

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

LICENCIATURA EN INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



GUÍA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y ALIMENTARIA

Elaboró:	Dra. Ana Tarin Gutiérrez Ibáñez	Facultad Agrícolas	de	Ciencias
	Dra. Rosa Laura Ocaña de Jesús	Facultad Agrícolas	de	Ciencias
	Dra. Itzel Rojas Puebla	Facultad Agrícolas	de	Ciencias
Instructora:	Lic. en Ed. María Guadalupe Roque Gil	Dirección de Estudios Profesionales		
Fecha de aprobación:	H. Consejo Académico	H. Consejo de Gobierno		
	23 de octubre de 2025	23 de octubre de 2025		

Facultad de Ciencias Agrícolas



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la Guía	4
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la unidad de aprendizaje	7
V. Diseño de la evaluación: Factores, criterios e indicadores	7
VI. Diseño de los instrumentos de observación	13
a) Mediciones que derivan en puntajes	13
b) Estimaciones no cuantificables	14
VII. Administración de los instrumentos y registro de evidencias	15
VIII. Evaluación del aprendizaje	16
a) Interpretación de apreciaciones y/o datos	16
b) Juicios y conclusiones valorativas	16
c) Asignación, entrega y revisión de resultados	17



I. Datos de identificación

Espacio académico
donde se imparte

Facultad de Ciencias Agrícolas

Estudios
profesionales

**Licenciatura en Ingeniería
Agroindustrial**

Año de
aprobación

2024

Carga académica

2

Horas
teóricas

3

Horas
prácticas

5

Total de
horas

7

Créditos

Tipo

Laboratorio

Formación Común

No

Seriación

Microbiología

UA Antecedente

Ninguna

UA Consecuente

Formación común

Ingeniería Agroindustrial, 2024

Ingeniería Agronómica Fitotecnista,
2024

Ingeniería Agronómica en Floricultura,
2024

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



II. Presentación de la Guía

La presente Guía de Evaluación del Aprendizaje es un documento de carácter normativo que contiene los criterios establecidos en el programa de estudios de la unidad de aprendizaje de Microbiología Industrial y Alimentaria.

En este documento se definen los indicadores de desempeño que deben ser cumplidos por los alumnos; además, se establecen las evidencias del aprendizaje e instrumentos que serán utilizados durante el proceso de evaluación en el marco de la acreditación de los estudios, por lo que sirve de referencia tanto para los alumnos como para el docente. De manera puntual, se establece el momento en el que será llevada a cabo la evaluación.

En este sentido, el conocimiento se evaluará en la fecha establecida en el calendario escolar, los productos que consistirán en reportes de prácticas y el desempeño se evaluará de manera continua durante todo el periodo semestral. Para llevar a cabo lo anterior, se utilizarán como instrumentos pruebas objetivas y rúbricas respectivamente.





III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial, 2024

	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9
OBLIGATORIAS	Botánica económica 2 3 5 7	Fisiología vegetal 3 2 5 8		Entomología económica 2 3 5 7	Cultivos de cereales y leguminosas 2 3 5 7	Almacenamiento y conservación de granos 2 3 5 7	Tecnología de cereales 2 3 5 7	Tecnología de frutas y hortalizas 2 3 5 7	Práctica profesional * 30
	Agrometeorología 3 2 5 8	Edafología 2 3 5 7	Fertilidad y nutrición vegetal 3 2 5 8	Cultivos agroindustriales 3 2 5 8	Fitosanidad 2 3 5 7	Tecnología postcosecha 2 3 5 7			
	Modelos matemáticos I 3 1 4 7	Modelos matemáticos II 3 1 4 7	Probabilidad y estadística 4 1 5 9	Diseños experimentales 3 2 5 8	Biotecnología agroindustrial 2 3 5 7	Producción pecuaria 2 3 5 7	Tecnología de lácteos 2 3 5 7	Tecnología de carne 2 3 5 7	
	Química 2 3 5 7	Bioquímica de los alimentos 4 1 5 9	Ciencia de los alimentos 4 0 4 8			Olericultura 2 3 5 7	Nutrición humana 3 1 4 7	Investigación agroindustrial 2 2 4 6	
	Sistemas agroindustriales 3 1 4 7		Microbiología 2 3 5 7	Microbiología industrial y alimentaria 2 3 5 7	Sistemas de calidad e inocuidad alimentaria 4 0 4 8				
	Física 3 1 4 7	Fisicoquímica y termodinámica 3 2 5 8	Balance de materia y energía 2 3 5 7	Operaciones unitarias 2 3 5 7	Ingeniería eléctrica y mecánica 2 3 5 7	Ingeniería de procesos 2 3 5 7	Impacto ambiental 2 3 5 7		
					Economía y administración agropecuaria 3 1 4 7	Negocios agroindustriales 1 4 5 6	Comercialización agroindustrial 1 3 4 5	Innovación agroindustrial 2 3 5 7	
		Inglés 5 2 2 4 6	Inglés 6 2 2 4 6	Inglés 7 2 2 4 6	Inglés 8 2 2 4 6	Integrativa profesional * -- ** ** 8			
	Cultura de paz, igualdad de género e inclusión 0 3 3 3	Ética de la confianza como responsabilidad 0 4 4 4					Ética de la persona y la comunidad 0 4 4 4		
							Optativa 1 1 3 4 5	Optativa 2 1 3 4 5	
OPTATIVAS								Optativa 3 1 3 4 5	
	HT 16 HP 14 TH 30 CR 46	HT 17 HP 15 TH 32 CR 49	HT 17 HP 11 TH 28 CR 45	HT 14 HP 15 TH 29 CR 43	HT 17 HP 15 TH 32 CR 49	HT 11 HP 19+** TH 30+** CR 49	HT 11 HP 20 TH 31 CR 42	HT 10 HP 17 TH 27 CR 37	HT -- HP ** TH ** CR 30



DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9										
						<table><tr><td rowspan="4">Trends in food science and technology ⁱ</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Trends in food science and technology ⁱ	1	3	4	5	<table><tr><td rowspan="4">Emerging agro-industrial technologies ⁱ</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Emerging agro-industrial technologies ⁱ	1	3	4	5	
Trends in food science and technology ⁱ	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
Emerging agro-industrial technologies ⁱ	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
						<table><tr><td rowspan="4">Cadena de frío</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Cadena de frío	1	3	4	5	<table><tr><td rowspan="4">Ingeniería de plantas agroindustriales</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Ingeniería de plantas agroindustriales	1	3	4	5	
Cadena de frío	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
Ingeniería de plantas agroindustriales	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
						<table><tr><td rowspan="4">Fruticultura</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Fruticultura	1	3	4	5	<table><tr><td rowspan="4">Habilidades directivas</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Habilidades directivas	1	3	4	5	
Fruticultura	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
Habilidades directivas	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
							<table><tr><td rowspan="4">Desarrollo y extensión rural</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Desarrollo y extensión rural	1	3	4	5						
Desarrollo y extensión rural	1																	
	3																	
	4																	
	5																	
							<table><tr><td rowspan="4">Evaluación sensorial</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td></tr><tr><td>4</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	Evaluación sensorial	1	3	4	5						
Evaluación sensorial	1																	
	3																	
	4																	
	5																	

SIMBOLOGÍA

Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas
	HP: Horas Prácticas
	TH: Total de Horas
	CR: Créditos

➔ 10 líneas de seriación

Créditos mínimos 22 y máximos 49 por periodo escolar

* Actividad Académica

** Las horas de la actividad académica

^I UA optativa que debe impartirse, cursarse y acreditarse en el idioma inglés.

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Núcleo Básico	41
Obligatorio: cursar	38
y acreditar 18 UUAA	79
	120

Núcleo Sustantivo	53
Obligatorio: cursar	48
y acreditar 21 UUAA	101
	154

Núcleo Integral	16
Obligatorio: cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *	31+**
	47+**
	101

Núcleo Integral	3
Optativo: cursar y acreditar 3 UUAA	9
	12
	15

Total del Núcleo Básico: acreditar 18 UUAA para cubrir 120 créditos

Total del Núcleo Sustantivo: acreditar 21 UUAA para cubrir 154 créditos

Total del Núcleo Integral: acreditar 13 UUAA + 2* para cubrir 116 créditos
--

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

UUAA Obligatorias	49 + 2 Actividades Académicas
UUAA Optativas	3
UUAA a Acreditar	52 + 2 Actividades Académicas
Créditos	390

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



IV. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Utilizar los principales grupos de microorganismos de interés alimentario, mediante su evaluación bioquímica, para la elaboración y conservación de los productos agropecuarios.

V. Diseño de la evaluación: Factores, Criterios e Indicadores

Unidad temática 1. Historia de los microorganismos en la industria y en los alimentos

Factor	Criterio	Indicador	Evidencia del aprendizaje
Analizar las bases teóricas de la microbiología industrial y alimentaria mediante el estudio comparativo de sus características, funciones y aplicaciones para establecer una base científica que permita su aprovechamiento. Factor teórico	1.1 Definiciones y conceptos 1.1.1 Microbiología Industrial 1.1.2 Biotecnología 1.1.3 Biotransformaciones 1.1.4 Fermentación 1.1.5 Ingeniería genética 1.1.6 Microbiología Alimentaria 1.1.7 Microorganismos benéficos 1.1.8 Microorganismos deterioradores 1.1.9 Microorganismos patógenos	A Distingue las bases teóricas de la Microbiología Industrial y Alimentaria, mediante el estudio comparativo de los diferentes grupos de microorganismos.	Conocimiento
	1.2 Antecedentes históricos de interés en la Microbiología Industrial y Alimentaria	B Describe los acontecimientos históricos más relevantes de la Microbiología Industrial y Alimentaria, delimitando las etapas de mayor importancia.	Conocimiento

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



Unidad temática 2. Principales microorganismos de uso industrial				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Distinguir los principales microorganismos que intervienen en los procesos industriales mediante el aislamiento, selección y conservación con el fin de comprender su función en la producción de bienes y servicios como: alimentos, fármacos, biocombustibles y compuestos químicos. Factor teórico y metodológico	2.1 Principales microorganismos de uso industrial y sus características	C	Elabora una clasificación de los principales microorganismos de uso industrial, a partir de sus características morfológicas, fisiológicas y aplicaciones biotecnológicas.	Producto
	2.2 Aislamiento, selección, conservación, mantenimiento y mejoramiento de microorganismos de usos industrial	D	Diseña el método de conservación más adecuado para cada tipo de microorganismo de uso agroindustrial.	Producto
	2.3 Aplicaciones de los microorganismos en diferentes sectores industriales 2.3.1 Medicina 2.3.2 Industria 2.3.3 Agricultura 2.3.4 Medio ambiente	E	Diferencia las aplicaciones de los microorganismos en los sectores industriales: Medicina, Industria, Agricultura y Medio ambiente.	Conocimiento



Unidad temática 3. Microorganismos en procesos fermentativos

Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Determinar el papel de los principales microorganismos involucrados en los procesos fermentativos, mediante el estudio de las reacciones metabólicas y su resultado final, para su aplicación en la transformación de sustratos en productos. Factor teórico y metodológico	3.1 Importancia de las fermentaciones	F	Distingue la relevancia de los diferentes procesos de fermentación a partir de las reacciones bioquímicas generadas por los microorganismos involucrados.	Conocimiento
	3.2 Fermentación alcohólica	G	Representa el proceso de fermentación alcohólica que integre los microorganismos participantes, las etapas y las principales reacciones bioquímicas.	Producto
	3.3 Fermentación acética	H	Representa el proceso de fermentación láctica, en la que se representen los microorganismos involucrados, las etapas del proceso y las principales reacciones metabólicas.	Producto
	3.4 Fermentación láctica	I	Representa el proceso de fermentación láctica considerando los microorganismos	Producto

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES





			involucrados, las fases del proceso y las transformaciones bioquímicas principales.	
	3.5 Fermentación butírica	J	Explica las etapas y las reacciones del proceso de la fermentación butírica a partir de la identificación de los microorganismos involucrados.	Conocimiento
	3.6 Fermentación propiónica	K	Explica las etapas y las reacciones del proceso de la fermentación propiónica a partir de la identificación de los microorganismos involucrados.	Conocimiento
	3.7 Fermentación cítrica	L	Explica las etapas y las reacciones del proceso de la fermentación cítrica a partir de la identificación de los microorganismos involucrados.	Conocimiento
	3.8 Fermentaciones en beneficio de la producción de chocolate, tabaco y café	M	Compara la importancia de la fermentación en el beneficio del cacao, tabaco y café a partir de la identificación de los microorganismos involucrados.	Conocimiento

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



Unidad temática 4. Microbiología alimentaria e inocuidad				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Evaluar la presencia y el comportamiento de microorganismos patógenos en los alimentos, mediante análisis y pruebas de laboratorio, a fin de identificar riesgos microbiológicos y aplicar medidas de control que aseguren la inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria. Factor teórico y metodológico	4.1 Microorganismos responsables de la alteración de alimentos 4.1.1 Microorganismos indicadores de calidad en alimentos 4.1.2 Hongos y levaduras 4.1.3 Bacterias mesófilas aerobias 4.1.4 Microorganismos coliformes 4.1.5 Fuentes y mecanismos de contaminación	N	Clasifica los principales grupos de microorganismos responsables de la alteración de alimentos a partir de los métodos microbiológicos establecidos.	Producto
	4.2 Factores que afectan la sobrevivencia y desarrollo microbiano en alimentos 4.2.1 Factores extrínsecos 4.2.2 Factores Intrínsecos	Ñ	Describe los diferentes factores que afectan el crecimiento microbiano en los alimentos con base a sus necesidades de temperatura, tiempo, humedad, pH, oxígeno, acidez y aW.	Conocimiento
	4.3 Conceptos de inocuidad alimentaria 4.3.1 Inocuidad 4.3.2 Calidad 4.3.3 Seguridad alimentaria 4.3.4 Peligros microbiológicos asociados a los alimentos	O	Diferencia los peligros microbiológicos que afectan la inocuidad alimentaria con base al CODEX Alimentarius.	Conocimiento

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES





	4.4 Principales agentes etiológicos causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) 4.4.1 Definición de ETA 4.4.2 Infección e Intoxicación Alimentaria 4.4.3 Bacterias causantes de ETA 4.4.4 Virus causantes de ETA 4.4.5 Parásitos responsables de ETA 4.4.6 Hongos: Micotoxinas en alimentos	P	Clasifica los principales agentes etiológicos causantes de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos a partir de las alertas sanitarias emitidas por la FDA.	Producto
--	--	---	--	----------



VI. Diseño de los instrumentos de observación

a) Mediciones que derivan en puntaje

Evaluación	Instrumento	Indicador	Evidencia del aprendizaje	Momento	Puntaje
Primera evaluación parcial	Prueba objetiva (Examen teórico)	1A	Conocimiento	Final	2.0
		1B	Conocimiento	Final	1.0
		2E	Conocimiento	Final	2.0
	Rubrica	2C	Producto	Continuo	2.5
		2D	Producto	Continuo	2.5
				Total	10

Evaluación	Instrumento	Indicador	Evidencia del aprendizaje	Momento	Puntaje
Segunda evaluación parcial	Prueba objetiva (Examen teórico)	3F	Conocimiento	Final	0.5
		3J	Conocimiento	Final	0.5
		3K	Conocimiento	Final	0.5
		3L	Conocimiento	Final	0.5
		3M	Conocimiento	Final	1.0
		4Ñ	Conocimiento	Final	1.0
		4O	Conocimiento	Final	1.0
	Rubrica	3G	Producto	Continuo	1.0
		3H	Producto	Continuo	1.0
		3I	Producto	Continuo	1.0
		4N	Producto	Continuo	1.0
		4P	Producto	Continuo	1.0
				Total	10

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

Guía de Evaluación del Aprendizaje
Aprobada por los HH. Consejos
Académico y de Gobierno



Evaluación	Objetivo de la UA	Instrumento	Puntaje
Ordinaria	Utilizar los principales grupos de microorganismos de interés alimentario, mediante su evaluación bioquímica, para la elaboración y conservación de los productos agropecuarios.	Prueba objetiva (Examen teórico)	10
Extraordinaria		Prueba objetiva (Examen teórico)	10
A título de suficiencia		Prueba objetiva (Examen teórico)	10

b) Estimaciones no cuantificables

Para lograr un desarrollo integral del alumno que abarque un aprendizaje colaborativo y promueva el pensamiento crítico mediante el análisis de las lecturas y artículos recomendados, es necesario que sintetice, organice y comprenda la información proporcionada en la clase, lo cual va a permitir que lleven los conocimientos teóricos adquiridos a las prácticas de laboratorio, donde los conceptos se ponen a prueba y se validan. Por otro lado, es imprescindible la participación continua durante las sesiones para la atención de dudas y la reafirmación del conocimiento.





VII. Administración de los instrumentos y registro de evidencias

Etapa	Actividad para los instrumentos	Tiempo
Diseño	Prueba objetiva	
	Elaborar reactivos.	Una semana antes de la evaluación
	Establecer número de versiones y tipos.	
	En su caso, revisar los instrumentos.	
	Rúbrica	
	- Elaborar los indicadores que conforman la rúbrica - Establecer el nivel de logro alcanzado (excelente, bien, muy bien y deficiente)	Antes de iniciar las prácticas de laboratorio.
Planeación	Prueba objetiva	
	Identificar el espacio o escenario para la realización de la evaluación.	Dos semanas antes del inicio del periodo escolar.
	Asegurar la disponibilidad del material, equipo, instrumental o recursos necesarios.	
	Contar con el número suficiente de instrumentos con base en la lista oficial.	Al inicio del periodo escolar
	Realizar la evaluación.	Fecha indicada en el calendario de exámenes
	Rúbrica	
	Identificar el espacio para la realización de la práctica	Una semana antes de la realización de la práctica.
	Asegurar la disponibilidad del material, equipo, instrumental y recursos necesarios.	
	Contar con el número suficiente de materiales, reactivos y equipo.	
	Realizar la evaluación.	Fecha establecida entre profesor y alumno.
Control	Resguardar los instrumentos.	Durante el periodo escolar
	En su caso, reutilizar los instrumentos.	Hasta por un periodo escolar



	Conservar los instrumentos de evaluación, y los otros documentos utilizados por los alumnos.	Durante el periodo escolar
Evaluación	Valorar la validez o confiabilidad del instrumento para su modificación, reestructura o cancelación.	Al inicio del periodo escolar

VIII. Evaluación del aprendizaje

a) Interpretación de apreciaciones y/o datos

La evaluación de los aprendizajes se establece a través de dos parciales mediante la aplicación de los instrumentos de evaluación: prueba objetiva y rúbrica de prácticas de laboratorio.

La prueba objetiva es el instrumento de medida, que nos permitirá evaluar el aprendizaje adquirido durante las clases, la cual será a través de un examen escrito, que estará estructurado con diversas preguntas o ítems, en las que el alumno podrá marcar una respuesta a elegir entre varias opciones dadas, o bien completando con una respuesta mínima, que puede puntuarse como correcta o incorrecta. En ambos casos todas las respuestas aceptables han sido previstas y especificadas en una clave de respuestas o una plantilla de corrección, esta prueba será utilizada para su evaluación diagnóstica.

La rúbrica es una guía precisa que valora los aprendizajes y productos realizados, que permitirán evaluar el rendimiento de los alumnos a través de un listado que cubre aspectos de forma y que desglosa el desempeño del estudiante con criterios específicos de calidad de la práctica. Estará conformada por una lista de ítems que deberá de cubrir el producto que el alumno realizará, se utilizará para evaluar el desarrollo de las actividades y reafirmar conocimiento, los productos se integraran en el portafolio de evidencias que se entregara al final de cada evaluación

b) Juicios y conclusiones valorativas

Para aprobar la unidad de aprendizaje es necesario que los alumnos aprueben las dos evaluaciones parciales normadas por el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la Universidad, las calificaciones de cada evaluación se expresarán en el sistema decimal, en la escala de 0 a 10 puntos.

Los alumnos que presenten calificación promedio mínima de 8.0 de las dos evaluaciones y tienen 80% o más de asistencias no presentaran examen final quedan exentos, si el alumno presenta calificación promedio de 7.9 a 6.0 y cumple con la asistencia del 80 % presenta examen final, la calificación del ordinario será la sumatoria del examen final y el promedio de los dos parciales.

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS
PROFESIONALES





Para la evaluación extraordinaria el alumno deberá haber cubierto el 60% de asistencia y el pago correspondiente a dicha evaluación, En el caso de la evaluación de título de suficiencia el alumno cubrirá un mínimo del 30% de asistencia y el pago respectivo, la calificación mínima aprobatoria es de 6.0.

c) Asignación, entrega y revisión de resultados

El docente a cargo de la unidad de aprendizaje deberá realizar la evaluación de acuerdo con el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México y consistirán en dos evaluaciones parciales, así como la ordinaria, extraordinaria y a título de suficiencia, que se llevarán a cabo de acuerdo con los plazos señalados por el Consejo de Gobierno, dentro del periodo estipulado por el calendario escolar, que se dará a conocer al inicio de cada semestre. Las evaluaciones se realizarán en horario y espacio marcado por el Departamento de Control Escolar de la Facultad.

El profesor una vez aplicado el examen correspondiente, contará con un total no mayor a cinco días naturales para calificar los instrumentos, y realizará la revisión de estos con los alumnos, con la finalidad de establecer una retroalimentación y aclaración oportuna si es el caso, lo que permitirá al alumno tener su derecho de revisión.

En caso de que se tenga que corregir una calificación el docente realizará el trámite correspondiente en el Sistema de Control Escolar, posterior a ello, los estudiantes deberán ratificar su calificación en el mismo sistema. El profesor podrá firmar las actas correspondientes de dichas evaluaciones en las fechas establecidas por el Departamento de Control Escolar de la institución.

