



**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CAMPECHE**  
**HOJA TÉCNICA DE INTEGRACIÓN DEL SEGUNDO PARCIAL PARA PROGRAMAS DE LICENCIATURA**

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
PROGRAMA EDUCATIVO:	INGENIERO EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA
NOMBRE DEL PROFESOR:	DR. JOSÉ EFRAÍN RAMÍREZ BENÍTEZ
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	BIOTECNOLOGÍA ENZIMÁTICA Y MICROBIANA
SEMESTRE QUE SE IMPARTE	SEXTO
PONDERACIÓN GLOBAL ESTABLECIDA DEL SEGUNDO PARCIAL	50%

Subcompetencias: Temas del segundo parcial	Resumen de las actividades académicas a realizar	Instrumento o Evidencia de Evaluación	Pond. individual subcompetencia y por tema	Total de la pond. por subcompetencia	Pond. por subcompetencia de acuerdo al PUA
2.1 Principios de la Biotecnología microbiana	Resumen de videos didácticos	Rúbrica	20%		
	Evaluación de conocimientos adquiridos	Formulario	80%		
				100%	10%
2.2 Cinética y Energética del Crecimiento Microbiano	Resumen de videos didácticos	Rúbrica	40%		
	Evaluación de conocimientos adquiridos	Formulario	60%		
				100%	20%
2.3 Objeto de estudio de la Biotecnología Microbiana	Exposición del tema asignado	Rúbrica	100%		
				100%	20%

TOTAL 50%

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