



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

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	Fac. Ciencias Químico Biológicas
PROGRAMA EDUCATIVO:	Ingeniero en Alimentos y Biotecnología
NOMBRE DEL PROFESOR:	José Eduardo Martín Pool Gómez
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	Microbiología de Alimentos
SEMESTRE QUE SE IMPARTE	Septimo semestre
PONDERACIÓN GLOBAL ESTABLECIDA DEL SEGUNDO PARCIAL	50%

Subcompetencia 2: 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)
<b>1 Factores que influyen en el crecimiento microbiano en alimentos</b>					15%
1.1 Factores intrínsecos	Elabore una presentación electrónica de los factores intrínsecos de crecimiento e inhibidores en alimentos, Aw, pH potencial Redox y O <sub>2</sub> .	Rubrica de la presentación	50%		
1.2 Factores extrínsecos	Resolver el reactivo relacionado con factores extrínsecos que influyen el crecimiento microbiano en alimentos en el que se incluyen °T, Hr y composición de la atmosfera	Evaluación	50%		
				100.00%	
<b>2 Incidencia y deterioro por microorganismos en grupos alimenticios</b>					20%
2.1 Carnes y derivados	Elabore un resumen de las incidencias y deterioro por microorganismos en carne de cerdo, carne de pollo y carne de pescado.	Rubrica del resumen	25%		
2.2 Leche y derivados	Investigue y haga una presentación electrónica sobre los microorganismos que pueden estar presentes y afectar la conservación en leche bronca, quesos, mantequilla y helados.	Rubrica de la presentación	25%		
2.3 Frutas y hortalizas	Investigue y elabore una tabla sobre los tipos de microorganismos que pueden deteriorar a las frutas y hortalizas.	Rubrica de la tabla	25%		
2.4 Alimentos diversos	Resolver los reactivos sobre la incidencia y deterioro por microorganismos en las harinas, condimentos, dulces, frutos secos	Evaluación	25%		
				100%	
<b>3 Generalidades sobre intoxicaciones alimentarias</b>					15%
3.1 Toxinas producidas por microorganismos	Investigue y elabore una resumen sobre las toxinas producidas por microorganismos	Rubrica del resumen	30%		
3.2 Tipos de toxinas microbianas	Resolver el reactivo sobre las toxinas, eurotoxinas, enterotoxinas, bacteriocinas, aflatoxinas fumonicinas	Evaluación	30%		
3.3 Métodos para la identificación de toxinas	Mediante un diagrama explique al menos 2 métodos utilizado para la identificación de toxinas en alimentos	Rúbrica del diagrama	40%		
				100%	
	SUMA DE LAS SUBCOMPETENCIAS 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 evi