

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	Me n C. Judith Ruiz Hernández
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	Inocuidad Alimentaria
SEMESTRE QUE SE IMPARTE	Cuarto 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	Organismos Reguladores					
	-Regulación internacional (Comisión del Codex Alimentarius) y Nacional (normas NOM para el sector Salud, Agropecuario y	Investigue y haga una presentación electrónica	Rubrica	20%		
	-Sistema HACCP y sus principios.	Investigue y haga una presentación electrónica	Rubrica			
	-Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	Investigue y haga una presentación electrónica	Rubrica			
	- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el procesamiento, almacenamiento y transporte de los alimentos.	Investigue y haga una presentación electrónica	Rubrica			
	- Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (ISO 22000:2005).	Realizar resumen de material proporcionado	Rubrica			
	Evaluación	Examen de la unidad	Formulario	40%		
	Todos los subtemas	Elaboracion de Antologia	Rubrica	20%		
	TOTAL				100.00%	35%
2	Técnicas de detección de riesgos					
	-Análisis químico cualitativo, cuantitativo e Instrumental en alimentos.	Elaborar resumen del tema	Rubrica	20%		
	- Unidades formadoras de colonias y su identificación morfológica.	Elaborar resumen del tema	Rubrica	20%		
	-Detección, identificación y cuantificación vía ELISA.	Elaborar resumen de Articulos (tipo cartel)	Rubrica	20%		
	- Detección e identificación vía PCR.	Elaborar resumen de Articulos (tipo cartel)	Rubrica			
	Evaluación	Examen de la unidad	Formulario	40%		
	TOTAL				100%	15%
		SUMA DE LAS SUBCOMPETENCIAS DEL SEGUNDO PARCIAL				50.00%