

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CAMPECHE
HOJA TECNICA PARA EL SEGUNDO PARCIAL DE EJEMPLO

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
PROGRAMA EDUCATIVO:	Licenciado en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología
NOMBRE DEL PROFESOR	M en C. Judith Ruiz Hernández
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	Ciencia 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 1.- Componentes menores					
-Vitaminas: liposoluble, hidrosolubles, estabilidad de las vitaminas en los alimentos	Investigue y haga una presentación electrónica y realizar un cuadro comparativo	Rubrica	20%		
-Minerales: elementos esenciales, aspectos nutritivos, composición mineral de los alimentos.	Investigue y haga una presentación electrónica y realizar un cuadro comparativo	Rubrica			
Evaluacion	Examen de la unidad	Formulario	40%		
Todos los subtemas	Elaboracion de Antologia	Rubrica	40%		
TOTAL				100.00%	35%
2 2.- Propiedades sensoriales de los alimentos					
-Atributos sensoriales de los alimentos: color, sabor, aroma y textura	Investigue y haga una presentación electrónica y realizar un cuadro comparativo	Rubrica			
-Aditivos: aspectos legales, conservadores, emulsionantes, potenciadores de sabor, ácidos, quelantes, edulcorantes, antiaglomerantes, antiespumante, colorantes, agentes clarificantes, nitratos, nitritos y fosfatos.	Investigue y haga una presentación electrónica y realizar un cuadro comparativo	Rubrica	20%		
Evaluación	Examen de la unidad	Formulario	40%		
Todos los subtemas	Elaboracion de Antologia	Rubrica	40%		
TOTAL				100%	15%
	SUMA DE LAS SUBCOMPETENCIAS DEL SEGUNDO PARCIAL				50.00%