

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

LICENCIATURA EN INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



## GUÍA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

### OPERACIONES UNITARIAS

	<hr/> <p>Dr. en Ed. José Alfredo Moreno Jiménez</p> <hr/>	Facultad Agrícolas	de	Ciencias	
<b>Elaboró:</b>	<hr/> <p>Dr. Jesús Escobar Jiménez</p> <hr/>	Facultad Agrícolas	de	Ciencias	
	<hr/> <p>M. en A.N. Helena Pedrero Izquierdo</p> <hr/>	Facultad Agrícolas	de	Ciencias	
<b>Instructora:</b>	<hr/> <p>Lic. en Ed. María Guadalupe Roque Gil</p> <hr/>	Dirección de Estudios Profesionales			
<b>Fecha de aprobación:</b>	<hr/> <p><b>H. Consejo Académico</b> 23 de octubre de 2025</p> <hr/>	<b>H. Consejo de Gobierno</b> 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

	<b>Pág.</b>
<b>I. Datos de identificación</b>	3
<b>II. Presentación de la Guía</b>	4
<b>III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular</b>	5
<b>IV. Objetivos de la unidad de aprendizaje</b>	7
<b>V. Diseño de la evaluación: Factores, criterios e indicadores</b>	7
<b>VI. Diseño de los instrumentos de observación</b>	11
a) Mediciones que derivan en puntajes	11
b) Estimaciones no cuantificables	11
<b>VII. Administración de los instrumentos y registro de evidencias</b>	12
<b>VIII. Evaluación del aprendizaje</b>	13
a) Interpretación de apreciaciones y/o datos	13
b) Juicios y conclusiones valorativas	13
c) Asignación, entrega y revisión de resultados	14





## 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

**Taller**

Formación Común

**Si**

Seriación

**Balance de materia y energía**

UA Antecedente

**Ninguna**

UA Consecuente

Formación común

Ingeniería Agroindustrial, 2024

Ingeniería Agronómica Fitotecnista,  
2024

Ingeniería Agronómica en Floricultura,  
2024





## II. Presentación de la Guía

La guía de evaluación de la unidad de aprendizaje de operaciones unitarias describe los parámetros que el docente debe seguir para evaluar la adquisición del conocimiento de los estudiantes de acuerdo con la naturaleza de cada tema.

La guía de evaluación contempla tres instrumentos de evaluación, la prueba escrita, la escala numérica y la escala estimativa. En la prueba escrita se pretende evaluar los conocimientos adquiridos del tema, en la escala numérica y en la escala estimativa se considera el desempeño del estudiante en la realización de las diversas actividades planteadas.

El presente documento define el proceso de evaluación de que usará el docente para evaluar a los alumnos, de la misma manera el alumno podrá corroborar que el detalle de evaluación a lo largo del curso.





### 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
O B L I G A T O R I A S	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	
	Agrometeorología 3 2 5 8	Edafología 2 3 5 8	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	Biotechnología 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 * 3 ** ** 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		
	O P T A T I V A S						Optativa 1 1 3 4 5	Optativa 2 1 3 4 5	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 border="1"> <tr><td>Trends in food science and technology <sup>†</sup></td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Trends in food science and technology <sup>†</sup>	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Emerging agro-industrial technologies <sup>†</sup></td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Emerging agro-industrial technologies <sup>†</sup>	1		3		4		5	
Trends in food science and technology <sup>†</sup>	1																							
	3																							
	4																							
	5																							
Emerging agro-industrial technologies <sup>†</sup>	1																							
	3																							
	4																							
	5																							
					<table border="1"> <tr><td>Cadena de frío</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Cadena de frío	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Ingeniería de plantas agroindustriales</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><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 border="1"> <tr><td>Fruticultura</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Fruticultura	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Habilidades directivas</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Habilidades directivas	1		3		4		5		
Fruticultura	1																							
	3																							
	4																							
	5																							
Habilidades directivas	1																							
	3																							
	4																							
	5																							
							<table border="1"> <tr><td>Desarrollo y extensión rural</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Desarrollo y extensión rural	1		3		4		5									
Desarrollo y extensión rural	1																							
	3																							
	4																							
	5																							
							<table border="1"> <tr><td>Evaluación sensorial</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><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

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

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS																				
<table border="1"> <tr><td>Núcleo Básico</td><td>41</td></tr> <tr><td>Obligatorio: cursar y acreditar 18 UUAA</td><td>38</td></tr> <tr><td></td><td>79</td></tr> <tr><td></td><td>120</td></tr> </table>	Núcleo Básico	41	Obligatorio: cursar y acreditar 18 UUAA	38		79		120		<table border="1"> <tr><td>Total del Núcleo Básico: acreditar 18 UUAA para cubrir 120 créditos</td></tr> </table>	Total del Núcleo Básico: acreditar 18 UUAA para cubrir 120 créditos									
Núcleo Básico	41																			
Obligatorio: cursar y acreditar 18 UUAA	38																			
	79																			
	120																			
Total del Núcleo Básico: acreditar 18 UUAA para cubrir 120 créditos																				
<table border="1"> <tr><td>Núcleo Sustantivo</td><td>53</td></tr> <tr><td>Obligatorio: cursar y acreditar 21 UUAA</td><td>48</td></tr> <tr><td></td><td>101</td></tr> <tr><td></td><td>154</td></tr> </table>	Núcleo Sustantivo	53	Obligatorio: cursar y acreditar 21 UUAA	48		101		154		<table border="1"> <tr><td>Total del Núcleo Sustantivo: acreditar 21 UUAA para cubrir 154 créditos</td></tr> </table>	Total del Núcleo Sustantivo: acreditar 21 UUAA para cubrir 154 créditos									
Núcleo Sustantivo	53																			
Obligatorio: cursar y acreditar 21 UUAA	48																			
	101																			
	154																			
Total del Núcleo Sustantivo: acreditar 21 UUAA para cubrir 154 créditos																				
<table border="1"> <tr><td>Núcleo Integral Obligatorio:</td><td>16</td></tr> <tr><td>31+**</td><td></td></tr> <tr><td>cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *</td><td>47+**</td></tr> <tr><td></td><td>101</td></tr> </table>	Núcleo Integral Obligatorio:	16	31+**		cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *	47+**		101	<table border="1"> <tr><td>Núcleo Integral Optativo: cursar y acreditar 3 UUAA</td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>9</td></tr> <tr><td></td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td>15</td></tr> </table>	Núcleo Integral Optativo: cursar y acreditar 3 UUAA	3		9		12		15	<table border="1"> <tr><td>Total del Núcleo Integral: acreditar 13 UUAA + 2* para cubrir 116 créditos</td></tr> </table>	Total del Núcleo Integral: acreditar 13 UUAA + 2* para cubrir 116 créditos	
Núcleo Integral Obligatorio:	16																			
31+**																				
cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *	47+**																			
	101																			
Núcleo Integral Optativo: cursar y acreditar 3 UUAA	3																			
	9																			
	12																			
	15																			
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





#### IV. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Integrar los balances de materia y energía de acuerdo con los fenómenos de transporte involucrados para el análisis de las operaciones unitarias en los procesos agroindustriales.

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

Unidad temática 1. Principios de las operaciones unitarias: reducción de tamaño y mezclado y agitación			
Factor	Criterio	Indicador	Evidencia del aprendizaje
Aplicar las operaciones unitarias de reducción de tamaño y mezclado, mediante los balances de materia y energía correspondientes, para la transformación de los insumos donde se requiera cambio de tamaño en la elaboración de productos agroindustriales <b>Factor teórico y metodológico</b>	1.1.Reducción de tamaño 1.1.1 Condiciones y factores de operación de la molienda 1.1.2 Molienda grosera 1.1.3 Molienda media 1.1.4 Molienda fina 1.1.5 Molienda ultrafina 1.1.6 Cálculo de granulometría	A Explica los distintos procesos de reducción de tamaño tomando en cuenta las condiciones de operación y la naturaleza del insumo	Conocimiento
	1.2 Mezclado y agitación 1.2.1 Condiciones y parámetros de agitación 1.2.2 Reynolds y número de potencia 1.2.3 Sólido - líquido 1.2.4 Líquido - líquido 1.2.5 Líquido - gas 1.2.6 Emulsiones	B Identifica los diferentes tipos de mezclado y agitación partiendo de los parámetros y valores de los números de Reynolds y de potencia	Conocimiento





**Unidad temática 2. Principios básicos del transporte del insumo y producto**

Factor	Criterio	Indicador	Evidencia del aprendizaje
<p>Evaluar el transporte adecuado para el movimiento de los insumos y/o producto terminado, mediante el análisis del tipo de proceso y naturaleza de los materiales con el fin de mejorar su optimización (energía y materiales) en los procesos agroindustriales</p> <p><b>Factor teórico y metodológico</b></p>	<p>2.1 Transporte hidráulico (Características, parámetros y usos)</p> <p>2.1.1 Bombas</p> <p>2.1.1.1 Parámetros, características, cálculo de eficiencia, potencia y usos</p> <p>2.1.2 Bomba de Vacío</p>	<p>C</p> <p>Distingue las características, parámetros y usos de un transporte hidráulico de acuerdo con el tipo de insumo a transportar</p>	Desempeño
	<p>2.2 Transporte neumático (Características, parámetros y usos)</p> <p>2.2.1. Compresores</p> <p>2.2.2. Sopladores</p>	<p>D</p> <p>Distingue las características, parámetros y usos de un transporte neumático partiendo del insumo a movilizar</p>	Desempeño
	<p>2.3 Transporte Mecánico (Características, parámetros y usos)</p> <p>2.3.1. Bandas</p> <p>2.3.2. Tornillo sin fin</p>	<p>E</p> <p>Identifica las características, parámetros y usos de un transporte mecánico, tomando en cuenta el tipo de insumo a transportar</p>	Desempeño
	<p>2.4 Transporte por gravedad (Características, parámetros y usos)</p>	<p>F</p> <p>Diferencia las características, parámetros y usos de un transporte por gravedad considerando los procesos actuales y tipo de insumo a transportar</p>	Desempeño





Unidad temática 3. Principios básicos de la separación de insumos				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
<p>Evaluar las diferentes operaciones unitarias de separación para su aplicación en procesos agroindustriales (ejemplo: bebidas, aceites, biocombustibles, etc.), mediante sus respectivos balances, a fin de justificar la selección del método más eficiente</p> <p><b>Factor teórico y metodológico</b></p>	<p>3.1 Secado</p> <p>3.1.1 Secadores rústicos</p> <p>3.1.2 Secadores adiabático y no adiabático</p> <p>3.1.3 Hornos (eléctricos y de gas)</p>	G	<p>Soluciona los balances de materia y energía para el proceso de secado de acuerdo a las condiciones de operación y del insumo a secar</p>	Conocimiento
	<p>3.2 Extracción (Características, parámetros y usos)</p>	H	<p>Distingue los pasos para el proceso de extracción, tomando en cuenta las características del insumo</p>	Conocimiento
	<p>3.3 Centrifuga (Características, parámetros y usos)</p>	I	<p>Identifica las condiciones de operación de una centrifuga considerando la naturaleza del proceso y del insumo</p>	Conocimiento
	<p>3.4 Filtración, cribado y sedimentación (Características, parámetros y usos)</p>	J	<p>Distingue los procesos de filtración, cribado y sedimentación considerando las necesidades del usuario y el tipo de insumo a separar</p>	Desempeño
	<p>3.5 Destilación (Características, parámetros y usos)</p>	K	<p>Identifica los pasos necesarios para una destilación partiendo de las condiciones de operación y del insumo a destilar</p>	Desempeño

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS  
PROFESIONALES





**Unidad temática 4. Principios y conocimientos básicos de la operación de conservación**

Factor	Criterio	Indicador	Evidencia del aprendizaje
Analizar los diferentes procesos de conservación de alimentos, sus equipos y condiciones de operación, mediante los balances de materia y energía, a fin de lograr el mayor tiempo de vida del producto <b>Factor teórico y metodológico</b>	4.1 Tratamientos térmicos (características, parámetros y usos) 4.1.1 Esterilización 4.1.2 Pasteurización 4.1.3 Ultra pasteurización (UHT) 4.1.4 Golpe térmico y/o Escaldado 4.1.5 Refrigeración 4.1.6 Congelación 4.1.7 Ultracongelación 4.1.8 Criogenia 4.1.9 Ahumado 4.1.10 Liofilización	L  Distingue los diferentes tratamientos térmicos y sus parámetros de uso para la conservación de alimentos considerando la naturaleza del insumo y las necesidades del cliente	Conocimiento
	4.2 Químicos 4.2.1 Agente químico 4.2.2 Salación 4.2.3 Salmueras 4.2.4 Néctar	M  Distingue los diferentes tratamientos químicos y sus usos para la conservación de los alimentos, tomando en cuenta los cambios del insumo y propiedades finales	Conocimiento





## 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 escrita	1A	Conocimiento	Final	2.0
		1B	Conocimiento		2.0
	Escala numérica	2C	Desempeño	Continuo	2.0
		2D	Desempeño		2.0
	Escala estimativa	2E	Desempeño	Continuo	2.0
		2F	Desempeño		2.0
				<b>Total</b>	10.0

Evaluación	Instrumento	Indicador	Evidencia del aprendizaje	Momento	Puntaje
Segunda evaluación parcial	Prueba escrita	3G	Conocimiento	Final	1.5
		3H	Conocimiento		1.0
		3I	Conocimiento		1.0
		4L	Conocimiento		1.0
		4M	Conocimiento		1.0
	Escala estimativa	3J	Desempeño	Continuo	2.0
		3K	Desempeño		2.5
				<b>Total</b>	10.0

Evaluación	Objetivo de la UA	Instrumento	Puntaje
Ordinaria	Integrar los balances de materia y energía de acuerdo con los fenómenos de transporte involucrados para el análisis de las operaciones unitarias en los procesos agroindustriales.	Prueba objetiva	10
Extraordinaria		Prueba objetiva	10
A título de suficiencia		Prueba objetiva	10

### b) Estimaciones no cuantificables

No aplica debido a que la interpretación de los estudiantes se evalúa de manera continua durante todo el periodo.





## VII. Administración de los instrumentos y registro de evidencias

Etapa	Actividad para los instrumentos	Tiempo
Diseño	<b>Prueba escrita</b>	
	• Elaborar reactivos.	5 días antes de la evaluación
	• Establecer número de versiones y tipos.	5 días antes de la evaluación
	• En su caso, revisar los instrumentos.	5 días antes de la evaluación
	<b>Escala numérica y escala estimativa</b>	
	• Elaborar rúbrica o escala numérica	Al inicio del periodo escolar
	• Establecer el formato adecuado para el trabajo	Dos semanas después de haber iniciado el periodo escolar
• En su caso, revisar los instrumentos	Dos días antes de la evaluación	
Planeación	<b>Prueba escrita, escala numérica y escala estimativa</b>	
	• Identificar el espacio o escenario para la realización de la evaluación.	3 días ante de la evaluación
	• Asegurar la disponibilidad del material, equipo, instrumental o recursos necesarios.	3 días ante de la evaluación
	• Contar con el número suficiente de instrumentos con base en la lista oficial.	3 días ante de la evaluación
• Realizar la evaluación	Para la prueba objetiva las evaluaciones se llevarán a cabo en los plazos señalados por el consejo de gobierno, dentro del periodo estipulado por el calendario escolar UAEMex y para la escala numérica y escala estimativa fecha acordada entre profesor y alumno.	
Control	• Resguardar los instrumentos.	Durante el periodo escolar en curso
	• En su caso reutilizar los instrumentos	
	• Conservar los instrumentos de evaluación, y los otros documentos utilizados por los alumnos.	
Evaluación	• Valorar la validez o confiabilidad del instrumento para su modificación, reestructura o cancelación.	Al inicio del periodo escolar

DIRECCIÓN DE ESTUDIOS  
PROFESIONALES



Departamento de Desarrollo Curricular

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



## VIII. Evaluación del aprendizaje

### a) Interpretación de apreciaciones y/o datos

Con base en el objetivo general de esta Unidad de Aprendizaje (UA) de tipo Taller, y en los propósitos de cada una de las unidades que conforman el programa de estudios, se han seleccionado como formas de evaluación del aprendizaje la prueba escrita, la escala numérica y la escala estimativa. Estos instrumentos, diseñados por el docente, permiten valorar de manera objetiva el nivel de conocimientos que el estudiante ha adquirido.

En la prueba escrita se pretende evaluar los conocimientos adquiridos del tema, incluirá preguntas abiertas, de opción múltiple, de correlación y dicotómicas, entre otras. Estas se elegirán de acuerdo con el nivel de complejidad del aprendizaje, avanzando desde conocimientos básicos hasta la aplicación y el análisis. De esta manera, se busca fomentar el pensamiento crítico, la capacidad de abstracción y el razonamiento lógico.

En la escala numérica y en la escala estimativa se considera el desempeño del estudiante en la realización de las diversas actividades de aplicación práctica, como la resolución de balances de materia y energía en el proceso de secado entre otras, considerando las condiciones de operación y las características del insumo. Por lo que, estas actividades permitirán evaluar no solo los conocimientos teóricos, sino también las habilidades para aplicar lo aprendido en contextos reales, fortaleciendo el logro de los aprendizajes esperados.

### b) Juicios y conclusiones valorativas

Los requisitos mínimos para aprobar esta unidad de aprendizaje corresponden con lo establecido en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales en el Capítulo VII “De la Evaluación de Asignaturas”, en los artículos 107-111 donde se establecen los requisitos que deberán cumplir las y los estudiantes respecto de la asistencia y el promedio mínimo para aprobar las asignaturas correspondientes a los estudios profesionales, que a la letra dice: “...podrá eximirse a los alumnos de la presentación de la evaluación final, siempre y cuando cuenten con un mínimo de 80 por ciento de asistencias durante el curso, obtengan un promedio no menor de 8 puntos en las evaluaciones parciales, y que éstas comprendan la totalidad de los temas del programa de la materia”.





Por otro lado, respecto de las asistencias, el Artículo 108 menciona: “Para tener derecho a evaluación ordinaria final, se requiere: I. Estar inscrito en la Facultad o Escuela respectiva. II. Tener un mínimo de asistencias del 80 por ciento de clases impartidas durante el curso. III. Cubrir los demás requisitos que se señalen en la reglamentación interna de la Facultad”.

Respecto de la evaluación extraordinaria, el Artículo 110 indica: “. Para tener derecho a la evaluación extraordinaria, se requiere: I. Estar inscrito en la Facultad o Escuela respectiva. II. Tener un mínimo de asistencias del 60 por ciento de clases impartidas durante el curso. III. No haber presentado la evaluación ordinaria o haber reprobado ésta. IV. Pagar los derechos correspondientes. V. Cubrir los demás requisitos que se señalen en la Reglamentación interna de la Facultad”.

Finalmente, en el caso de la evaluación a título de suficiencia, el Artículo 111 menciona: “Para tener derecho a la evaluación a título de suficiencia, de conformidad con la Reglamentación interna respectiva, se requiere: I. Estar inscrito en la Facultad o Escuela respectiva. II. Tener un mínimo de asistencias del 30 por ciento de clases impartidas durante el curso. III. No haber presentado la evaluación extraordinaria o haber reprobado ésta. IV. Pagar los derechos correspondientes. V. Cubrir los demás requisitos que se señalen en la Reglamentación interna de la Facultad”.

### **c) Asignación, entrega y revisión de resultados**

*Prueba objetiva (examen teórico):* la duración de la evaluación del instrumento depende del número de reactivos y la asignación del puntaje se da a conocer a la siguiente sesión de la evaluación. En el caso de que la prueba se aplique al final, se revisa con el estudiantado antes de cinco días naturales con el fin de capturar la calificación en sistema a más tardar a los cinco días naturales de haberse presentado dicha evaluación (Artículo 102 del Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales). Mismo procedimiento aplica para evaluación ordinaria, extraordinaria y a título de suficiencia.

En caso de existir error en la captura de la calificación, sólo se procederá a la rectificación si la o el docente comunica por escrito al director(a) de la Facultad de Ciencias Agrícolas dentro de un plazo máximo de cinco días hábiles siguientes al registro y con la evidencia debidamente justificada del error.

En caso de inconformidad por parte del estudiante, podrá solicitar la revisión por escrito al director o directora de la Facultad de Ciencias Agrícolas, quien acordará a su vez la revisión de la evaluación con el docente, siempre que sea dentro de los 5 días hábiles siguientes a la publicación de las calificaciones.

