



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

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
PROGRAMA EDUCATIVO:	INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA
NOMBRE DEL PROFESOR:	EDUARDO JAHIR GUTIÉRREZ ALCÁNTARA
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
SEMESTRE QUE SE IMPARTE	SEXTO SEMESTRE
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 Identifica principales microorganismos y las enzimas utilizadas en la industria alimentaria y comprende de bioinformática y su vinculación con la industria alimentaria.					30%
Identificar principales microorganismos y las enzimas utilizadas en la industria alimentaria y comprender la bioinformática y su vinculación con la industria alimentaria.	Investigación	Rúbrica de investigación	5%		
Técnicas de biología molecular.	Investigación y cuestionario	Rúbrica de investigación y cuestionario	10%	100%	
Técnicas de proteómica	Investigación	Rúbrica de investigación	10%		
Microorganismos recombinantes.	Investigación	Rúbrica de investigación	5%		
Bacterias acidolácticas.	Investigación	Rúbrica de investigación	10%		
Levaduras de cerveza, vinicas y panaderas.	Investigación y mapa conceptual	Rúbrica de investigación y mapa conceptual	10%		
Microorganismos productores de Ácidos orgánicos.	Mapa conceptual	Rúbrica de mapa conceptual	10%		
Microorganismos productores de antioxidantes.	Investigación	Rúbrica de investigación	10%		
Microorganismos productores de vitaminas.	Investigación	Rúbrica de investigación	10%		
Microorganismos productores proteínas recombinantes.	Investigación	Rúbrica de investigación	10%		
Microorganismos productores de enzimas	Investigación	Rúbrica de investigación	5%		
Principales enzimas utilizadas en la industria alimentaria.	Investigación	Rúbrica de investigación	5%		
Total				100%	
2 Inocuidad en la industria alimentaria.					20%
Técnicas moleculares aplicadas al análisis de alimentos y detección de fraudes alimentarios.	Investigación y cuestionario	Rúbrica de investigación y cuestionario	100%		
Total				100%	
3 Aplicación de las ómicas en la tecnología alimentaria					
Las ómicas y la bioinformática	Investigación	Rúbrica de investigación	35%		
Concepto de genómica, proteómica y transcriptómica	Investigación	Rúbrica de investigación	35%		
Posibles aplicaciones en la tecnología alimentaria	Mapa conceptual	Rúbrica de mapa conceptual	30%		
Total				100%	
	Suma de la subcompetencia del segundo parcial				50%

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