

Dirección de Proyectos Productivos

San Juan Tilcuautla Hgo., 11 de diciembre de 2017.

Para: Elías Cornejo Sánchez.

Director General de Bachillerato del Estado de Hidalgo.

De: Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Atopixco

Municipio: Zacualtipán de los Ángeles, Hgo.

Asignatura: Proyectos Productivos

Instructor comunitario: Ing. Rocío Reyes Mendoza

Fecha	Actividad
7/12/2017	Clase teórica para alumnos de tercer y quinto semestre del Telebachillerato Comunitario Atopixco municipio de Zacualtipán de los Ángeles, Hgo., en el cual se vieron los siguientes aspectos: ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lograr en la sesión). ✓ Normas de higiene personal ✓ BPM (Técnica de lavado de manos) Clase práctica: ✓ Elaboración de palanqueta y mazapán de cacahuete con alumnos de 3° y 5° semestre.
8/12/2017	Clase práctica: ✓ Elaboración de crema pastelera con alumnos de 3° y 5° semestre.

ANEXO



Fotografía 1. Clase teórica para alumnos de tercer y quinto semestre.

Dirección de Proyectos Productivos



Fotografía 2. Pesaje de ingredientes.



Fotografía 3. Clase práctica, elaboración de palanqueta



Fotografía 4. Clase práctica, elaboración de palanqueta



Fotografía 5. Clase práctica, elaboración de crema pastelera.

Elaboró

Vo. Bo.

Rocío Reyes Mendoza
Encargada de Dpto. de Proyectos
Productivos

Jesús Hernández Nahle
Director de Proyectos
Productivos

Dirección de Proyectos Productivos

San Juan Tilcuautla Hgo., 15 de noviembre de 2017.

Para: Elías Cornejo Sánchez.

Director General de Bachillerato del Estado de Hidalgo.

De: Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Santa María

Municipio: Juárez Hidalgo

Asignatura: Desarrollo Comunitario

Instructor comunitario: Ing. Francisco Javier González Mendoza

Fecha	Actividad
09/11/2017	Presentación ante el responsable del plantel y los alumnos de 3º y 5º semestre. ✓ Se instruyó a los alumnos sobre las Buenas Prácticas de manufactura y su importancia en la elaboración de alimentos. ✓ Se les dio a conocer el equipo sami industrial empleado en la elaboración de alimentos. ✓ Se dio lectura a las Prácticas de elaboración de Mermeladas, y Salsa Cátsup. ✓ Observación de su vivero construido con pet dañado por el temporal. ✓ Visite el terreno donde se construirá el plantel del Telebachillerato. ✓ Me traslade al vivero don trabajaron con la siembra de flor de cempasúchil que comercializaron en la temporada
10/11/2017	Elaboración de mermelada de Jitomate y Salsa Cátsup ✓ <u>Objetivo general</u> : elaboración de mermeladas de frutas y hortalizas de la región mediante la aplicación de técnicas industriales a pequeña escala bajo un esquema de calidad e inocuidad alimentaria para el autoconsumo y comercialización ✓

Elaboro

Francisco J González Mendoza
Encargada de Dpto. de Proyectos
Productivos

Vo. Bo.

Jesús Hernández Nahle
Director de Proyectos
Productivos

Dirección de Proyectos Productivos

San Juan Tilcuautila Hgo., 11 de diciembre de 2017.

Para: Elías Cornejo Sánchez.

Director General de Bachillerato del Estado de Hidalgo.

De: Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Olonteco

Municipio: Zacualtipán

Asignatura: Proyectos Productivos

Instructor comunitario: Ing. Francisco Javier González Mendoza

Fecha	Actividad
07/12/2017	Presentación ante el responsable del plantel y alumnos de 3º y 5º semestre, con un Total de matrícula de 22 ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lo largo de la sesión ✓ .Normas de higiene personal. ✓ BPM (Técnica de lavado de manos) Clase Práctica. ✓ Elaboración de Mermelada de Manzana ✓ Se instruyó a los alumnos sobre las Buenas Prácticas de manufactura y su importancia en la elaboración de alimentos. ✓ Se les dio a conocer el equipo sami industrial empleado en la elaboración de alimentos. ✓ Se les dio a conocer las Prácticas de elaboración de Mermeladas <u>Elaboración de mermelada de Manzana</u> ✓ <u>Objetivo general:</u> elaboración de mermeladas de frutas y hortalizas de la región mediante la aplicación de técnicas industriales a pequeña escala bajo un esquema de calidad e inocuidad alimentaria para el autoconsumo y comercialización de los mismos.

Dirección de Proyectos Productivos

	<u>Objetivos específicos</u> ✓ Conocer la elaboración de la mermelada. ✓ Conocer el proceso de esterilización de los frascos ✓ Conocer el proceso del etiquetado <u>Elaboración de Palanquetas de cacahuete</u> <u>Objetivos específicos</u> ✓ Conocer la elaboración de la palanqueta ✓ Así como darle el punto adecuado en la consistencia
08/12/2017	<u>Elaboración de Longaniza de Cerdo</u> Apoyo en la elaboración, en el plantel de Zacatipan <u>Objetivo específicos</u> ✓ Aprender el proceso en la elaboración de la longaniza de cerdo

Anexos



Plantel Olonteco

Responsable Andrés Vite Hdez

Dirección de Proyectos Productivos



Instrucción sobre las (BPM)
Buenas prácticas de
manufactura y encuadre del
tema de las prácticas a realizar



Procesó en la elaboración de
mermelada de Manzana



Cocción de la mermelada de
Manzana

Dirección de Proyectos Productivos



Tostado del cacahuete para
la elaboración de las
palanquetas



Enfriado de las Palanquetas



Presentación con los alumnos
del plantel de Olonteco

Dirección de Proyectos Productivos



Plantel Zacatipán del
municipio de
Tianguistengo



Alumnos del Plantel de
Zacatipán en la elaboración
de longaniza de cerdo



Condiciones de dos aulas que
ocupa el Telebachillerato
estas pertenecieron a una
primaria

Dirección de Proyectos Productivos

Elaboró

Francisco Javier Gózales Mendoza
Encargada de Dpto. de Proyectos
Productivos

Vo. Bo.

Jesús Hernández Nahle
Director de Proyectos
Productivos

Dirección de Proyectos Productivos

San Juan Tilcuautla Hgo., 30 de noviembre de 2017.

Para: Elías Cornejo Sánchez.

Director General de Bachillerato del Estado de Hidalgo.

De: Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Ahuacatlan

Municipio: Canalí

Asignatura: Proyectos Productivos

Instructor comunitario: Ing. Francisco Javier González Mendoza

Fecha	Actividad
28/11/2017	Presentación ante el responsable del plantel y alumnos de 3º y 5º semestre, con un Total de matrícula de 20 ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lo largo de la sesión ✓ .Normas de higiene personal. ✓ BPM (Técnica de lavado de manos) Clase Práctica. ✓ Elaboración de Mermelada de Manzana ✓ Se instruyó a los alumnos sobre las Buenas Prácticas de manufactura y su importancia en la elaboración de alimentos. ✓ Se les dio a conocer el equipo sami industrial empleado en la elaboración de alimentos. ✓ Se les dio a conocer las Prácticas de elaboración de Mermeladas ✓ <u>Elaboración de mermelada de Manzana</u> ✓ <u>Objetivo general:</u> elaboración de mermeladas de frutas y hortalizas de la región mediante la aplicación de técnicas industriales a pequeña escala bajo un esquema de calidad e inocuidad alimentaria para el autoconsumo y comercialización de los mismos.

Dirección de Proyectos Productivos

	✓ <u>Objetivos específicos</u> ✓ Conocer la elaboración de la mermelada. ✓ Conocer el proceso de esterilización de los frascos ✓ Conocer el proceso del etiquetado
29/11/2017	<u>Elaboración de Crema Pastelera</u> : ✓ Utilizando huevo de su proyecto de aves de postura mediante la aplicación de técnicas industriales a pequeña escala bajo un esquema de calidad e inocuidad alimentaria para el autoconsumo y comercialización. <u>Objetivo específicos</u> ✓ Aprender el proceso de obtención de crema pastelera, con los siguientes ingredientes: huevo, leche fécula de maíz, azúcar y vainilla

ANEXOS



Plantel Ahuacatlan

Dirección de Proyectos Productivos



Descorazonado y pelado de
las manzanas



Troceando la manzana



Enfriado para su envasado

Dirección de Proyectos Productivos



Alumnos degustando la
mermelada de manzana

Elaboración de crema pastelera



Proceso para la práctica de
Crema pastelera



Proceso de elaboración
de crema pastelera

Dirección de Proyectos Productivos



Cocción de la crema Pastelera



Enfriado de la crema para su
envasado



Producto terminado
Mermelada de Manzana y
Crema Pastelera

Dirección de Proyectos Productivos



Proyecto productivo de 5º
semestre aves de postura



Presentación con los alumnos
de 3º y 5º semestre y la
responsable del plantel
Ahuacatlan

Elaboró

Vo. Bo.

Francisco Javier Gózales Mendoza
Encargada de Dpto. de Proyectos
Productivos

Jesús Hernández Nahle
Director de Proyectos
Productivos

Dirección de Proyectos Productivos

San Juan Tilcuautla Hgo., 15 de noviembre de 2017.

Para: Elías Cornejo Sánchez.

Director General de Bachillerato del Estado de Hidalgo.

De: Jesús Hernández Nahle

Director de Proyectos Productivos

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Tlahuiltepa

Municipio: Tlahuiltepa

Asignatura: Proyectos Productivos

Instructor comunitario: Ing. Rocío Reyes Mendoza

Fecha	Actividad
9/11/2017	Clase teórica para alumnos de tercer y quinto semestre del Telebachillerato Comunitario Tlahuiltepa municipio de Tlahuiltepa, Hgo., en el cual se vieron los siguientes aspectos: ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lograr en la sesión). ✓ Normas de higiene personal ✓ BPM (Técnica de lavado de manos)
10/11/2017	Clase práctica: ✓ Elaboración de palanquetas de cacahuete con alumnos de 3° semestre. ✓ Elaboración de ate y palanquetas de cacahuete con alumnos de 5° semestre.

ANEXO



Fotografía 1. Pesado de materia prima (guayaba).



Fotografía 2. Proceso de selección de materia prima.

Dirección de Proyectos Productivos



Fotografía 3. Cocción de la guayaba.



Fotografía 4. Producto terminado.

Elaboró

Vo. Bo.

Rocío Reyes Mendoza
Encargada de Dpto. de Proyectos
Productivos

Jesús Hernández Nahle
Director de Proyectos
Productivos