



## **PRIMER CURSO DEL C.F.G.S. “DIETÉTICA”**

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

**Curso 2021/22**

Las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Grado Superior de técnico en Dietética son establecidas en el Decreto 39/1996, de 30 de Enero.

## MÓDULO “ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA”

### CAPACIDADES TERMINALES. Según Decreto 39/1996.

**CT 2.1.** Analizar las necesidades nutritivo dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.

**CT 2.2.** Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.

**CT 2.3.** Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

#### Criterios de Evaluación de la CT 2.1.

**CT 2.1.** Analizar las necesidades nutritivo dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.

- a) Explicar las características fisiológicas y conductuales que influyen en el estado nutricional de los individuos o de los colectivos.
- b) Clasificar los estados nutricionales de las personas en función de los parámetros antropométricos de referencia.
- c) Describir las características técnicas y las indicaciones de las distintas tablas y valores de referencia.
- d) Precisar las medidas antropométricas necesarias para la evaluación nutricional de los sujetos, indicando su método de medida.
- e) Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
- f) Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- g) Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
- h) En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas debidamente caracterizado:
  - h.1. Seleccionar las tablas de referencia.
  - h.2. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
  - h.3. Efectuar la historia dietética adaptada.
  - h.4. Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.
  - h.5. Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
  - h.6. Calcular el gasto energético basal del supuesto definido.

#### Criterios de Evaluación de la CT 2.2.

**CT 2.2.** Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.

- a) Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.
- b) Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
- c) Describir los tipos de alimentos en base al carácter estacional de presentación, relacionándolos con el grupo al que corresponden.
- d) Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del nivel de actividad.
- e) Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.
- f) Proponer dietas adaptadas que satisfagan los requerimientos de nutrientes y energías de las personas en sus distintas situaciones y estados fisiológicos posibles.
- g) Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.

#### Criterios de Evaluación de la CT 2.3.

**CT 2.3.** Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.

- a) Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona o colectivo.
- b) Precisar qué medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta para facilitar su aceptación por parte de los individuos.
- c) Describir qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los clientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
- d) Describir los "ítems" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta, señalando el orden lógico de presentación.
- e) En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
  - e.1. Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
  - e.2. Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los clientes.
  - e.3. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control de la evolución de la dieta.

## EVALUACIÓN

## CONSIDERACIONES GENERALES

La evaluación será **continua** a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje con el objetivo de conocer el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida y la consecución de las capacidades terminales del módulo profesional que contribuyen a la adquisición de la competencia general del Título. Las actividades que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje están relacionadas con los criterios de evaluación que, para este módulo, recoge el Currículo del Ciclo Formativo, en cuanto que son competencias simples que el alumno debe desarrollar y que contribuyen a alcanzar las capacidades terminales del módulo. Por este motivo, las actividades de enseñanza-aprendizaje también serán de evaluación.

Se realizará una **evaluación inicial**, que permita conocer las características y los conocimientos previos del grupo de alumnos-as, como punto de partida del proceso de enseñanza-aprendizaje.

A lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizará una **evaluación formativa** por trimestre, para conocer cómo se desarrolla el proceso y que permita modificar las pautas seguidas, la metodología aplicada (intervención del profesor, recursos utilizados...) así como la temporalización para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y garantizar la adquisición de las capacidades terminales del módulo profesional.

Se realizará una **evaluación sumativa final**, para establecer las capacidades terminales alcanzadas y el grado de consecución de las mismas.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El Currículo del Ciclo Formativo de Dietética establece para cada capacidad terminal del módulo profesional de Control Alimentario, una serie de criterios de evaluación, necesarios para evaluar y garantizar la consecución de dichas capacidades terminales del módulo.

Estos criterios de evaluación asociados a cada una de las cuatro capacidades terminales que componen nuestro módulo profesional vienen recogidos en el Decreto 39/1996, de 30 de enero.

Los criterios de evaluación didácticos se encuentran distribuidos en cada una de las 27 Unidades Didácticas.

Se evaluará de forma individualizada en qué medida cada alumno/a ha alcanzado los objetivos programados (evaluación personalizada), el proceso de enseñanza-aprendizaje y la propia práctica docente. Para ello tendremos en cuenta su trayectoria del curso en función de la entrega en plazo de las diferentes actividades, su participación en clase, actitud en cuanto al módulo profesional, trabajo en equipo y su evolución en el módulo profesional.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se va a llevar a cabo a través de procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos hacen referencia a la técnica empleada y los instrumentos a las herramientas utilizadas.

A continuación, vamos a analizar distintos procedimientos que se van a llevar a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, los principales instrumentos que utilizaremos, el contenido más apropiado al que se va a aplicar dichos instrumentos y el momento en que los

vamos a utilizar cada uno de ellos. Los instrumentos a utilizar para la evaluación serán diversos y de su uso se extraerán datos que serán registrados en la ficha de evaluación del alumnado.

Enumeramos cada uno de ellos:

**Para la Evaluación inicial o diagnóstica:** actividades de contenidos previos (mediante cuestionarios y observación sistemática en el aula).

**Para la Evaluación continua o procesual y final:**

Entre los **procedimientos** destacan:

1. La **observación sistemática**: nos permite conocer el trabajo diario de los alumnos y alumnas en el aula, prestar atención a los aspectos más importantes y captar sus detalles más significativos, proporcionando datos sobre el dominio de los procedimientos y desarrollo de actitudes que no pueden ser conocidos por otros procedimientos.
2. El **análisis de las actividades o producciones del alumno**: se va a actuar con una actitud más investigadora que sancionadora. Desde esta perspectiva, tanto las respuestas correctas como las incorrectas aportan una información valiosa para orientar la práctica docente.
3. **Interrogación oral**: a través de la solicitud de información oral al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.
4. **Interrogación escrita**: a través de la solicitud de información escrita al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.

Entre los **instrumentos** destacan:

1. **Portafolio o cuaderno de ejercicios teórico-prácticos**: estos ejercicios son de obligatoria entrega y entre ellos se encuentran:
  1. Realización de proyectos en la plataforma Google classroom.
  2. Realización de glosario de términos.
  3. Actividades de E-A: cada unidad contará con actividades que se relacionan con cada una y que en algunos casos serán individuales y en otros en grupo. El alumnado deberá de forma obligatoria realizar todas las actividades ya que éstas son evaluables y contribuyen a la calificación del alumno. En caso de retraso o no presentación de actividades, el alumnado tendrá una calificación de 0 en la actividad. En relación a las actividades para recuperar, estas serán diferentes a las presentadas por el alumnado que sí ha superado la evaluación pertinente en fecha y forma.
  4. Lecturas de bibliografía recomendada.
  5. Otras.
2. **Rúbricas de corrección de ejercicios teórico-prácticos.**
3. **Pruebas escritas** (exámenes): se llevarán a cabo como mínimo al finalizar cada evaluación parcial. Cuando las circunstancias lo requieran se podrán establecer además otras pruebas adicionales.
  1. Las pruebas de carácter teórico constarán de diferentes partes:

1. Un cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.
  2. Cuestionario de preguntas de tipo verdadero/falso.
  3. Identificación de imágenes e ilustraciones.
  4. Identificación de conceptos.
  5. Preguntas de desarrollo.
  6. Problemas.
2. Las pruebas de carácter práctico consistirán en:
1. Un ejercicio práctico que evalúe la capacidad del alumnado en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. Podrán ser supuestos teórico-prácticos o procedimientos a realizar in situ.

## 2. Otros: debates, encuestas, dinámicas de grupo, etc.

ACLARACIONES: Como norma general, no se harán exámenes especiales a los/as alumnos/as que justificadamente (enfermedad) o no, no se presenten a los exámenes el día convocado. Estos alumnos/as deberán realizar el examen no realizado en el período de recuperación.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos-as tendremos en cuenta las siguientes consideraciones:

Evaluación continua: la aplicación de la evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y la participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo (ORDEN de 29 de septiembre de 2010).

Se valora las capacidades terminales alcanzadas de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el módulo y los objetivos generales del ciclo formativo.

Se evalúan **competencias profesionales, personales y sociales** y la calificación será la integración de estos tres aspectos, expresándose de forma numérica de 1 a 10 sin decimales. Es necesario sacar una calificación mínima de 5 en cada una de las partes para poder realizar cualquier tipo de media y tener una calificación apta.

A lo largo del curso se celebrarán tres sesiones de evaluación parciales, además de la evaluación inicial y la final. En cada una de las evaluaciones se comprobará si el alumnado ha alcanzado las capacidades terminales y ha asimilado los contenidos de las unidades didácticas correspondientes.

En cada evaluación se evalúan las competencias profesionales y la calificación de cada evaluación se obtendrá de las siguientes variables:

1. **Parte teórica:** se calificará, cuantitativamente de 1 a 10, a partir del resultado obtenido de las pruebas escritas y actividades teóricas de clase.

En cada una de las tres evaluaciones se realizará al menos una prueba escrita teórico-práctica, que constará de preguntas de modalidad tipo test, preguntas de verdadero/falso, de definiciones y preguntas de extensión media y corta. La prueba se superará cuando se obtenga un 5. La calificación de la adquisición de competencias profesionales se obtendrá mediante la ponderación aritmética de las

calificaciones de las pruebas. Para poder obtener calificación positiva en cada evaluación, se deberá tener al menos un cinco en cada una de las pruebas realizadas.

2. **Parte práctica:** se valorarán tanto las pruebas de carácter práctico como las actividades que traten sobre supuestos prácticos, problemas, etc.

Por otro lado, se trabajará en que el alumnado y cumpla con actitudes relacionadas con la puntualidad, la participación en clase, el interés por el módulo, la metodología y pulcritud, el orden, cumplimiento de las normas del centro, el respeto por las instalaciones y los recursos del centro, el trabajo en equipo, respeto y tolerancia hacia los compañeros del grupo y el profesorado.

La **modalidad** que va emplearse es la **presencial**: con todas las horas de formación en el aula vamos a evaluar competencias profesionales a través de los procedimientos e instrumentos mencionados anteriormente y que se llevarán a cabo durante las horas que tiene asignadas el módulo profesional.

1. **CALIFICACIÓN DE CADA UNA DE LAS EVALUACIONES PARCIALES:** la calificación de cada evaluación oscilará entre 1 y 10 (en números enteros), siendo superada positivamente la evaluación si se obtiene una calificación de 5 o superior. Se debe superar cada uno de los saberes (saber, saber hacer y saber estar) para poder evaluar positivamente. Las evaluaciones proporcionarán una calificación meramente informativa, puesto que, hasta la calificación final, que incluya todas las calificaciones de dual, no serán notas definitivas.

La calificación de la evaluación parcial obtenida se corresponde con la ponderación correspondiente al nivel de adquisición de los criterios de evaluación de cada uno de las Capacidades Terminales alcanzadas en cada evaluación.

A continuación, se detallan las Capacidades Terminales del módulo profesional con sus correspondientes criterios de evaluación-calificación. Se requiere obtener una nota de 5, o superior, en cualquier prueba realizada para obtener una calificación positiva en la evaluación parcial.

<b>CT 2.1. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo en función de sus características fisiológicas y conductuales.</b>					<b>CT 2.1.: 40%</b> <b>CT 2.2.: 43%</b> <b>CT 2.3.: 17%</b>
<b>CT 2.2. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un sujeto o un colectivo, en función de sus características fisiológicas, funcionales y de las recomendaciones de ingesta prescritas.</b>					
<b>CT 2.3. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los individuos de la propuesta dietética.</b>					
<b>Instrumento evaluación</b>	<b>Pruebas teóricas</b>	<b>Cuaderno clase</b>	<b>Pruebas prácticas</b>	<b>Cuaderno prácticas</b>	<b>% PONDERACIÓN</b>
	54%	24%	6%	16%	100%
<b>CT</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>				

2.1.	a, c, e	b, f, h3	h1, h5, h6	d, g, h2, h4, h5, h6	
2.2.	a, b, c, d, e, g	f			
2.3.	a, c, d, e1, e2, e3	a, b, c			

**LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL:** para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de las capacidades terminales que aparecen resumidamente a continuación:

CAPACIDADES TERMINALES	U.D.	Evaluación	Ponderaciones de la CT para la calificación final del Módulo
2.1.	1-27	1ª, 2ª y 3ª	40%
2.2.	10-15, 18, 20, 21-27	1ª, 2ª y 3ª	43%
2.3.	3-9 y 19	1ª y 2ª	17%

### MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

Para el alumnado que no supere los objetivos o desee obtener una calificación superior, se programarán actividades de refuerzo y recuperación, que le permitan la adquisición de las capacidades evaluadas.

#### Instrumentos y procedimientos.

Los instrumentos y procedimientos de evaluación serán los descritos en el apartado anterior.

#### Temporalización.

Podemos enumerar los siguientes **momentos de recuperación:**

1. **Recuperación de la evaluación parcial:** aquel alumnado que no haya superado la evaluación parcial correspondiente o haya sido sorprendido copiando, realizará una prueba de recuperación de la materia pendiente. Se aprueba con una calificación igual o superior a 5 y se realizará antes de la finalización de cada una de las evaluaciones parciales.
2. **Recuperación Final (Junio):** la realizarán aquel alumnado que no haya aprobado en la recuperación de la evaluación parcial correspondiente. Serán examinados de toda la materia desarrollada durante el trimestre correspondiente. También será convocado en esta recuperación aquel alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos.

Según la Orden de 29 septiembre de 2010, el alumnado que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de



finalización del régimen ordinario de clase, donde se realizará un repaso de las unidades didácticas correspondientes a todo el curso.

#### **Criterios de calificación.**

Los criterios de calificación serán los recogidos en el apartado anterior.

#### **ALUMNADO ABSENTISTA**

Debido a que la evaluación continua requiere de la asistencia regular a las clases, y de la participación en las actividades programadas para dichos módulos profesionales (artículo 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010), las faltas de asistencia reiteradas por parte del alumnado, conllevará la imposibilidad de aplicar los mismos procedimientos de evaluación que al resto del alumnado, ya que según establece la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 2, para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

## MÓDULO "CONTROL ALIMENTARIO"

### CAPACIDADES TERMINALES.

Según Decreto 39/1996.

**CT 4.1.** Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

**CT 4.2.** Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

**CT 4.3.** Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

**CT 4.4.** Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

#### Criterios de Evaluación de la CT 4.1.

**CT 4.1.** Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

- a) Relacionar el fundamento y las aplicaciones de los procedimientos normalizados de trabajo con las necesidades de calibración de los equipos.
- b) Explicar las características de funcionamiento de los equipos y aparatos de medida, señalando las aplicaciones de cada uno de ellos.
- c) Explicar los procedimientos y técnicas de calibración de los principales equipos utilizados, así como los reactivos y soluciones patrón que se deben emplear.
- d) Analizar las desviaciones de datos que pueden obtenerse con los distintos equipos y los rangos de respuesta normal esperados, describiendo las causas posibles.
- e) Describir las operaciones de mantenimiento de primer nivel que es necesario realizar para el correcto funcionamiento de los equipos.
- f) En un supuesto práctico de calibración de los aparatos de análisis, debidamente caracterizado:
  - f.1. Seleccionar los reactivos y soluciones patrón en función del equipo.
  - f.2. Efectuar la calibración del equipo seleccionado.
  - f.3. Proponer las medidas correctoras oportunas, en función del valor obtenido durante la calibración.
  - f.4. Registrar el dato en el soporte adecuado.
  - f.5. Generar un listado de operaciones de mantenimiento en función del equipo estudiado.

#### Criterios de Evaluación de la CT 4.2.

**CT 4.2.** Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

- a) Explicar los principales factores de riesgo de contaminación biótica y abiótica de los alimentos, en función del tipo de alimento.
- b) Determinar los puntos críticos donde se deben tomar las muestras de alimentos, en relación con su cadena de producción/distribución característica.
- c) Establecer el número de muestras necesarias, en función del tipo de alimento y riesgos asociados.
- d) Identificar la legislación vigente sobre alimentos y los requisitos para la determinación mínima de puntos de riesgo para su muestreo.
- e) Describir el material necesario para toma de muestras de alimentos que hay que utilizar en función del volumen y tipo de alimento.
- f) Describir la aplicación y uso de los diferentes tipos de soportes de información para el registro de los datos.
- g) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: g.1. Elaborar un cronograma de trabajo "tipo" estableciendo las diferentes fases del procedimiento.  
g.2. Seleccionar el material de toma de muestras que se precisa en función de los tipos de alimentos presentados.  
g.3. Establecer los criterios que permiten identificar unívocamente la muestra.  
g.4. Identificar y resumir la normativa aplicable.  
g.5. Cumplimentar la petición analítica, determinando correctamente el tipo de análisis
- h) Relacionar los parámetros analíticos que caracterizan la calidad higiénico-dietética de los alimentos con el tipo de análisis requerido.
- i) Relacionar los tipos de alimentos con sus parámetros analíticos de referencia, precisando los tipos de pruebas necesarias.

Criterios de Evaluación de la CT 4.3.

**CT 4.3.** Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

- a) Explicar los protocolos de trabajo establecidos para la conservación de muestras analíticas de alimentos, señalando, en función del tipo de alimento, el medio de conservación.
- b) Describir los tipos de envases y normas de etiquetado para la remisión correcta de muestras a los laboratorios de análisis.
- c) Indicar la normativa específica que hay que aplicar para garantizar la inalterabilidad de las muestras hasta su recepción en el laboratorio.
- d) En un caso práctico de toma de muestras alimentarias, debidamente caracterizado: d.1. Seleccionar el material necesario para la obtención de la muestra en función del tipo de la muestra.  
d.2. Obtener muestras de alimentos aplicando el protocolo idóneo a la naturaleza de la misma.  
d.3. Determinar el tipo de envase y el producto de conservación adecuado para cada tipo de alimento, en función de los parámetros analíticos que se solicitan.  
d.4. Identificar unívocamente las muestras obtenidas.  
d.5. Elegir el medio de "transporte" idóneo para cada tipo de muestra y de alimento.

Criterios de Evaluación de la CT 4.4.

**CT 4.4.** Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

a) Explicar los principios científico-técnicos que fundamentan las pruebas analíticas simples, realizadas mediante el uso de "kits".

b) Relacionar los principales parámetros que se pueden medir en exámenes de alimentos "in situ" con los métodos o técnicas que se deben aplicar.

c) Describir los procedimientos de puesta a punto de los equipos medidores portátiles para su correcta calibración y uso.

d) En varios casos prácticos de análisis cualitativo de alimentos, debidamente caracterizados: d.1. Seleccionar el equipo portátil en función del alimento que hay que analizar.

d.2. Determinar cuál es el "kit" específico que hay que aplicar para determinar el parámetro buscado.

d.3. Efectuar análisis de rutina sobre las diferentes muestras de alimentos presentados.

d.4. Registrar en el soporte adecuado los valores obtenidos en los análisis efectuados.

## EVALUACIÓN

### CONSIDERACIONES GENERALES

La evaluación será **continua** a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje con el objetivo de conocer el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida y la consecución de las capacidades terminales del módulo profesional que contribuyen a la adquisición de la competencia general del Título. Las actividades que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje están relacionadas con los criterios de evaluación que, para este módulo, recoge el Currículo del Ciclo Formativo, en cuanto que son competencias simples que el alumno debe desarrollar y que contribuyen a alcanzar las capacidades terminales del módulo. Por este motivo, las actividades de enseñanza-aprendizaje también serán de evaluación.

Se realizará una **evaluación inicial**, que permita conocer las características y los conocimientos previos del grupo de alumnos-as, como punto de partida del proceso de enseñanza-aprendizaje.

A lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizará una **evaluación formativa** por trimestre, para conocer cómo se desarrolla el proceso y que permita modificar las pautas seguidas, la metodología aplicada (intervención del profesor, recursos utilizados...) así como la temporalización para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y garantizar la adquisición de las capacidades terminales del módulo profesional.

Se realizará una **evaluación sumativa final**, para establecer las capacidades terminales alcanzadas y el grado de consecución de las mismas.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El Currículo del Ciclo Formativo de Dietética establece para cada capacidad terminal del módulo profesional de Control Alimentario, una serie de criterios de evaluación, necesarios para evaluar y garantizar la consecución de dichas capacidades terminales del módulo.

Estos criterios de evaluación asociados a cada una de las cuatro capacidades terminales que componen nuestro módulo profesional vienen recogidos en el Decreto 39/1996, de 30 de enero.

Los criterios de evaluación didácticos se encuentran distribuidos en cada una de las 12 Unidades Didácticas.

Se evaluará de forma individualizada en qué medida cada alumno/a ha alcanzado los objetivos programados (evaluación personalizada), el proceso de enseñanza-aprendizaje y la propia práctica docente. Para ello tendremos en cuenta su trayectoria del curso en función de la entrega en plazo de las diferentes actividades, su participación en clase, actitud en cuanto al módulo profesional, trabajo en equipo y su evolución en el módulo profesional.

### **PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación se va a llevar a cabo a través de procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos hacen referencia a la técnica empleada y los instrumentos a las herramientas utilizadas.

A continuación, vamos a analizar distintos procedimientos que se van a llevar a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, los principales instrumentos que utilizaremos, el contenido más apropiado al que se va a aplicar dichos instrumentos y el momento en que los vamos a utilizar cada uno de ellos. Los instrumentos a utilizar para la evaluación serán diversos y de su uso se extraerán datos que serán registrados en la ficha de evaluación del alumnado.

Enumeramos cada uno de ellos:

**Para la Evaluación inicial o diagnóstica:** actividades de contenidos previos (mediante cuestionarios y observación sistemática en el aula).

**Para la Evaluación continua o procesual y final:**

Entre los **procedimientos** destacan:

1. La **observación sistemática:** nos permite conocer el trabajo diario de los alumnos y alumnas en el aula, prestar atención a los aspectos más importantes y captar sus detalles más significativos, proporcionando datos sobre el dominio de los procedimientos y desarrollo de actitudes que no pueden ser conocidos por otros procedimientos.
2. El **análisis de las actividades o producciones del alumno:** se va a actuar con una actitud más investigadora que sancionadora. Desde esta perspectiva, tanto las respuestas correctas como las incorrectas aportan una información valiosa para orientar la práctica docente.
3. **Interrogación oral:** a través de la solicitud de información oral al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.
4. **Interrogación escrita:** a través de la solicitud de información escrita al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.

Entre los **instrumentos** destacan:

1. **Portafolio o cuaderno de ejercicios teórico-prácticos:** estos ejercicios son de obligatoria entrega y entre ellos se encuentran:
  1. Realización de proyectos en la plataforma Google classroom.
  2. Realización de glosario de términos

3. Actividades de E-A: cada unidad contará con actividades que se relacionan con cada una y que en algunos casos serán individuales y en otros en grupo. El alumnado deberá de forma obligatoria realizar todas las actividades ya que éstas son evaluables y contribuyen a la calificación del alumno. En caso de retraso o no presentación de actividades, el alumnado tendrá una calificación de 0 en la actividad. En relación a las actividades para recuperar, estas serán diferentes a las forma.

4. Lecturas de bibliografía recomendada.

5. Otras

**1. Rúbricas de corrección de ejercicios teórico-prácticos.**

2. **Pruebas escritas** (exámenes): se llevarán a cabo como mínimo al finalizar cada evaluación parcial. Cuando las circunstancias lo requieran se podrán establecer además otras pruebas adicionales.

1. Las pruebas de carácter teórico constarán de diferentes partes:

1. Un cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.

2. Cuestionario de preguntas de tipo verdadero/falso.

3. Identificación de imágenes e ilustraciones.

4. Identificación de conceptos.

5. Preguntas de desarrollo.

6. Problemas.

2. Las pruebas de carácter práctico consistirán en:

1. Un ejercicio práctico que evalúe la capacidad del alumnado en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. Podrán ser supuestos teórico-prácticos o procedimientos a realizar in situ en el laboratorio de control alimentario.

**3. Otros: debates, encuestas, dinámicas de grupo, etc.**

ACLARACIONES: Como norma general, no se harán exámenes especiales a los/as alumnos/as que justificadamente (enfermedad) o no, no se presenten a los exámenes el día convocado. Estos alumnos/as deberán realizar el examen no realizado en el período de recuperación.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN**

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos-as tendremos en cuenta las siguientes consideraciones:

Evaluación continua: la aplicación de la evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y la participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo (ORDEN de 29 de septiembre de 2010).

Se valora las capacidades terminales alcanzadas de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el módulo y los objetivos generales del ciclo formativo.

Se evalúan **competencias profesionales, personales y sociales** y la calificación será la integración de estos tres aspectos, expresándose de forma numérica de 1 a 10 sin decimales. Es necesario sacar una calificación mínima de 5 en cada una de las partes para poder realizar cualquier tipo de media y tener una calificación apta.

A lo largo del curso se celebrarán tres sesiones de evaluación parciales, además de la evaluación inicial y la final. En cada una de las evaluaciones se comprobará si el alumnado ha alcanzado las capacidades terminales y ha asimilado los contenidos de las unidades didácticas correspondientes.

En cada evaluación se evalúan las competencias profesionales y la calificación de cada evaluación se obtendrá de las siguientes variables:

1. **Parte teórica:** se calificará, cuantitativamente de 1 a 10, a partir del resultado obtenido de las pruebas escritas y actividades teóricas de clase.

En cada una de las tres evaluaciones se realizará al menos una prueba escrita teórico-práctica, que constará de preguntas de modalidad tipo test, preguntas de verdadero/falso, de definiciones y preguntas de extensión media y corta. La prueba se superará cuando se obtenga un 5. La calificación de la adquisición de competencias profesionales se obtendrá mediante la ponderación aritmética de las calificaciones de las pruebas. Para poder obtener calificación positiva en cada evaluación, se deberá tener al menos un cinco en cada una de las pruebas realizadas.

2. **Parte práctica:** se valorarán tanto las pruebas de carácter práctico como las actividades que traten sobre supuestos prácticos, problemas, etc.

Por otro lado, se trabajará en que el alumnado y cumpla con actitudes relacionadas con la puntualidad, la participación en clase, el interés por el módulo, la metodología y pulcritud, el orden, cumplimiento de las normas del centro, el respeto por las instalaciones y los recursos del centro, el trabajo en equipo, respeto y tolerancia hacia los compañeros del grupo y el profesorado.

La **modalidad** que va emplearse es la **presencial**: con todas las horas de formación en el aula vamos a evaluar competencias profesionales a través de los procedimientos e instrumentos mencionados anteriormente y que se llevarán a cabo durante las horas que tiene asignadas el módulo profesional.

1. **CALIFICACIÓN DE CADA UNA DE LAS EVALUACIONES PARCIALES:** la calificación de cada evaluación oscilará entre 1 y 10 (en números enteros), siendo superada positivamente la evaluación si se obtiene una calificación de 5 o superior. Se debe superar cada uno de los saberes (saber, saber hacer y saber estar) para poder evaluar positivamente. Las evaluaciones proporcionarán una calificación meramente informativa, puesto que, hasta la calificación final, que incluya todas las calificaciones de dual, no serán notas definitivas.

La calificación de la evaluación parcial obtenida se corresponde con la ponderación correspondiente al nivel de adquisición de los criterios de evaluación de cada uno de las Capacidades Terminales alcanzadas en cada evaluación.

A continuación, se detallan las Capacidades Terminales del módulo profesional con sus correspondientes criterios de evaluación-calificación. Se requiere obtener una nota de 5, o superior, en cualquier prueba realizada para obtener una calificación positiva en la evaluación parcial.

<b>CT 4.1. Analizar las necesidades (y/o realizar) de mantenimiento y calibración de los equipos y aparatos para hacer análisis "in situ", relacionando y/o explicando las aplicaciones, los</b>
--

<b>CT 4.1.: 15%</b>
<b>CT 4.2.: 25%</b>
<b>CT 4.3.: 30%</b>
<b>CT 4.4.: 30%</b>

parámetros de calibración y características de funcionamiento adecuado.

CT 4.2. Analizar el proceso para evaluar el grado de calidad higiénico-dietética de los alimentos de consumo humano, en función de los factores de riesgo predominantes en la cadena de producción/distribución.

CT 4.3. Analizar las condiciones que deben cumplir las muestras de alimentos para su envío al laboratorio relacionándolas con el tipo de análisis.

CT 4.4. Analizar el proceso y realizar análisis simples de alimentos, obteniendo el resultado cualitativo correcto.

	Pruebas teóricas	Cuaderno clase	Pruebas prácticas	Cuaderno prácticas	% PONDERACIÓN
	43%	34%	13,5%	9,5%	100%
<b>CT</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>				
<b>4.1.</b>	a, d, e	b, c	f1, f2, f3, f4, f5	f1, f2, f3, f4, f5	
<b>4.2.</b>	a, c, d, f, h, i	b, g1, g2, g3, g4, g5	e		
<b>4.3.</b>	a	b, c	d1, d2, d3, d4, d5	d1, d2, d3, d4, d5	
<b>4.4.</b>	a, c	b	d1, d2, d3, d4	d1, d2, d3, d4	

**LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL:** para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de las capacidades terminales que aparecen resumidamente a continuación.

CAPACIDADES TERMINALES	U.D.	Evaluación	Ponderaciones de la CT para la calificación final del Módulo
CT 4.1.	2	1ª	15%
CT 4.2.	1, 3 y 4	1ª	25%
CT 4.3.	5-12	2ª y 3ª	30%
CT 4.4.	5-12	2ª Y 3ª	30%

#### MECANISMOS DE RECUPERACIÓN



Para el alumnado que no supere los objetivos o desee obtener una calificación superior, se programarán actividades de refuerzo y recuperación, que le permitan la adquisición de las capacidades evaluadas.

#### **Instrumentos y procedimientos.**

Los instrumentos y procedimientos de evaluación serán los descritos en el apartado anterior.

#### **Temporalización.**

Podemos enumerar los siguientes **momentos de recuperación**:

1. **Recuperación de la evaluación parcial:** Aquel alumnado que no haya superado la evaluación parcial correspondiente o haya sido sorprendido copiando, realizará una prueba de recuperación de la materia pendiente. Se aprueba con una calificación igual o superior a 5 y se realizará antes de la finalización de cada una de las evaluaciones parciales.
2. **Recuperación Final (Junio):** la realizarán aquel alumnado que no haya aprobado en la recuperación de la evaluación parcial correspondiente. Serán examinados de toda la materia desarrollada durante el trimestre correspondiente. También será convocado en esta recuperación aquel alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos.

Según la Orden de 29 septiembre de 2010, el alumnado que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, donde se realizará un repaso de las unidades didácticas correspondientes a todo el curso.

#### **Criterios de calificación.**

Los criterios de calificación serán los recogidos en el apartado anterior.

#### **ALUMNADO ABSENTISTA**

Debido a que la evaluación continua requiere de la asistencia regular a las clases, y de la participación en las actividades programadas para dichos módulos profesionales (artículo 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010), las faltas de asistencia reiteradas por parte del alumnado, conllevará la imposibilidad de aplicar los mismos procedimientos de evaluación que al resto del alumnado, ya que según establece la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 2, para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

## MÓDULO “EL SECTOR DE LA SANIDAD EN ANDALUCÍA”

### CAPACIDADES TERMINALES

**CT 9.1.** Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura.

**CT 9.2.** Analizar la configuración económico-empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía.

**CT 9.3.** Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.

**CT 9.4.** Identificar/analizar la oferta laboral del sector sanitario en Andalucía.

Criterios de Evaluación de la CT 9.1.

**CT 9.1. Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura**

- Identificar las fuentes de información más relevantes.
- Emplear las fuentes básicas de información para analizar los datos relativos a demanda sanitaria y oferta asistencial, señalando posibles desequilibrios.
- Identificar los factores que influyen en las variaciones de demanda sanitaria y oferta asistencial.

Criterios de Evaluación de la CT 9.2.

**CT 9.2. Analizar la configuración económico- empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía..**

- Describir los diferentes organismos e instituciones públicas y privadas que ofrecen servicios y productos sanitarios en Andalucía y los organigramas de las empresas del sector.
- Identificar las ofertas formativas en Sanidad, reglada, ocupacional y las no gestionadas por las administraciones educativa y laboral.
- Realizar un esquema de las distintas actividades que se dan dentro del sector sanitario con las ocupaciones habituales dentro de las mismas.

Criterios de Evaluación de la CT 9.3.

**CT 9.3. Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.**

- Analizar las características y distribución de las Áreas de Salud.
- Describir la ubicación de los diferentes niveles asistenciales.

Criterios de Evaluación de la CT 9.4.

**CT 9.4. Describir la ubicación de los diferentes niveles asistenciales.**

- Relacionar los organismos, instituciones y empresas, públicos y privados, donde se producen las ofertas laborales dentro del sector.
- En un supuesto práctico de diversas ofertas/demandas laborales: identificar la oferta/demanda más idónea referidas a sus capacidades e intereses.

### EVALUACIÓN

## CONSIDERACIONES GENERALES

La evaluación será **continua** a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje con el objetivo de conocer el progreso del alumnado respecto a la formación adquirida y la consecución de las capacidades terminales del módulo profesional que contribuyen a la adquisición de la competencia general del Título. Las actividades que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje están relacionadas con los criterios de evaluación que, para este módulo, recoge el Currículo del Ciclo Formativo, en cuanto que son competencias simples que el alumno debe desarrollar y que contribuyen a alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo. Por este motivo, las actividades de enseñanza-aprendizaje también serán de evaluación.

Se realizará una **evaluación inicial**, que permita conocer las características y los conocimientos previos del grupo de alumnos-as, como punto de partida del proceso de enseñanza-aprendizaje.

A lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizará una **evaluación formativa** por trimestre, para conocer cómo se desarrolla el proceso y que permita modificar las pautas seguidas, la metodología aplicada (intervención del profesor, recursos utilizados...) así como la temporalización para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y garantizar la adquisición de las capacidades terminales del módulo profesional.

Se realizará una **evaluación sumativa final**, para establecer las capacidades terminales alcanzadas y el grado de consecución de las mismas.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El Currículo del Ciclo Formativo de Dietética establece para cada capacidad terminal del módulo profesional del Sector de la Sanidad en Andalucía, una serie de criterios de evaluación, necesarios para evaluar y garantizar la consecución de las capacidades terminales.

Los criterios de evaluación se encuentran distribuidos en cada una de las 5 Unidades Didácticas.

Se evaluará de forma individualizada en qué medida cada alumno/a ha alcanzado los objetivos programados (evaluación personalizada), el proceso de enseñanza-aprendizaje y la propia práctica docente. Para ello tendremos en cuenta su trayectoria del curso en función de la entrega en plazo de las diferentes actividades, su participación en clase, trabajo en equipo o su evolución en el módulo.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se va a llevar a cabo a través de procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos hacen referencia a la técnica empleada y los instrumentos a las herramientas utilizadas.

A continuación, vamos a analizar distintos procedimientos que se van a llevar a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, los principales instrumentos que utilizaremos, el contenido más apropiado al que se va a aplicar dichos instrumentos y el momento en que los vamos a utilizar cada uno de ellos. Los instrumentos a utilizar para la evaluación serán diversos y de su uso se extraerán datos que serán registrados en la ficha de evaluación del alumnado.

Enumeramos cada uno de ellos:

**Para la Evaluación inicial o diagnóstica:** actividades de contenidos previos (mediante cuestionarios y observación sistemática en el aula).

**Para la Evaluación continua o procesual:**

Entre los **procedimientos** destacan:

1. La **observación sistemática**: nos permite conocer el trabajo diario de los alumnos y alumnas en el aula, prestar atención a los aspectos más importantes y captar sus detalles más significativos, proporcionando datos sobre el dominio de los procedimientos y desarrollo de actitudes que no pueden ser conocidos por otros procedimientos.
2. El **análisis de las actividades o producciones del alumno**: se va a actuar con una actitud más investigadora que sancionadora. Desde esta perspectiva, tanto las respuestas correctas como las incorrectas aportan una información valiosa para orientar la práctica docente.
3. **Interrogación oral**: a través de la solicitud de información oral al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.
4. **Interrogación escrita**: a través de la solicitud de información escrita al alumnado para evaluar el área cognoscitiva.

Entre los **instrumentos** destacan:

1. **Portafolio de ejercicios teórico-prácticos**: estos ejercicios son de obligatoria entrega y entre ellos se encuentran:
  1. Realización de proyectos en la plataforma Google classroom.
  2. Realización de glosario de términos
  3. Actividades de E-A: cada unidad temática será reforzada por las actividades que se relacionan con cada una y que en algunos casos serán individuales y en otros en grupo. El alumno deberá de forma obligatoria realizar todas las actividades ya que éstas son evaluables y contribuyen a la calificación del alumno. En caso de retraso o no presentación de actividades, el alumnado no será calificado ni evaluado. En relación a las actividades para recuperar, serán diferentes a las presentadas por el alumnado que sí ha sido evaluado en una fecha y forma determinada por el profesorado según se estime oportuno en cada caso.
  4. Trabajo monográfico: cada estudiante deberá realizar un trabajo específico sobre un asunto relacionado con la organización sanitaria en Andalucía, el Plan Andaluz de Salud, la oferta asistencial, la formación del personal sanitario, o cualquier otro asunto similar. El tema del trabajo podrá ser elegido por el propio alumnado o asignado por el profesor/a. El trabajo deberá ser expuesto al resto de la clase en el momento del curso que se indique. En dicho trabajo se evaluará:
    - La originalidad del tema y de su enfoque.
    - La autonomía en la búsqueda de información
    - El grado de profundidad.
    - La actualización del contenido.
    - La claridad de la exposición escrita y oral.
    - Bibliografía consultada.
5. Otras.

2. **Pruebas escritas** (exámenes): se llevarán a cabo como mínimo al finalizar cada evaluación parcial. Cuando las circunstancias lo requieran se podrán establecer además otras pruebas adicionales. Las pruebas de carácter teórico podrán constar de dos partes.
  1. Cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.
  2. Cuestionario de preguntas cortas.
2. **Escala de valoración de actitudes:** instrumento de evaluación elaborado por el profesor/a que valora en general el compromiso educativo.

**Para la Evaluación final:** mediante la realización de pruebas específicas de evaluación justificadamente (enfermedad) o no, no se presenten a los exámenes el día convocado. Estos

ACLARACIONES: Como norma general, no se harán exámenes especiales a los/as alumnos/as que alumnos/as deberán realizar el examen no realizado en el período de recuperación.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN**

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos-as tendremos en cuenta las siguientes consideraciones:

Evaluación continua: la aplicación de la evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y la participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo (ORDEN de 29 de septiembre de 2010).

Se valora las capacidades terminales alcanzadas de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el módulo y los objetivos generales del ciclo formativo.

Se evalúan **competencias profesionales, personales y sociales** y la calificación será la integración de estos tres aspectos, expresándose de forma numérica de 1 a 10 sin decimales. Es necesario sacar una calificación mínima de 5 en cada una de las partes para poder realizar cualquier tipo de media y tener una calificación apta.

A lo largo del curso se celebrarán tres sesiones de evaluación parciales, además de la evaluación inicial y la final. En cada una de las evaluaciones se comprobará si el alumnado ha alcanzado las capacidades terminales y ha asimilado los contenidos de las unidades didácticas correspondientes.

En cada evaluación se evalúan las competencias profesionales y la calificación de cada evaluación se obtendrá de las siguientes variables:

1. **Parte teórica:** se calificará, cuantitativamente de 1 a 10, a partir del resultado obtenido de las pruebas escritas y actividades teóricas de clase.

En cada una de las tres evaluaciones se realizará al menos una prueba escrita teórico-práctica, que constará de preguntas de modalidad tipo test, preguntas de verdadero/falso, de definiciones y preguntas de extensión media y corta. La prueba se superará cuando se obtenga un 5. La calificación de la adquisición de competencias profesionales se obtendrá mediante la ponderación aritmética de las calificaciones de las pruebas. Para poder obtener calificación positiva en cada evaluación, se deberá tener al menos un cinco en cada una de las pruebas realizadas.
2. **Parte práctica:** se valorarán las actividades que traten sobre supuestos prácticos, problemas, etc.

Por otro lado, se trabajará en que el alumnado y cumpla con actitudes relacionadas con la puntualidad, la participación en clase, el interés por el módulo, la metodología y pulcritud, el orden, cumplimiento de las normas del centro, el respeto por las instalaciones y los recursos del centro, el trabajo en equipo, respeto y tolerancia hacia los compañeros del grupo y el profesorado.

La **modalidad** que va emplearse es la **presencial**: con todas las horas de formación en el aula vamos a evaluar competencias profesionales a través de los procedimientos e instrumentos mencionados anteriormente y que se llevarán a cabo durante las horas que tiene asignadas el módulo profesional.

1. **CALIFICACIÓN DE CADA UNA DE LAS EVALUACIONES PARCIALES:** la calificación de cada evaluación oscilará entre 1 y 10 (en números enteros), siendo superada positivamente la evaluación si se obtiene una calificación de 5 o superior. Se debe superar cada uno de los saberes (saber, saber hacer y saber estar) para poder evaluar positivamente. Las evaluaciones proporcionarán una calificación meramente informativa, puesto que, hasta la calificación final, que incluya todas las calificaciones de dual, no serán notas definitivas.

La calificación de la evaluación parcial obtenida se corresponde con la ponderación correspondiente al nivel de adquisición de los criterios de evaluación de cada uno de las Capacidades Terminales alcanzadas en cada evaluación.

A continuación, se detallan las Capacidades Terminales del módulo profesional con sus correspondientes criterios de evaluación-calificación. Se requiere obtener una nota de 5, o superior, en cualquier prueba realizada para obtener una calificación positiva en la evaluación parcial.

<b>CT 9.1. Identificar las características de la demanda sanitaria y la oferta asistencial en Andalucía, analizando los factores que las condicionan y su evolución presente y previsiblemente futura.</b> <b>CT 9.2. Analizar la configuración económico-empresarial, laboral y formativa del sector de la sanidad en Andalucía.</b> <b>CT 9.3. Describir la disposición geográfica de la oferta sanitaria en Andalucía.</b> <b>CT 9.4. Identificar/analizar la oferta laboral del sector sanitario en Andalucía.</b>			<b>CT 9.1.: 24%</b> <b>CT 9.2.: 40%</b> <b>CT 9.3.:31%</b> <b>CT 9.4.:5%</b>
<b>Instrumento evaluación</b>	<b>Pruebas teóricas programadas</b>	<b>Cuaderno clase (Trabajos de investigación/ exposiciones, elaboración de actividades, etc.)</b>	<b>% PONDERACIÓN</b>
	<b>45%</b>	<b>55%</b>	<b>100%</b>

**LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL:** para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de las capacidades terminales que aparecen resumidamente a continuación:

CAPACIDADES TERMINALES	U.D.	Evaluación	Ponderaciones de la CT para la calificación final del Módulo
9.1.	3	1ª	24%
9.2.	1, 2, 5	1ª, 2ª y 3ª	40%
9.3.	4	2ª	31%
9.4.	2	1ª	10%

### MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

Para el alumnado que no supere los objetivos o desee obtener una calificación superior, se programarán actividades de refuerzo y recuperación, que le permitan la adquisición de las capacidades evaluadas.

#### Instrumentos y procedimientos.

Los instrumentos y procedimientos de evaluación serán los descritos en el apartado anterior.

#### Temporalización.

Podemos enumerar los siguientes **momentos de recuperación**:

1. *Recuperación de la evaluación parcial*: aquel alumnado que no haya superado la evaluación parcial correspondiente o haya sido sorprendido copiando, realizará una prueba de recuperación de la materia pendiente. Se aprueba con una calificación igual o superior a 5 y se realizará antes de la finalización de cada una de las evaluaciones parciales.
2. *Recuperación Final (Junio)*: la realizarán aquel alumnado que no haya aprobado en la recuperación de la evaluación parcial correspondiente. Serán examinados de toda la materia desarrollada durante el trimestre correspondiente. También será convocado en esta recuperación aquel alumnado que desee mejorar los resultados obtenidos.

Según la Orden de 29 septiembre de 2010, el alumnado que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, donde se realizará un repaso de las unidades didácticas correspondientes a todo el curso.

#### Criterios de calificación.

Los criterios de calificación serán los recogidos en el apartado anterior.

### ALUMNADO ABSENTISTA

Debido a que la evaluación continua requiere de la asistencia regular a las clases, y de la participación en las actividades programadas para dichos módulos profesionales (artículo 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010), las faltas de asistencia reiteradas por parte del alumnado,

conllevará la imposibilidad de aplicar los mismos procedimientos de evaluación que al resto del alumnado, ya que según establece la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 2, para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.



## MÓDULO “FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA”

### CAPACIDADES TERMINALES: Según Decreto 39/1996, de 30 de enero

**CT 7.1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.**

**CT 7.2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus requerimientos fisiopatológicos y conductuales.**

#### Criterios de Evaluación de la CT 7.1

**CT 7.1. Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.**

- Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.
- Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación.
- Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas.
- Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.
- Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.
- Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.

#### Criterios de Evaluación de la CT 7.2

**CT 7.2. Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus requerimientos fisiopatológicos y conductuales.**

- Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.
- Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.
- Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo.
- Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos.
- Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.
- Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.
- En un supuesto práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados:
  - Seleccionar las tablas y valores de referencia.
  - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
  - Efectuar la historia dietética adaptada.
  - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y la superficie corporal.
  - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.

## EVALUACIÓN

### CONSIDERACIONES GENERALES

La evaluación será continua a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje con el objetivo de conocer el progreso del alumno respecto a la formación adquirida y la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo profesional que contribuyen a la adquisición de la competencia general del Título. Las actividades que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje están relacionadas con los criterios de evaluación que, para este módulo, recoge el Currículo del Ciclo Formativo, en cuanto que son competencias simples que el alumno debe desarrollar y que contribuyen a alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo. Por este motivo, las actividades de enseñanza-aprendizaje también serán de evaluación.

Se realizará una evaluación inicial, que permita conocer las características y los conocimientos previos del grupo de alumnos-as, como punto de partida del proceso de enseñanza-aprendizaje.

A lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje, se realizará una evaluación formativa por trimestre, para conocer cómo se desarrolla el proceso y que permita modificar las pautas seguidas, la metodología aplicada (intervención del profesor, recursos utilizados...) así como la temporalización para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

Se realizará una evaluación sumativa final, para establecer los resultados de aprendizaje alcanzados y el grado de consecución de los mismos.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El Currículo del Ciclo Formativo de Dietética establece para cada capacidad terminal del módulo profesional Fisiopatología aplicada a la Dieta, una serie de criterios de evaluación, necesarios para evaluar y garantizar la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo.

Estos criterios de evaluación asociados a cada una de las capacidades terminales que componen nuestro módulo profesional vienen recogidos en el Decreto 39/1996, de 30 de Enero.

Los criterios de evaluación didácticos se encuentran distribuidos en cada una de las 12 Unidades de Trabajo.

Se evaluará de forma individualizada en qué medida cada alumno/a ha alcanzado los objetivos programados (evaluación personalizada), el proceso de enseñanza-aprendizaje y la propia práctica docente. Para ello tendremos en cuenta su trayectoria del curso en función de la entrega en plazo de las diferentes actividades, su participación en clase, actitud en cuanto al módulo profesional, trabajo en equipo, su evolución en el módulo profesional.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se va a llevar a cabo a través de procedimientos e instrumentos de evaluación. Los procedimientos hacen referencia a la técnica empleada y los instrumentos a las herramientas utilizadas.

A continuación, vamos a analizar distintos procedimientos que se van a llevar a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, los principales instrumentos que utilizaremos, el contenido más apropiado al que se va a aplicar dichos instrumentos y el momento en que los vamos a utilizar cada uno de ellos. Los instrumentos a utilizar para la evaluación serán diversos y de su uso se extraerán datos que serán registrados en la ficha de evaluación del alumnado.

Enumeramos cada uno de ellos:

- 1. Para la Evaluación inicial o diagnóstica:** actividades de contenidos previos (mediante cuestionarios y observación sistemática en el aula).
- 2. Para la Evaluación continua o procesual:**

Entre los **procedimientos** señalamos:

- A. La observación sistemática, nos permite conocer el trabajo diario de los alumnos y alumnas en el aula, prestar atención a los aspectos más importantes y captar sus detalles más significativos, proporcionando datos sobre el dominio de los procedimientos y desarrollo de actitudes que no pueden ser conocidos por otros procedimientos.
- B. El análisis de las actividades de clase, Se va a actuar con una actitud más investigadora que sancionadora. Desde esta perspectiva, tanto las respuestas correctas como las incorrectas aportan una información valiosa para orientar la práctica docente.

Entre los **instrumentos** señalamos:

1. Ejercicios teórico-prácticos: son de obligatoria entrega.
  - Realización de proyectos en la plataforma Google Classroom.
  - Realización de mapas conceptuales y glosario de términos
  - Actividades de E/A, refuerzo y ampliación.
  - Lecturas de bibliografía recomendada.
  - Otras.
2. Pruebas escritas (exámenes): se llevarán a cabo como mínimo al finalizar cada evaluación parcial. Cuando las circunstancias lo requieran se podrán establecer además otras pruebas adicionales.

Las pruebas de carácter teórico podrán constar de tres partes.

- a) Un cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.
- b) Cuestionario de preguntas tipo test o del tipo verdadero/falso
- c) Identificación o explicación de imágenes e ilustraciones.

De carácter práctico:

- a) Supuestos teórico-prácticos que evalúen la capacidad del alumno en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.
- b) Ejercicios de relación de ideas.

3. **Escala de valoración de actitudes:** instrumento de evaluación elaborado por el profesor que valora en general el compromiso educativo.

4. **Para la Evaluación final:** mediante la realización de pruebas específicas de evaluación (preguntas, resolución de situaciones problema, problemas, prácticas, simulacros, etc.)

ACLARACIONES: Como norma general, no se harán exámenes especiales a los/as alumnos/as que justificadamente (enfermedad) o no, no se presenten a los exámenes el día convocado. Estos alumnos/as deberán realizar el examen no realizado en el periodo de recuperación.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para determinar la calificación de cada uno de los alumnos tendremos en cuenta las siguientes consideraciones:

Evaluación continua: la aplicación del derecho de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y la participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo (ORDEN de 29 de septiembre de 2010).

Se valorarán las capacidades terminales alcanzadas de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el módulo y los objetivos generales del ciclo formativo. En cada trimestre se realizarán:

- Controles periódicos: Se pondrán realizar dos exámenes teóricos por Bloque en función de la complejidad de las UD (en cuyo caso, será la media aritmética de ambos). Se obtendrá una calificación para cada examen que se expresará mediante una escala numérica de uno a diez, considerándose positivas las calificaciones mayores o iguales a 5.

En esta prueba escrita se valorará:

- La comprensión de los contenidos expuestos.
- La adecuación de la respuesta a la pregunta formulada.
- La claridad en la exposición de los conocimientos.
- La interrelación adecuada de los contenidos.
- El razonamiento o la argumentación de las respuestas.
- El uso correcto del lenguaje técnico propio de este módulo profesional

Las pruebas de evaluación se superan íntegras, de forma que el alumno/a que suspenda irá a la recuperación con todos los contenidos de esa evaluación.

En la calificación del trimestre se tendrán en cuenta:

- Los conocimientos teóricos y supuestos prácticos a través de las pruebas teóricas y supuestos prácticos. Corresponderá a un **70% de la calificación final**.

- Los conocimientos prácticos, referidos a los trabajos y actividades realizadas y el cuaderno de prácticas: Los trabajos y actividades realizadas y el cuaderno de trabajo serán de obligada realización y presentación, y se tendrá en cuenta la calidad del contenido, presentación, originalidad y puntualidad en la entrega. Las diversas actividades evaluables serán calificadas positivamente si se han realizado y presentado en el plazo y forma establecidos y muestran que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y objetivos del módulo. Aquel alumno/a que no presente actividades evaluables en tiempo y forma será evaluado negativamente en dicha actividad. Se valorará las actividades de cada unidad utilizando los siguientes criterios: 3 (Deficiente) – 6 (Aceptable) – 8 (Bien) – 10 (Óptimo).

- Así mismo, se valoran aspectos como: grado de participación en clase, trabajo individual y en equipo, opiniones e ideas basadas en el respeto y tolerancia, orden, organización, claridad de exposición, así como el grado de autonomía. utilizando los siguientes criterios 2,5 (Deficiente) – 5 (Aceptable) – 7,5 (Bien) – 10 (Óptimo). Las actitudes serán valoradas mediante observación, utilizando una rúbrica diseñada a tal efecto que permita objetivizar lo máximo posible el proceso. Se obtendrán observaciones quincenales para valorar posibles cambios, tanto positivos como negativos, y poder intervenir convenientemente.

**Corresponderá a un 30% de la calificación final la valoración de los contenidos procedimentales y actitudinales.**

Si se sorprende a un alumno/a copiando o hablando durante la realización de un examen, dicho alumno/a deberá ir a la recuperación del trimestre correspondiente donde tendrá la posibilidad de demostrar el conocimiento de los contenidos.

La fecha y hora de los exámenes no podrá cambiarse, excepto si el profesor o profesora lo considera conveniente por motivos pedagógicos, de espacio o cualquier otro, y cuando exista unanimidad en el alumnado. La convocatoria del examen o prueba de evaluación será única, es decir, que si el alumno/a no realiza dicha prueba en ese momento no se repetirá, aunque presente justificante de cualquier tipo, teniendo posibilidades de superar la evaluación en el examen de recuperación correspondiente.

En base a estos tres conceptos, y siempre que se supere la media aritmética entre los controles se establecerá una calificación global al final de cada trimestre, recibiendo el alumno/a una nota numérica, que se considera positiva a partir de 5. Los alumnos que reciban una calificación inferior, tendrán que recuperarla en el trimestre siguiente.

Al final del proceso educativo, el alumno/a tendrá una nota numérica definitiva que corresponderá a la nota del Módulo, que garantiza haber adquirido los objetivos y capacidades terminales del Módulo, siempre que se supere con un 5. Dicha nota será la media aritmética de los tres trimestres, en el caso de los alumnos/as que los hayan superado en las pruebas de evaluación o recuperación. En el caso de los alumnos/as que no las hayan superado será la nota de la evaluación final de junio

Como en los boletines de notas no se puede expresar con decimales la nota final obtenida por el alumno/a, se aproximará o no al número entero más próximo a partir de 0,5, siempre teniendo en cuenta la evolución, rendimiento y actitud del alumno durante todo el proceso de aprendizaje (ej.: 7.5, 8 ó 7). De esta manera, la relación entre los instrumentos y criterios de calificación, así como su ponderación, es la siguiente:

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>	<b><u>CRITERIOS Y CARACTERÍSTICAS</u></b>	<b>PONDERA_ CIÓN</b>
<b>Pruebas escritas</b>	<p>Una al final de cada bloque o U.D. a criterio del profesor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podrán ser pruebas tipo test, semidesarrollo, desarrollo, resolución de supuestos prácticos etc.</li> <li>- En cada pregunta aparecerá siempre su valor final.</li> <li>- El valor final máximo de las pruebas será de 10 puntos.</li> <li>- La nota mínima para superarlas es de 5 puntos.</li> <li>- La actitud sospechosa durante las pruebas escritas puede suponer la retirada inmediata del examen, la valoración de dicha prueba con un 0 y el paso con toda la materia restante a la recuperación trimestral.</li> <li>- El uso de dispositivos móviles durante el examen puede dar lugar a la pérdida de la evaluación parcial para el resto del curso.</li> <li>- La calificación del trimestre será la media aritmética de las pruebas con valoración positiva y su ponderación correspondiente.</li> <li>- En caso de valoración negativa: Pruebas de recuperación. <ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>Recuperación trimestral</u>: en caso de superar la mitad o más de las pruebas trimestrales, se realizará por pruebas pendientes. De no ser así el alumnado irá a la prueba de recuperación con el trimestre completo.</li> <li>● Si no se supera positivamente algún examen la nota del trimestre será inferior a 5.</li> <li>● Si no se supera la prueba de recuperación trimestral, el alumno podrá superar la materia en el examen final de junio.</li> </ul> </li> </ul>	<b>Máximo: 7 puntos</b>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si el número de trimestres no superados es de dos o más, el examen final de junio se realizará del módulo completo.</li> <li>● El <u>Examen Final</u> es de trimestres completos y se llevará a cabo en junio. La calificación del mismo irá de 1 a 10 y computará como la nota de dicho trimestre para el cálculo de la nota final.</li> <li>● Para presentarse al examen final será obligatorio haber realizado las actividades y trabajos del módulo durante todo el curso.</li> </ul> <p>- Prueba de mejora de resultados. La mejora de resultados siempre tendrá lugar en junio. Para mejorar su calificación final, el alumno tendrá que hacer un examen final coincidiendo con el examen final de junio (siempre prevalecerá la nota más alta).</p> <p>-</p>		
<p><b>Trabajos, Actividades</b></p>	<p>En cada evaluación, se valorará con 2 puntos el cuaderno de actividades diarias de clase, teniendo en cuenta aspectos como: elaboración de todas las actividades propuestas, calidad de las mismas, corrección, orden, limpieza, y ortografía.</p> <p>Además, se llevarán a cabo en cada evaluación, dos actividades y/o trabajos de mayor envergadura valorados entre 0 y 1 punto cada uno. Los criterios de valoración para cada uno de ellos serán específicos. El alumnado será informado sobre los mismos antes de llevar a cabo la actividad.</p> <p>A lo largo del curso el profesor podrá, con la debida antelación, proponer trabajos con valoraciones distintas a las referidas anteriormente y de las que se informará al alumnado antes de la realización de los mismos.</p> <p>Las actividades y trabajos propuestos son de carácter obligatorio, debiendo realizarse, entregarse y superarse en su totalidad. En caso de no superar alguna de ellas deberá ser entregada nuevamente o recuperada en el periodo conveniente.</p>	<p><b>Máximo 2 puntos</b></p>	

<b>Actitud</b>	1) Cumplimiento normas de convivencia 2) Registro de observación de actitudes y participación activa	<b>Máximo 1 puntos</b>
----------------	---	----------------------------

Para obtener una evaluación positiva es imprescindible superar cada una de las partes descritas anteriormente.

### CALIFICACIONES

<b>EVALUACIÓN TRIMESTRAL</b>	Prueba escrita + trabajos y actividades + actitud	Media ponderada	Máximo 10 puntos
<b>NOTA FINAL</b>	Evaluación Trimestral	Media Aritmética	

### MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

En el caso de que algún alumno no supere (con nota igual o superior a 5) las diferentes pruebas escritas o alguna de las actividades propuestas, tendrá la posibilidad de recuperarlos, al final de cada trimestre o al inicio del siguiente, según se decida en cada caso en función de las circunstancias, en un único examen de recuperación en el que el alumno se examinará solamente de aquellas unidades no superadas siempre y cuando el número de pruebas escritas pendientes no sea superior a más de la mitad del total de cada evaluación en cuyo caso deberá examinarse de todas las unidades que componen la misma. La recuperación consistirá en una prueba similar en cuanto a dificultad y características que la de la convocatoria previa, y se valorará con los mismos criterios de evaluación y los mismos instrumentos, ya mencionados.

La nota de la prueba será la calificación que obtenga, sea en su primera oportunidad, sea en las sucesivas recuperaciones. Además, el alumno tendrá derecho a ser evaluado en convocatoria ordinaria en el mes de junio, en caso de no haber superado el módulo (pruebas escritas y actividades de aprendizaje) en las evaluaciones parciales.

Para todos los alumnos que se encuentren en esta situación, se organizarán clases de preparación hasta la fecha de la convocatoria ordinaria.

### **MEJORA DE LAS COMPETENCIAS**

Todos los alumnos tienen la posibilidad de mejorar la calificación obtenida en el módulo si así lo desean. Se propone para ellos dos a realización de una prueba única final de todos los contenidos del módulo, coincidiendo con el examen final de junio. Dicha prueba tendrá unas características generales similares a las pruebas realizadas a lo largo del curso. En caso de obtener una nota inferior a la que ya tenía antes de la prueba, prevalecerá siempre la nota más alta.

Según la Orden 29 septiembre de 2010, el alumnado que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, donde se realizará un repaso de las unidades de trabajo correspondientes a todo el curso.

### **ALUMNADO ABSENTISTA**

Debido a que la evaluación continua requiere de la asistencia regular a las clases, y de la participación en las actividades programadas para dichos módulos profesionales (artículo 2.2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010), las faltas de asistencia reiteradas por parte del alumnado, conllevará la imposibilidad de aplicar los mismos procedimientos de evaluación que al resto del alumnado, ya que

Según establece la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos, en su artículo 2, establece que para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.