UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CAMPECHE

HOJA TECNICA DE INTEGRACION DEL SEGUNDO PARCIAL PARA PROGRAMAS DE LICENCIATURA

NOMBRE DE LA FACULTAD O ESCUELA:	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
PROGRAMA EDUCATIVO:	Químico Farmacéutico Biológo
NOMBRE DEL PROFESOR:	Suemi Guadalupe del Rosario Can Tun
UNIDAD DE APRENDIZAJE:	Bioquímica General
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 subcometencia (Siempre debe dar el 100%)	Ponderación establecida por subcompetencia de acuerdo al PUA (se mantiene el porcentaje original)
1	Enzimas					20%
	Clasificación	Investigación de la clasificación de enzimas, la cinética, los tipos de inhibición,las coenzimas y sus aplicaciones.	Rúbrica de trabajo escrito	20%		
	Cinética	Foro ¿Cuáles son mecanismo de unión para los sitios de unión de las enzimas y en que consisten?	Rúbrica de comentarios	20%		
	Inhibición	Foro ¿Cuáles son los tipos de inhibición enzimática, en que consisten, cuales son sus ventajas y desventajas?	Rúbrica de comentarios	20%		
	Coenzimas	Mapa Mental coenzimas	Rúbrica mapa mental	20%		
	Aplicaciones	Foro ¿Cuáles son las aplicaciones más importantes de las enimas?	Rúbrica comentarios	20%		
	Total				100%	
2	Propiedades y funiones biológicas de los carbohidratos					15%
		Foro ¿Cuál es el fundamento y qué diferencias existe entre las reacciones de Fehling y Tollens, a tu parecer cuál es la más viable?	Rúbrica comentarios	35%		
		Mapa Mental de las propiedades y funciones biológicas de los carbohidratos	Rúbrica mapa mental	35%		
		Evaluación de las propiedades y funciones biológicas de los carbohidratos	Evaluación	30%		
	Total				100%	
3	Propiedades y funciones biológicas de los lípidos, proteínas y ácidos nucleícos					15%
		Diapositivas de las propiedades y fuciones biológicas de los lípidos, proteínas y ácidos nucleicos	Rúbrica diapositivas	35%		
		Foro ¿Cuál es el fundamento de las pruebas para detectar cadenas lípidicas saturadas y la diferencia con las insaturadas?	Rúbrica comentarios	35%		
		Evaluación de las propiedades y funciones biológicas de los lípidos, proteínas y ácidos nucleicos	Evaluación	30%		
	Total				100%	
		SUMA DE LAS SUBCOMPETENCIAS DEL SEGUNDO PARCIAL				50.00%

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