

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CAMPECHE
HOJA TECNICA DE INTEGRACION DEL SEGUNDO PARCIAL PARA PROGRAMAS DE LICENCIATURA

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICA BIOLÓGICAS
PROGRAMA EDUCATIVO:	INGENIERO EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA
NOMBRE DEL PROFESOR:	DRA MARÍA DEL CARMEN LÓPEZ RAMOS
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	ANÁLISIS DE ALIMENTOS
SEMESTRE QUE SE IMPARTE	6TO
PONDERACIÓN GLOBAL ESTABLECIDA DEL SEGUNDO PARCIAL	50%

Subcompetencias: Temas del segundo parcial	Resumen de las actividades académicas a realizar	Instrumento o Evidencia de Evaluación	Ponderación individual subcompetencia y por tema	Total de la ponderación por subcompetencia (Siempre debe dar el 100%)	Ponderación establecida por subcompetencia de acuerdo al PUA (se mantiene el porcentaje original)
1.- ANÁLISIS FÍSICOS Y QUÍMICOS	Investigación, Análisis, Resumen, cuestionarios	Classroom Rubricas	20%		50%
Lácteos y Cárnicos	Resumen	E-mail, institucional		10%	
Granos y Cereales	Cuestionarios			10%	
Frutas y hortalizas					
Grasas y Aceites					
Bebidas, Especies y Huevo					
2.- Determinación de pruebas mecánicas	Investigación, Análisis, Resumen. Cuestionarios	Classroom, Rubricas	20%		
Ensayos de perforación, extrusión, corte, tensión, torsión	Resumen	E-mail, Institucional		10%	
Firmeza, Estabilidad, Adherencia y Friabilidad	cuestionarios			10%	
Análisis de perfil de textura					
3.- Análisis Instrumental	Investigación, Análisis, Resumen, Cuestionarios	Classroom, Rubricas	30%	15%	50%
Espectrofotometría de infrarrojo, visible y UV	Resumen	E-mail, Institucional		15%	
Espectrometría de absorción atómica	Cuestionarios				
Cromatografía de gases y de líquidos					
Refractometría					
Colorimetría					
Polarimetría					
Espectrometría de masas					
Determina experimentalmente características reológicas de los alimentos para mejorar su calidad.	Investigación, Análisis, Resumen, Cuestionarios	Classroom, Rubricas			
Comprende la importancia de las técnicas analíticas en los alimentos	Resumen	E-mail, Institucional			
	Cuestionarios				
Identificar las técnicas a aplicar de acuerdo a los equipos instrumentales más importantes utilizados en la investigación para el análisis de nuevos productos alimentarios y de la industria alimentaria	Investigación, Análisis, Resumen, Cuestionarios	Classroom, Rubricas E-mail, Institucional			
Prácticas de Laboratorio	investigar resultados y desarrollo	Classroom, Rubricas E-mail, Institucion	15%	15%	
Carpeta de evidencias		Classroom, Rubricas E-mail, Institucion	15%	15%	
Ponderación			100%	100%	50%

NOTA: Cabe señalar que los criterios de evaluación contemplados en las subcompetencias, deberán coincidir con lo reportado en el Consolidado de evidencias.

--	--	--	--	--	--