

1. Datos de identificación:

Nombre de la unidad de aprendizaje:	Redacción de documentos técnicos y científicos
Total, de tiempo guiado (teórico y práctico):	80 horas
Tiempo guiado por semana:	4 horas
Total, de tiempo autónomo:	10 horas
Tipo de modalidad:	No escolarizada
Número y tipo de periodo académico:	3° semestre
Tipo de unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Ciclo:	Segundo
Área curricular:	Formación básica (ACFB)
Créditos UANL:	3
Fecha de elaboración:	13/03/2021
Responsable(s) de elaboración:	Dra. Mayra Z. Treviño Garza/M.C. Karla Guadalupe García Alanís
Fecha de última actualización:	No aplica
Responsable(s) de actualización:	No aplica

2. Propósito:

El propósito fundamental de esta unidad de aprendizaje (UA) es que el estudiante examine el proceso de investigación científica y adquiera la capacidad de analizar los resultados obtenidos del proceso de experimentación como el análisis de muestras y/o de trabajos de investigación. Esto permitirá que el estudiante desarrolle habilidades para transformar esta información tanto en informes científicos como profesionales, mismos que tendrá que desarrollar durante el ejercicio de su profesión.

Tiene como antecedente las competencias del uso y escritura correcta del lenguaje científico de Laboratorio integral de química y Laboratorio integral de biología que le permitirán. Asimismo, se relaciona de forma subsecuente con Química de



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos
Programa sintético



alimentos I y Microbiología, mediante el desarrollo de habilidades para la realización de reportes científicos y técnicos que le permitirá elaborar informes de resultados, reportes de laboratorio, tesis, publicaciones, patentes, entre otros.

Esta unidad de aprendizaje contribuye a las competencias generales la UANL mediante el uso de diferentes tipos textuales con base en un contexto comunicativo específico, estructurando la información de acuerdo con un propósito comunicativo de tipo de escrito (4.2.1); obrando con rectitud en la elaboración de las actividades académicas dentro del salón de clases, así como en su área del conocimiento(11.1.2); e identificando las necesidades o retos significativos y atendibles en el área de alimentos (12. 1.1). Así mismo, aporta al desarrollo de las competencias específicas de la carrera al contribuir al desarrollo de informes profesionales que el estudiante tendrá que emitir durante el ejercicio en su profesión para la implementación de sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria, en diversos procesos, técnicas analíticas y/o normativas nacionales e internacionales (Esp. 4).

3. Competencias del perfil de egreso:

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

Competencias instrumentales:

4. Dominar su lengua materna en forma oral y escrita con corrección, relevancia, oportunidad y ética adaptando su mensaje a la situación o contexto, para la trasmisión de ideas y hallazgos científicos.

Competencias personales y de interacción social:

11. Practicar los valores promovidos por la UANL: verdad, equidad, honestidad, libertad, solidaridad, respeto a la vida y a los demás, paz, respeto a la naturaleza, integridad, comportamiento ético y justicia, en su ámbito personal y profesional para contribuir a construir una sociedad sustentable.

Competencias integradoras:

12. Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

4. Implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando de manera confiable y ética, el conocimiento de las materias primas, alimentos, procesos tecnológicos y normativa correspondiente en el proceso de mejora continua, para disminuir costos de producción y/o aumentar la calidad de los productos alimenticios que consume la población.

4. Factores a considerar para la evaluación:

- Informes
- Reportes
- Pruebas objetivas
- Producto integrador de aprendizaje

5. Producto integrador de aprendizaje:

Reporte científico y reporte técnico de los resultados obtenidos de un caso de análisis de muestras y/o de un trabajo de investigación.

6. Fuentes de consulta:

Alba E. (2002). Como escribir un documento técnico. Accesado: 10/09/2019, Universidad de Málaga, España, Sitio Web:

[Http://Www.Lcc.Uma.Es/~Eat/Pdf/Sw-spanish.Pdf](http://Www.Lcc.Uma.Es/~Eat/Pdf/Sw-spanish.Pdf)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos
Programa sintético



- Díaz-Barriga Martínez R. (2001). Redacción técnica. México: Tresguerras - Instituto Politécnico Nacional.
- Galindo F.E. (2013). El quehacer de la ciencia experimental. Una guía práctica para investigar y reportar resultados en las ciencias naturales. México: Editorial Siglo XXI.
- George T.C. (2019). Research Methodology and Scientific Writing. 2nd Edition. Switzerland: Springer.
- Goldbort R. (2006). Writing For Science. United State Of America: Yale University Press New Haven & London.
- Hernández S.R., Fernández C.C., Baptista L.P. (2014). Metodología de la investigación. Perú: Mc Graw Hill.
- Hotaling, S. (2020). Simple rules for concise scientific writing. Limnology and Oceanography Letters. 5: 379–383.
[Http://Blogs.Ujaen.Es/Biblio/Wp-content/Uploads/2013/11/Introduccion a la redaccion academica santiago koval-2013.Pdf](http://Blogs.Ujaen.Es/Biblio/Wp-content/Uploads/2013/11/Introduccion_a_la_redaccion_academica_santiago_koval-2013.Pdf)
- [Https://Www.Dgb.Uanl.Mx/Mod/Img/B-datos/Guiasusuarios/Mendeley_quiarapida.Pdf](https://Www.Dgb.Uanl.Mx/Mod/Img/B-datos/Guiasusuarios/Mendeley_quiarapida.Pdf) Accesado: 10/09/2019.
- Koval S. (2013). Introducción A La Redacción Académica. Pautas Formales Y Temáticas Para El Desarrollo De Trabajos Científico-académicos. Accesado: 10/09/2019, Universidad Abierta de Cataluña, España.
- OMPI. (2007). Manual de la ompi de redacción de solicitudes de patente. Accesado: 10/09/2019, Sitio Web:
[Https://Www.Wipo.Int/Edocs/Pubdocs/Es/Patents/867/Wipo_pub_867.Pdf](https://Www.Wipo.Int/Edocs/Pubdocs/Es/Patents/867/Wipo_pub_867.Pdf)
- Springer. Recuperado de: <https://www.springer.com/gp>
- Wiley Collection. (S.F.). Wiley Online Library. Recuperado de: <https://onlinelibrary.wiley.com/>