



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

1. Datos de identificación:

| | | | | |
|---|------------------|---|----------------|---|
| Nombre de la unidad de aprendizaje: | | Redacción de documentos técnicos | | |
| Modalidad de la unidad de aprendizaje: | | Escolarizada | | |
| Número y tipo de periodo académico: | | 2° semestre | | |
| Tiempo guiado por semana: | | Aula presencial: | | Campus digital (aula virtual y plataforma educativa): |
| | | 2 horas | | 0 horas |
| Distribución total del tiempo por periodo académico | Tiempo guiado: | Aula presencial: | Aula virtual: | Plataforma educativa: |
| | | 40 horas | 0 horas | 0 horas |
| | Tiempo autónomo: | Plataforma educativa: | | En cualquier espacio: |
| | | 0 horas | | 50 horas |
| Tiempo aula empresa: | | 0 horas | | |
| Créditos UANL: | | 3 | | |
| Tipo de unidad de aprendizaje: | | Obligatoria | | |
| Ciclo: | | Primero | | |
| Área curricular: | | Formación inicial de introducción a la profesión (ACFI-IP) | | |
| Fecha de elaboración: | | 17/06/2024 | | |
| Responsable(s) de elaboración: | | M.C. Alejandra E. Arreola Triana | | |
| Fecha de última actualización: | | No aplica | | |
| Responsable(s) de actualización: | | No aplica | | |

2. Propósito:

El propósito de esta unidad de aprendizaje es que el estudiante desarrolle habilidades básicas de investigación bibliográfica, análisis y síntesis para la redacción de documentos técnicos. Esta unidad es relevante dado que sienta las bases de investigación y redacción necesarias para el éxito profesional del estudiante que le permitirá elaborar prácticas de



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

laboratorio, reportes técnicos, y artículos de investigación. Esta UA parte de lo aprendido en las UA de Biología general de primer semestre, donde los estudiantes aprenden a realizar reportes de laboratorio. También incide la unidad de aprendizaje de Microbiología de alimentos de tercer semestre, donde deben realizar ejercicios de investigación bibliográfica y elaborar reportes.

Además, esta UA contribuye al desarrollo de las competencias generales al fomentar que el estudiante identifique necesidades a través de la investigación que puedan ser atendidas con los conocimientos de su área (12.1.1) mediante la estructura de la información que permita generar documentos tales como reportes técnicos y artículos de investigación (4.2.1), siempre obrando con rectitud y siguiendo los lineamientos requeridos para su elaboración (11.1.2). Además, la UA aporta a una de las competencias específicas en la elaboración de reportes técnicos que frecuentemente requieren en la evaluación y certificación del sector agroalimentario y restaurantero (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 transmisión de ideas y hallazgos científicos.

Competencias personales y de interacción social:

11. Practicar los valores promovidos por la UANL: responsabilidad, justicia, libertad, igualdad, verdad, honestidad, paz, tolerancia, solidaridad y respeto, 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.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

4. Gestionar sistemas de evaluación y certificación del sector agroalimentario y restaurantero de manera colaborativa y ética, mediante la inspección y control sanitario de las funciones operativas y el cumplimiento de los requisitos legales y normativos para asegurar la calidad microbiológica de los productos y servicios alimentarios.

4. Factores a considerar para la evaluación:

- Síntesis
- Resumen
- Práctica de laboratorio
- Infografía
- Poster
- Producto integrador de aprendizaje

5. Producto integrador de aprendizaje:

Monografía sobre un tema relevante a la industria alimentaria, inocuidad e higiene alimentaria, o salud pública.

6. Fuentes de consulta:

Gastel B. and Day R.A. (2022) How to Write and Publish a Scientific Paper. (9a Ed.) Bloomsbury Academic.

Galindo F.E. (2013). El Quehacer De La Ciencia Experimental. Una Guía Práctica Para Investigar y Reportar Resultados En Las Ciencias Naturales (1a. Ed.) México: Editorial Siglo XX.

Hernández-Sampieri R., Fernández-Collado C., Baptista-Lucio P. (2014). Metodología De La Investigación (6a. Ed). Perú: Mc Graw Hill.

Home page for MMWR | MMWR. (n.d.). <https://www.cdc.gov/mmwr/index.html>



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Hotaling, S. (2020). *Simple rules for concise scientific writing*. *Limnology and Oceanography Letters*. 5: 379–383. Doi: <https://doi.org/10.1002/lol2.10165>

PubMed. (2024). PubMed. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>