

# INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Técnico en Análisis y Tecnología  
de los Alimentos

---

## Módulo III

*Procesar alimentos a base de carnes*

## Submódulo II

*Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos*



## **Reforma Curricular del Bachillerato Tecnológico Instrumentos de Evaluación de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos**

**Profesores que elaboraron los instrumentos de evaluación de la carrera Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos:**

NOMBRE	ESTADO
Línida Morales Quiterio	Tabasco
Guillermina Galindo Figueroa	Nayarit
Mario Dena Silva	Nuevo León
Alberto Olivares Ramírez	Chihuahua
Adriana Reyes Castro	Puebla

**Coordinadores de Diseño:**

NOMBRE	ESTADO
Ismael Enrique Lee Cong	Quintana Roo
Antonio Ix Chuc	Campeche

**Coordinador del Componente de Formación Profesional:**

NOMBRE
Espiridión Licea Pérez

## Directorio

**Dr. Reyes S. Tamez Guerra**  
*Secretario de Educación Pública*

**Dra. Yoloxóchitl Bustamante Diez**  
*Subsecretaria de Educación Media Superior*

**Ing. Lorenzo Vela Peña**  
*Director General de Educación Tecnológica Industrial*

**Mtro. Roberto Lagarda Lagarda**  
*Coordinador Nacional de Organismos Descentralizados Estatales de CECyTEs*

**Lic. Elena Karakowsky Kleyman**  
*Responsable de Desarrollo Académico de los CECyTEs*

## Mensaje para los Maestros

En el nuevo marco de la reforma curricular, los alumnos que son capacitados con los programas de formación por competencias del componente profesional, deben evidenciar las habilidades y destrezas, los conocimientos y actitudes desarrolladas; por lo que es fundamental que el docente conozca y aplique instrumentos de evaluación que cumplan con los criterios de transparencia y objetividad, validez y confiabilidad.

La evaluación de competencias profesionales, esta referida a los criterios que miden el rendimiento individual del alumno, con respecto a competencias incluidas en los programas de estudio y que son reconocidas en el ámbito laboral.

La comprobación de las competencias profesionales desarrolladas por el alumno, se realiza a través de la ejecución individual de las habilidades y destrezas (desempeño), los conocimientos y actitudes, que están contenidas en las actividades de evaluación diseñadas por el docente.

Con base en los instrumentos, el docente elaborará el plan de evaluación que debe incluir información de las actividades, materiales, escenarios, equipo, fechas de ejecución.

El docente registra en los instrumentos, el cumplimiento o incumplimiento de los criterios de desempeño, características de los productos y reactivos. El docente podrá conservar las “evidencias por producto” que considere relevantes para integrar el “portafolios de evidencia” del alumno.

Cuando todos los instrumentos de evaluación han sido aplicados, el docente integra con el alumno el “portafolios de evidencias”.

El “portafolios de evidencias” deberá contener los instrumentos aplicados durante las “actividades de evaluación”, así como las “evidencias por producto” que el docente considere pertinentes para la emisión del juicio de competencia.

Para emitir el juicio de “competente” el alumno deberá cumplir con el 100% de las evidencias (por desempeño, por producto, de conocimiento y de actitudes) listadas en el apartado “evaluación de competencias” del programa de estudios del submódulo. Si el alumno no cumple con el 100% de las evidencias el docente emitirá el resultado de “aún no competente”.

Los instrumentos de evaluación pueden utilizarse también para que el alumno realice auto evaluaciones durante la formación de las competencias profesionales, a fin de que conozca sus carencias y fortalezas.

La lista de cotejo es un instrumento que permite verificar que los productos terminados cumplen con las características y estándares en el sector laboral.

Guía de observación es un instrumento que verifica que el desempeño y actitudes relacionada a la ejecución de una actividad.

Instrumentos para medir conocimiento. Miden el grado de dominio en el ámbito cognitivo.

El campo de aplicación define las circunstancias y contextos diferenciados, en donde el candidato debe demostrar el desempeño que conduce a lograr el resultado expresado en la evidencia.



El campo de aplicación está referido por ejemplo: a condiciones de trabajo, equipo utilizado, materiales, técnicas, características de la organización, entre otros, dependiendo de que en ellos se presenten variantes de las evidencias.

# Contenido

## 1. Estructura de la Carrera

- Módulos y submódulos por semestre

## 2. Instrumentos de Evaluación

- Guías de Observación
- Listas de Cotejo

**Módulos y Submódulos de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos**

	Módulos	Submódulos	Duración	
			Horas Semana	Total
Semestre	2° I.-Procesar alimentos a base de frutas y hortalizas.	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a frutas y hortalizas.	7	272 Horas
		II.-Efectuar análisis fisicoquímicos a frutas, hortalizas y sus derivados.	5	
		III.-Efectuar análisis microbiológicos a derivados de frutas y hortalizas.	5	
	3° II.-Procesar alimentos a base de leche.	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a lácteos.	7	272 Horas
		II.-Efectuar análisis físico-químicos a leche y productos lácteos.	5	
		III.-Efectuar análisis microbiológicos a leche y productos lácteos.	5	
	4° III.-Procesar alimentos a base de carnes.	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a carnes.	7	272 Horas
		II.-Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.	5	
		III.-Efectuar análisis microbiológicos a carne y productos cárnicos.	5	
	5° IV.-Procesar alimentos derivados de aves, pescados y mariscos.	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a aves, huevo, pescados y mariscos.	6	192 Horas
II.-Efectuar el análisis de calidad a aves, huevo, pescados, mariscos y sus derivados.		6		
6° V.-Procesar alimentos a base de cereales.	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a cereales.	6	192 Horas	
	II.-Efectuar el análisis de calidad a cereales y sus derivados.	6		

**GUIA DE OBSERVACION: TAT-04/M3S2/ED1-2**

<b>Nombre del alumno(a):</b>	<b>Campos de Aplicación</b>	
<b>Carrera:</b> Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos.	Análisis fisicoquímicos: 1. pH 2. Humedad 3. Capacidad de retención de agua 4. Extracto etéreo 5. Dióxido de azufre 6. Proteínas	
<b>Modulo III:</b> Procesar alimentos a base de carnes.		
<b>Submódulo II:</b> Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.		
<b>Evidencia por desempeño:</b> Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.		
<b>Evidencia de actitud asociada:</b> Orden, limpieza y responsabilidad.		
<b>Instrucciones para el alumno:</b> Realiza los análisis fisicoquímicos a la carne indicados por el docente		

CRITERIOS	CUMPLIÓ		OBSERVACIONES
	SI	NO	
1. ¿Utilizó los implementos de seguridad e higiene			
• Cubrebocas			
• Bata			
• Guantes			
• Gafas			
2. ¿Cumplió con los requisitos de higiene personal necesarios?			
3. ¿Acondicionó el área de trabajo de acuerdo al análisis a realizar?			
4. ¿Seleccionó los materiales, reactivos y equipos necesarios para llevar a cabo los análisis fisicoquímicos correspondientes?			
5. ¿Calibró el equipo de medición y análisis?			
6. ¿Manejó los materiales, reactivos y equipo de laboratorio de acuerdo a las indicaciones establecidas?			
7. ¿Seleccionó las muestras a analizar?			
8. ¿Realizó el procedimiento del análisis indicado respetando prioridades y secuencia (orden)?			
9. ¿Registró los resultados obtenidos?			
10. ¿Cotejó los resultados con los estándares de calidad requeridos (responsabilidad)?			
11. ¿Aplicó las medidas de seguridad e higiene establecidas durante los análisis?			
12. ¿Llevó a cabo el lavado y acomodo con pulcritud (limpieza) de materiales utilizados y del área de trabajo?			
13. ¿Elaboró el reporte de los análisis fisicoquímicos?			

<b>Observaciones Generales</b>	
------------------------------------	--

<b>Evaluó (Nombre y firma)</b>	<b>Lugar y fecha de aplicación</b>

## GUIA DE OBSERVACION: TAT-04/M3S2/ED2-2

Nombre del alumno(a):	Campos de Aplicación	
<b>Carrera:</b> Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos.	Análisis fisicoquímicos:	1. Humedad 2. Organolépticos 3. Nitritos 4. Nitratos 5. Fosfatos 6. Almidón o fécula 7. Vacío 8. Cenizas
<b>Modulo III:</b> Procesar alimentos a base de carnes.		
<b>Submódulo II:</b> Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.		
<b>Evidencia por desempeño:</b> Los análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos realizados.		
<b>Evidencia de actitud asociada:</b> Orden, limpieza y responsabilidad.		
<b>Instrucciones para el alumno:</b> Realiza los análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos indicados por el docente.		

CRITERIOS	CUMPLIÓ		OBSERVACIONES
	SI	NO	
1. ¿Utilizó los implementos de seguridad e higiene			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubrebocas</li> <li>• Bata</li> <li>• Guantes</li> <li>• Gafas</li> </ul>			
2. ¿Cumplió con los requisitos de higiene personal necesarios?			
3. ¿Acondicionó el área de trabajo de acuerdo al análisis a realizar?			
4. ¿Seleccionó los materiales, reactivos y equipos para llevar a cabo los análisis fisicoquímicos correspondientes?			
5. ¿Llevó a cabo la calibración del equipo de medición y análisis?			
6. ¿Manejó de forma adecuada los materiales, reactivos y equipo de laboratorio?			
7. ¿Seleccionó las muestras a analizar?			
8. ¿Realizó el procedimiento del análisis indicado respetando prioridades y secuencia (orden)?			
9. ¿Registró los resultados obtenidos?			
10. ¿Cotejó los resultados con los estándares de calidad requeridos (responsabilidad)?			
11. ¿Aplicó las medidas de seguridad e higiene durante los análisis con responsabilidad?			
12. ¿Llevó a cabo el lavado y acomodo de materiales utilizados y del área de trabajo con pulcritud (limpieza)?			
13. ¿Elaboró el reporte de los análisis fisicoquímicos?			

<b>Observaciones Generales</b>	
------------------------------------	--

<b>Evaluó (Nombre y firma)</b>	<b>Lugar y fecha de aplicación</b>

**LISTA DE COTEJO: TAT-04/M3S2/EP1-2**

<b>Nombre del alumno(a):</b>	<b>Campos de Aplicación</b>	
<b>Carrera:</b> Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos.	Análisis fisicoquímicos: 1. pH 2. Humedad 3. Capacidad de retención de agua 4. Extracto etéreo 5. Dióxido de azufre 6. Proteínas	
<b>Modulo III:</b> Procesar alimentos a base de carnes.		
<b>Submódulo II:</b> Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.		
<b>Evidencia por producto:</b> Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.		
<b>Evidencia de actitud asociada:</b> Orden, limpieza y responsabilidad.		
<b>Instrucciones para el alumno:</b> Realiza los análisis fisicoquímicos a la carne y elabora el reporte.		

CARACTERÍSTICAS	CUMPLE	
	SI	NO
El reporte de los análisis fisicoquímicos contiene <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha</li> <li>2. Datos del alumno</li> <li>3. Datos de la materia prima a analizar</li> <li>4. Descripción del análisis</li> <li>5. Resultados obtenidos en forma clara y comprensible (orden)</li> <li>6. Parámetro de calidad establecido</li> <li>7. Cotejo de resultados del análisis con los estándares de calidad requeridos (responsabilidad)</li> <li>8. Firma del alumno</li> <li>9. El reporte realizado con pulcritud (limpieza)</li> </ol>		

<b>Observaciones</b>	
----------------------	--

<b>Evaluó (Nombre y firma)</b>	<b>Lugar y fecha de aplicación</b>

**LISTA DE COTEJO: TAT-04/M3S2/EP2-2**

<b>Nombre del alumno(a):</b>	<b>Campos de Aplicación</b>	
<b>Carrera:</b> Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos.	Análisis fisicoquímicos: 1. Humedad 2. Organolépticos 3. Nitritos 4. Nitratos 5. Fosfatos 6. Almidón o fécula 7. Vacío 8. Cenizas	
<b>Modulo III:</b> Procesar alimentos a base de carnes.		
<b>Submódulo II:</b> Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.		
<b>Evidencia por producto:</b> Los análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos realizados.		
<b>Evidencia de actitud asociada:</b> Orden, limpieza y responsabilidad.		
<b>Instrucciones para el alumno:</b> Realiza los análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos y elabora el reporte.		

CARACTERÍSTICAS	CUMPLE	
	SI	NO
El reporte de los análisis fisicoquímicos contiene  1. Fecha  2. Datos del alumno  3. Datos de la materia prima a analizar  4. Descripción del análisis  5. Resultados obtenidos en forma clara y comprensible (orden)  6. Parámetro de calidad establecido  7. Cotejo de resultados del análisis con los estándares de calidad requeridos (responsabilidad)  8. Firma del alumno  9. El reporte realizado con pulcritud (limpieza)		

<b>Observaciones</b>	
----------------------	--

<b>Evaluó (Nombre y firma)</b>	<b>Lugar y fecha de aplicación</b>