

 <b>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE QUINTANA ROO</b> <small>Formando Futuro</small>	<b>REGISTRO: Definición de proyecto</b>		
	<b>Fecha emisión:</b> Septiembre 2021	<b>Versión:</b> 01	<b>Última actualización</b> N/A

### Universidad Politécnica de Quintana Roo

Dirección de Vinculación, Difusión y Extensión Universitaria

DEFINICIÓN DEL PROYECTO

Cancun, Quintana Roo a 30 de junio del 2022

Fecha:

LOCALIDAD, ESTADO Y FECHA (DD/MM/AA)

[Estancia 1]

Datos del Alumno	Nombre:	Contreras Aguilar Isai Uziel
Grupo: IBT6A	Asesor UPQROO:	Castañeda Gutiérrez Gerardo Emmanuel
Datos de la Empresa	Nombre:	Grupo Lesaa
	Asesor:	Xool González Pedro Abraham
	Puesto:	Encargado de Operaciones
Nombre del Proyecto:	Determinación de estudios Microbiológicos y Fisicoquímicos de Aguas y Alimentos.	
Objetivos del Proyecto:	Aplicar técnicas para los estudios de agua y alimentos en el laboratorio.	

Descripción de Etapas del Proyecto	Tiempo Aproximado		Descripción de Competencias
	de Duración		
	Programar		
	Semana	Horas	
Curso inductivo a la empresa e investigación documental sobre las NOM'S.	2022-05-09 --- 2022-05-13	20	Conocer la misión, visión y valores de la empresa, junto con las normas que rigen a la empresa.
Muestreo: preparación y ejecución.	2022-05-16 --- 2022-06-03	40	Preparación y muestreo en campo de aguas y alimentos.
Determinación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en muestras de agua y alimentos.	2022-06-06 --- 2022-06-24	40	Determinar parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en diferentes muestras.
Análisis de resultados y reporte final.	2022-06-27 --- 2022-07-01	20	Presentar el reporte final de resultados.

Actividades de Aprendizaje	Resultados de Aprendizaje	Evidencia	Instrumentos de Evaluación
Conocer las directrices en los análisis de aguas y alimentos.	Conocer e identificar los lineamientos que rigen los análisis de aguas y alimentos.	Investigación documental sobre las NOM'S.	Prueba escrita.
Preparación de equipamiento para muestreo de campo.	Identificar y controlar las diferentes técnicas para un muestreo de campo.	Bitácora de muestreo en campo	Lista de cotejo para el reporte de muestreo en campo.
Determinación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.	Reconocer parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en agua y alimentos.	Bitácora de resultados de análisis.	Cuestionario.
Construcción de un reporte de resultados finales.	Identificar los diferentes procedimientos llevados a cabo en análisis de agua y alimentos.	Presentación final de resultados	Observación directa y sistemática.


**Fecha emisión:**  
 Septiembre 2021

**Versión:**  
 01

**Última  
actualización**  
 N/A

**Página:**  
 1 de 1

Asignaturas	Tópicos Recomendados	Estrategias Didácticas
Fundamentos de Microbiología	Medios de cultivo.	Preparación de medios de cultivo.
Química Analítica	Características Físicoquímicas del agua.	Evaluación de conocimientos.
Probabilidad y Estadística	Manejo de procesador de datos para análisis de resultados de muestras.	Manejo de bitácora de laboratorio.

 Xochitl González Pedro Abraham Encargado de  
 Operaciones Grupo Lesaa

**LESAA**

20 JUN. 2022

 Av. Francisco I. Madero VZ. 107 L. 12 INT. Local 5 COL. Reg. 94  
 C.P. 77560 Lesaa, Cancún, Q. Roo.

 Castañeda Gutiérrez  
 Gerardo  
 Emmanuel Ing.  
 Biotecnología

Contreras Aguilar Isai Uziel