

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

LICENCIATURA EN INGENIERÍA AGROINDUSTIAL



GUÍA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

BIOTECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL

Elaboró:	Dra. Ana Tarin Gutiérrez Ibáñez	Facultad de Ciencias Agrícolas
	Mtra. Gabriela Salomón Hernández	
	Dra. Rosa Laura Ocaña de Jesús	
Instructora:	Mtra. Alicia Clen Macedo Delgado	Dirección de Estudios Profesionales

Fecha de aprobación: **H. Consejo de Gobierno**
11 de mayo de 2026
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	6
V. Diseño de la evaluación: Factores, criterios e indicadores	7
VI. Diseño de los instrumentos de observación	11
a) Mediciones que derivan en puntajes	11
b) Estimaciones no cuantificables	12
VII. Administración de los instrumentos y registro de evidencias	13
VIII. Evaluación del aprendizaje	14
a) Interpretación de apreciaciones y/o datos	14
b) Juicios y conclusiones valorativas	14
c) Asignación, entrega y revisión de resultados	15





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

**No
presenta**

Seriación

Ninguna

UA Antecedente

Ninguna

UA Consecuente





II. Presentación de la Guía

La presente Guía de Evaluación del Aprendizaje es un documento normativo que contiene los criterios del programa de estudios de la unidad de aprendizaje de Biotecnología Agroindustrial, en este documento se determinan los indicadores 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.

En conclusión, esta guía de evaluación garantiza un proceso formativo integral que fortalece las competencias del estudiante para aplicar la biotecnología en el ámbito agroindustrial, contribuyendo al desarrollo de soluciones innovadoras, sustentables y éticamente responsables en beneficio de la sociedad.





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

PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS																					
<table><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><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><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><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><tr><td>Núcleo Integral Obligatorio: cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *</td><td>16</td></tr><tr><td></td><td>31+**</td></tr><tr><td></td><td>47+**</td></tr><tr><td></td><td>101</td></tr></table>		Núcleo Integral Obligatorio: cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *	16		31+**		47+**		101	<table><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><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: cursar y acreditar 10 UUAA + 2 *	16																				
	31+**																				
	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

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

Aplicar técnicas biotecnológicas en la mejora o modificación de los organismos mediante la revisión y aplicación de metodologías específicas, para potenciar propiedades sensoriales y funcionales de los productos.

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

Unidad temática 1. Biotecnología				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Analizar el desarrollo histórico, estado actual y perspectivas futuras de la biotecnología, mediante el estudio y comprensión de sus conceptos fundamentales, valorando su impacto en los procesos y la innovación en el sector agroindustrial. Factor: Teórico	1.1 Antecedentes históricos e impacto actual de la biotecnología.	A	Describe los acontecimientos históricos más relevantes de la biotecnología, distinguiendo su clasificación.	Conocimiento
	1.1.1 Biotecnología tradicional y sus aplicaciones. 1.1.2 Biotecnología moderna. 1.2 Tipos de Biotecnología: •Roja o médica •Verde o agrícola •Azul o marina •Blanca o industrial •Gris o ecológica •Dorada o informática •Marrón o del desierto •Naranja o informativa •Amarilla o nutricional •Púrpura o legal •Negra o bélica			





Unidad temática 2. Tecnología del ADN recombinante y genómica.			
Factor	Criterio	Indicador	Evidencia del aprendizaje
Examinar la aplicación de las técnicas biotecnológicas, mediante el análisis de sus principios y metodologías moleculares, determinando su utilidad en el mejoramiento de calidad en el sector agroindustrial, para la mejora o modificación de organismos Factor: Teórico y Metodológico	2.1 Generalidades de biología molecular. 2.1.1 Síntesis de ADN. 2.1.2 Síntesis de ARN. 2.1.3 Biosíntesis de proteínas. 2.1.4 La reacción en cadena de la polimerasa (PCR). 2.1.5 Secuenciación.	B Aplica técnicas moleculares básicas en el laboratorio, siguiendo normas de bioseguridad y relacionando los fundamentos de la biotecnología.	Producto
	2.2 Ingeniería genética. 2.3 ADN recombinante.	C Identifica los elementos fundamentales de la ingeniería genética y del ADN recombinante, considerando criterios básicos de bioseguridad establecidos por la Organización Mundial de la Salud.	Conocimiento
	2.4 Marcadores moleculares y bioquímicos para calidad de productos agroindustriales.	D Aplica marcadores moleculares y bioquímicos en la evaluación de la calidad de productos agroindustriales, siguiendo protocolos establecidos y normas de bioseguridad establecidos por la Organización Mundial de la Salud.	Producto
	2.5 Ciencias ómicas: Genómica, Proteómica, Metabolómica y Bioinformática.	E Identifica la aplicación de la genómica, proteómica, metabolómica y bioinformática en procesos agroindustriales, diferenciando sus funciones y alcances.	Conocimiento



Unidad temática 3. Aplicaciones biotecnológicas				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Analizar las aplicaciones biotecnológicas en la transformación de materias primas agropecuarias, mediante el estudio de los avances en biotecnología, para evaluación de su impacto en productos agroindustriales alimenticios y no alimenticios Factor: Teórico y Metodológico	3.1 Aplicaciones biotecnológicas en productos agroindustriales alimenticios y no alimenticios.	F	Identifica las aplicaciones biotecnológicas presentes en la elaboración de productos fermentados, siguiendo indicaciones y normas básicas de bioseguridad.	Producto
	3.2 Biotecnología vegetal. 3.2.1 Metabolitos secundarios.	G	Compara los principales metabolitos secundarios producidos en plantas y su función en su contexto agroindustrial.	Producto
	3.3 Biotecnología animal. 3.4 Biotecnología médica. 3.5 Biorremediación.	H	Describe las aplicaciones de la biotecnología animal, médica y biorremediación mediante la comparación de sus principales aplicaciones y alcances.	Conocimiento
	3.6 Biotecnología microbiana.	I	Evalúa las propiedades antimicrobianas de extractos vegetales, aplicando técnicas microbiológicas, registrando resultados e interpretándolos conforme a criterios establecidos por el Instituto de Normas Clínicas y de Laboratorio (CLSI), 2015.	Producto



Unidad temática 4. Ética y transgénicos.				
Factor	Criterio	Indicador		Evidencia del aprendizaje
Distinguir las implicaciones éticas en el uso de la biotecnología, mediante la revisión de principios legales, para la búsqueda de un equilibrio entre los beneficios científicos, socioeconómicos y los riesgos potenciales a la salud humana, medio ambiente y equidad social Factor: Teórico y Axiológico	4.1 Definición de Organismos Genéticamente Modificados (OGM). 4.2 Ley general de bioseguridad de OGM. 4.3 Alimentos transgénicos. 4.4 Ética en el uso de OGM.	J	Describe el uso de OGM desde una perspectiva científica, legal y ética, considerando su impacto en la agroindustria y la sociedad.	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 objetiva	1A	Conocimiento	Final	2.0
		2C	Conocimiento	Final	2.0
		2E	Conocimiento	Final	1.0
	Rubrica	2B	Producto	Continuo	2.5
		2D	Producto	Continuo	2.5
				Total	10.0

Evaluación	Instrumento	Indicador	Evidencia del aprendizaje	Momento	Puntaje
Segunda evaluación parcial	Prueba objetiva	3H	Conocimiento	Final	2.0
		4J	Conocimiento	Final	2.0
	Rubrica	3F	Producto	Continuo	2.0
		3G	Producto	Continuo	2.0
		3I	Producto	Continuo	2.0
				Total	10.0

Evaluación	Objetivo de la UA	Instrumento	Puntaje
Ordinaria	Aplicar técnicas biotecnológicas en la mejora o modificación de los organismos mediante la revisión y aplicación de metodologías específicas, para potenciar propiedades sensoriales y funcionales de los productos.	Prueba objetiva	10.0
Extraordinaria		Prueba objetiva	10.0
A título de suficiencia		Prueba objetiva	10.0





b) Estimaciones no cuantificables

Al iniciar el curso se aplicará una evaluación diagnóstica la cual es importante para valorar los conocimientos previos de química, bioquímica, ciencia de los alimentos y microbiología ya que estos conocimientos conforman la base teórica para la biotecnología.

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	• Elaborar reactivos.	10 días antes de la realización de cada evaluación.
	• Establecer número de versiones y tipos.	
	• En su caso, revisar los instrumentos.	
Planeación	• Identificar el espacio o escenario para la realización de la evaluación.	2 días antes de cada evaluación.
	• Asegurar la disponibilidad del material, equipo, instrumental o recursos necesarios.	2 días antes de cada evaluación.
	• Contar con el número suficiente de instrumentos con base en la lista oficial.	1 día antes de cada evaluación.
	• Realizar la evaluación.	Prueba objetiva Fecha indicada en el calendario de evaluaciones oficial
		Rúbrica Durante las clases
Control	• Resguardar los instrumentos.	Durante un 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 término de cada 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 integrarán en el portafolio de evidencias que se entregará al final de cada evaluación

b) Juicios y conclusiones valorativas

Para aprobar la unidad de aprendizaje es necesario que el alumno apruebe las dos evaluaciones parciales normadas por el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la universidad y deberá de tomar en cuenta lo siguiente:

- Las calificaciones de cada evaluación se expresarán en el sistema decimal, en escala de 0 a 10 puntos.
- La calificación mínima para acreditar la unidad de aprendizaje es de 6 puntos.
- En caso de que el alumno no se presente a evaluación se anotará NP que significa "No Presento", de acuerdo con el artículo 99 del reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales.
- Las evaluaciones serán parciales, ordinaria, extraordinaria y a título de suficiencia.
- Podrá eximirse a los alumnos de la presentación de la evaluación final, siempre y cuando cuenten con un mínimo de 80% de asistencia durante el curso, obtengan un promedio no menor de 8 puntos en las evaluaciones parciales.
- Para tener derecho a evaluación ordinaria final, el alumno debe tener un mínimo del 80% de asistencia del número de clases impartidas durante el periodo escolar.
- Para tener derecho a evaluación extraordinaria, el alumno debe tener un mínimo del 60% de asistencia del número de clases impartidas durante el periodo escolar.





- Para tener derecho a evaluación a título de suficiencia, el alumno debe tener un mínimo del 30% de asistencia del número de clases impartidas durante el periodo escolar.

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, que se llevarán a cabo de acuerdo con los plazos señalados dentro del periodo estipulado por el calendario escolar, que se dará a conocer al inicio de cada periodo escolar. Las evaluaciones se realizarán en horario y espacio marcado por el Departamento de Control Escolar del espacio académico.

El profesor una vez aplicada la evaluación correspondiente, contará con un total no mayor a cinco días naturales para calificar los instrumentos, y realizar 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.

