

ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS

PROFESOR	FRANCISCO OCTAVIO AVILES ORTEGA		
ASIGNATURA:	Laboratorio de preparacion conservacion e industrializacion de alimentos	GRADO Y GRUPOS:	1-B 2-B 3-B
SEMANA DE APLICACIÓN	(25) Febrero 28 a Marzo 4 2022	FECHA Y HORA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD:	VIERNES 4 DE MZO. ANTES DE LAS 2 PM
MEDIO DE ENTREGA	GRUPO DE MESSENGER Y EXCLUSIVO PARA LA CLASE	MEDIO DE CONTACTO	Correo electrónico: Pacoavilesortega facebook & tweeter franciscooctavioavilesortega@gmail.com

HERRAMIENTAS Y UTENCILIOS

1. **Dividir** varias hojas de tu cuaderno en 4 cuadros iguales . .
2. **Investigar** cuales son las principales herramientas y utensilios en las cocinas industriales o laboratorios de alimentos
3. **Dibujar** y colorear los diferentes artefactos utilizados para la preparacion , conservacion e industrializacion de alimentos.
4. **Uno** en cada cuadro de las hojas de tu cuaderno, a mayor cantidad de dibujos bien echos mejor calificacion obtendras .

EL ÉXITO ES LA SUMA DE PEQUEÑOS ESFUERZOS, QUE SE REPITEN DIA TRAS DIA.

Esfuerzate por hacer un trabajo completo, ordenado, bien hecho, con letra clara, no copiado, con titulo, fecha , nombre completo , respetando el reglamento de funcionamiento del grupo de trabajo de messenger.

ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS