



SEGUNDO 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 “MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA”

CAPACIDADES TERMINALES: Según Decreto 39/1996, de 30 de Enero

CT1. Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuales son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.

CT 2. Analizar los distintos sistemas de conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.

CT3. Analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo.

CT4. Analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación.

Criterios de Evaluación del CT1

CT1. Analizar los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos, en función de las características nutricionales de los mismos, determinando cuales son los procedimientos adecuados para optimizar su calidad higiénico-dietética.

- **Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción.**
- **Explicar los sistemas de recepción de alimentos describiendo las operaciones que hay que realizar en función del estado, naturaleza y destino de los mismos.**
- **Determinar las condiciones de almacenamiento/conservación de alimentos de consumo humano en función del tipo de alimento y destino del producto.**
- **Explicar las modificaciones que se producen en los alimentos almacenados y describir los mecanismos de prevención de las mismas.**

Criterios de Evaluación del CT2

CT2. Analizar los distintos sistemas de conservación de alimentos precisando cual se debe utilizar en función del tipo, grado de elaboración y destino de los mismos.

- **Explicar los procedimientos de higienización, señalando sus fundamentos y aplicaciones, en función de la naturaleza de los alimentos.**
- **Explicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos de consumo humano, señalando las condiciones higiénicas que evitan su proliferación.**
- **Describir las alteraciones nutritivas que se producen en los alimentos de consumo humano por la presencia de microorganismos.**
- **Identificar los componentes de los equipos y sistemas de higienización de alimentos relacionándolos con su función en el proceso.**
- **En un caso práctico de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizado:**
 - . **Seleccionar la normativa legal vigente higiénico sanitaria aplicable al supuesto práctico.**
 - . **Elegir el procedimiento de higienización idóneo, en función del tipo de alimento.**
 - . **Determinar las condiciones y los valores de los parámetros que definen el procedimiento de higienización elegido.**
 - . **Efectuar procedimientos de higienización de alimentos líquidos, utilizando métodos físicos.**
 - . **Seleccionar el conservante adecuado para el tipo de alimento en función del procedimiento utilizado.**

Criterios de Evaluación del CT3

CT3. Analizar los métodos de conservación y manipulación de alimentos explicando qué procedimientos producen un menor grado de pérdidas nutritivas, en función del tipo de alimento y destino del mismo.

- **Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional.**
- **Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo.**
- **Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo.**
- **Clasificar los aditivos de uso alimentario, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo.**
- **Determinar el tipo de embalaje idóneo para la conservación de alimentos manipulados, considerando el material que hay que utilizar en función de las características organolépticas y estado físico del producto.**
- **Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.**
- **Explicar los hábitos y normas higiénicas que deben realizar las personas que trabajan manipulando alimentos de consumo humano, determinando las que resultan excluyentes para el trabajo.**

Criterios de Evaluación del CT4

CT4. Analizar las necesidades de transformación de los alimentos en función de la prescripción dietética y las características nutritivas de los productos, precisando las técnicas culinarias idóneas para su transformación.

- **Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.**
- **Explicar las influencias que sobre los alimentos tienen los procedimientos "no-tradicionales" de transformación de alimentos, relacionando y enumerando los medios materiales necesarios y los parámetros de control.**
- **Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación. • Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.**
- **En un supuesto práctico de preparación de alimentos para el consumo, debidamente caracterizado:**
 - . **Identificar los tipos de alimentos que intervienen en la propuesta descrita.**
 - . **Proponer el procedimiento de transformación idóneo para cada tipo de alimento definido.**
 - . **Elaborar los diagramas de flujo que definen los procesos de transformación de alimentos descritos en el supuesto.**
 - . **Determinar las modificaciones, en relación a la cantidad del producto, que hay que corregir después del procedimiento de transformación elegido.**

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 de Microbiología e Higiene alimentaria, hay 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 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 9 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 señalo:

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 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 señalo:

1. Ejercicios teórico-prácticos: son de obligatoria entrega.
 1. Realización de proyectos en la plataforma Google classroom.
 2. Realización de glosario de términos
 3. Actividades de E/A.
 4. Lecturas de bibliografía recomendada.
 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.
 1. Las pruebas de carácter teórico podrán constar de dos partes.
 2. Un cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.
 3. Cuestionario de preguntas del tipo verdadero/falso
 4. Identificación de imágenes e ilustraciones.
 2. De carácter práctico:

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

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

Para valorar la Fase de Alternancia tenemos tres instrumentos:

1. Documento de Evaluación del tutor laboral. En el que debe calificar todas las actividades formativas.
2. Documento de Seguimiento del tutor docente.
3. Calificaciones de las Tareas de Alternancia en la plataforma Google classroom.

3. Para la Evaluación final: mediante la realización de pruebas específicas de evaluación (preguntas, resolución de situaciones problema, 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 Y MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

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 valora los resultados de aprendizaje alcanzados de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el módulo y los objetivos generales del ciclo formativo.

Se evalúan competencias profesionales (saber y saber hacer), personales y sociales (saber estar y ser) 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 los resultados de aprendizaje y ha asimilado los contenidos de las unidades didácticas correspondientes.

En cada evaluación se evalúan competencias profesionales (saber y saber hacer), personales y sociales (saber estar y ser) y la calificación de cada evaluación se obtendrá de las siguientes variables:

1. **Saber:** se calificará, cuantitativamente de 1 a 10, a partir del resultado obtenido de las pruebas escritas.

En cada una de las dos evaluaciones se realizará al menos dos pruebas escritas teórico-práctica, que constará de preguntas de modalidad tipo test, preguntas de verdadero/falso, preguntas de identificación de imágenes y de desarrollo. 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. **Saber hacer:** se valorará las actividades y trabajos individuales de cada unidad utilizando los siguientes criterios:

0 (Deficiente) – 5 (Aceptable) – 7,5 (Bien) – 10 (Óptimo).

3. **Saber estar y ser:** se valorará 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, utilizando los siguientes criterios 2,5 (Deficiente) – 5 (Aceptable) – 7,5 (Bien) – 10 (Óptimo).

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 los Resultados de Aprendizaje alcanzados en cada evaluación.

A continuación, se detalla los Resultados de Aprendizaje 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.

	Saber: Pruebas escritas.	Saber: Seguimiento de las producciones	Saber hacer: Prácticas	% PONDERADO
--	---	---	---	--------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	30 %	30 %	40%	100%
--------------------------------	------	------	-----	------

LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL: para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de los resultados de aprendizaje que aparecen resumidamente a continuación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	U.T.	Evaluación	Ponderaciones de C.T para la calificación final del Módulo
C.T.1	1,2,3,4,5 y 6	1ª	25 %
C.T.2	3,4 y 5	1ª	20%
C.T.3	3,4,5 y 9	1ª y 2ª	25%
C.T.4	5,7 Y 8	1ª Y 2ª	30%

MECANISMOS DE RECUPERACIÓN

Para los alumnos que no superen los objetivos o deseen obtener una calificación superior, se programarán actividades de refuerzo y recuperación, que permitan al alumnado la adquisición de las capacidades evaluadas tanto el Saber y Saber hacer.

1. Instrumentos y procedimientos.

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

2. 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 del comienzo del periodo dual.

2. Recuperación Final (Junio): la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado en la recuperación de la evaluación parcial correspondiente. Serán examinados de toda la materia desarrollada durante el trimestre correspondiente. También serán convocados en esta recuperación aquellos alumnos y alumnas que deseen mejorar los resultados obtenidos. Aquí se incluirá únicamente al alumnado que haya conseguido cursar la formación dual en la empresa.

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.

3. 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, conlleva 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.

**MÓDULO “ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO
ASIGNADA A LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA”**

MÓDULO “EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD”

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

CT 6.1. Analizar la estructura de grupos de riesgo, delimitando las características sociosanitarias y los factores de morbilidad que los caracterizan y permiten el diseño de actividades de intervención sanitaria.

CT 6.2. Analizar técnicas de comunicación y de apoyo psicológico, precisando cuáles permiten mejor la información sanitaria adecuada a las características de los programas de acción y del grupo receptor de los mismos.

CT 6.3. Proponer métodos y/o estrategias de enseñanza-aprendizaje tendentes a fomentar hábitos saludables en las personas y/o colectivos de riesgo, determinando la secuencia correcta de aplicación.

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 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. 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 establece para cada capacidad terminal del módulo profesional de Dietética, una serie de criterios de evaluación, necesarios para evaluar y garantizar la consecución de las capacidades terminales del módulo.

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

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:

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

B) Para la Evaluación continua o procesual:

➤ **Procedimientos:**

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.- 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.

➤ **Instrumentos:**

1.- Ejercicios teórico-prácticos: son de obligatoria entrega.

- Realización de proyectos en la plataforma Google Classroom.
- Realización de un glosario de términos.
- Actividades de E/A.
- 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:

- Un cuestionario tipo test, con cuatro opciones de las cuales sólo una es la correcta.
- Cuestionario de preguntas del tipo verdadero/falso
- Ejercicios de completa o de relaciona.

▣ De carácter práctico:

- Un ejercicio práctico que evalúe la capacidad del alumno en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. Consistirá en la elaboración de un programa de educación para la salud, que se expondrá a un colectivo concreto.

3.- Escala de valoración de actitudes: instrumento de evaluación elaborado por el profesor que valora en general el compromiso educativo, la participación, el interés y la convivencia en clase.

C) Para la Evaluación final: mediante la realización de pruebas específicas de evaluación (preguntas, resolución de situaciones 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 valoran 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** (saber y saber hacer), **personales y sociales** (saber estar y ser) 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 competencias profesionales (**saber y saber hacer**), personales y sociales (**saber estar y ser**) y la calificación de cada evaluación se obtendrá de las siguientes variables:

1.- Saber: se calificará, cuantitativamente de 1 a 10, a partir del resultado obtenido de las pruebas escritas.

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 y ejercicios de completa o relaciona. 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.- Saber hacer: las diversas actividades evaluables serán calificadas positivamente si se han realizado en el plazo y forma establecidos y muestran que se han alcanzado los resultados de aprendizaje y objetivos del módulo. Se valorará las actividades de cada unidad mediante rúbricas y utilizando los siguientes criterios:

0 (Deficiente) – 5 (Aceptable) – 7,5 (Bien) – 10 (Óptimo).

3.- Saber estar y ser: se valorará 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, utilizando los siguientes criterios: 2,5 (Deficiente) – 5 (Aceptable) – 7,5 (Bien) – 10 (Óptimo).

► **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 una de las capacidades terminales alcanzados en cada evaluación.

A continuación, se detalla 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.

C.T. 6.1.				C.T. 6.1: 40%
C.T. 6.2.				C.T. 6.2: 25%
C.T. 6.3.				C.T. 6.3: 35%
	Saber: Pruebas escritas.	Saber hacer: Seguimiento de las producciones. Prácticas.	Saber estar y ser: actitudes y compromiso educativo.	% PONDERACIÓN
CRI TE RIOS DE EVA LUA CIÓN	60%	30%	10%	100%

► **LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL:** para la calificación de la evaluación final se tendrá en cuenta la ponderación de los resultados de aprendizaje que aparecen resumidamente a continuación.

CAPACIDAD TERMINAL	U.D.	Evaluación	Ponderaciones de la CT para la calificación final del módulo
C.T. 6.1	1, 4, 6 Y 7	1ª Y 2ª	40%

C.T. 6.2	2 Y 3	1ª Y 2ª	25%
C.T. 6.3	2 Y 5	1ª Y 2ª	35%

MECANISMOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA DE COMPETENCIA

Para los alumnos que no superen los objetivos o deseen obtener una calificación superior, se programarán actividades de refuerzo y recuperación, que permitan al alumnado la adquisición de las capacidades evaluadas tanto el Saber y Saber Hacer.

► 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 del comienzo del periodo dual.

2.- Recuperación Final (Junio): la realizarán aquellos alumnos que no hayan aprobado en la recuperación de la evaluación parcial correspondiente. Serán examinados de toda la materia desarrollada durante el trimestre correspondiente. También serán convocados en esta recuperación aquellos alumnos y alumnas que deseen mejorar los resultados obtenidos. Aquí se incluirá únicamente al alumnado que haya conseguido cursar la formación dual en la empresa.

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.

Finalmente, el alumnado cuenta con cuatro convocatorias oficiales (una por curso escolar) para superar de forma positiva el módulo profesional. En caso de agotarlas, podrá solicitar convocatoria extraordinaria siempre que concurra en alguna de las circunstancias establecidas en la Orden 29 septiembre de 2010.

► 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.

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.

MÓDULO “DIETOTERAPIA”

CAPACIDADES TERMINALES

CT3.1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.

CT3.2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

Criterios de Evaluación de la CT3.1

CT3.1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:
 - Seleccionar las dietas estándar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

Criterios de Evaluación de la CT3.2

CT3.2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Explicar las operaciones o manipulaciones que es necesario realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
- Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.
 - Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso que permite comprobar si se han conseguido o no, y en qué grado, los objetivos marcados y, tras el estudio de los resultados, nos ayuda a analizar las causas que pudieran haber motivado deficiencias en el logro de los objetivos pretendidos, facilitando información a las dos partes intervinientes en el proceso educativo: al *alumnado* (sobre su proceso de aprendizaje, ayudándole así a regularlo) y al *profesorado* (sobre la eficacia de los métodos empleados, lo que le ayuda en su tarea de investigación en el aula y le permite adecuar la metodología a las necesidades de cada uno).

Según establece el artículo 2 de 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 será continua y para la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado se requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en los distintos módulos profesionales en los que el alumnado esté matriculado del ciclo formativo.

Las actividades que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje están relacionadas con los criterios de evaluación recogidos en el currículo del Ciclo Formativo y contribuyen de forma esencial a alcanzar los resultados de aprendizaje del módulo. Por este motivo, *las actividades de enseñanza-aprendizaje también serán objeto de evaluación.*

❖ Criterios de evaluación

Durante el proceso de enseñanza-aprendizaje evaluaremos el **nivel de adquisición de los contenidos** por parte de los alumnos y, por tanto, si se han alcanzado los objetivos propuestos y por tanto, las capacidades terminales. Para ello utilizamos los **criterios de evaluación**, que constituyen **elementos curriculares** esenciales asociados a cada una de las capacidades terminales, que nos permiten comprobar el nivel de adquisición de éstas. Tanto las capacidades terminales como los criterios de evaluación están recogidos y asociados en el apartado 4 de esta programación didáctica.

❖ Instrumentos de evaluación

Para evaluar la consecución de los objetivos utilizaremos diferentes **instrumentos o procedimientos de evaluación** que nos permitirán obtener información de los mismos. Para este módulo serán todos o algunos de los siguientes:

Para los contenidos de carácter conceptual y procedimental	Pruebas orales.
	Pruebas escritas de preguntas a desarrollar.
	Pruebas objetivas tipo test.
	Mapas conceptuales, esquemas, resúmenes, elaboración de informes.
	Cuestionarios de autoevaluación (el alumno es consciente de su propio progreso).
	Realización de trabajos prácticos de tipo demostrativo o de pequeña investigación.
	Pruebas prácticas. Resolución de supuestos prácticos.
	Documentos y material audiovisual elaborados individualmente, por parejas o grupos de alumnos.

Para los contenidos de carácter actitudinal	Registros de información (diario del profesor) para valorar el interés y la motivación del alumno, su participación y convivencia así como la responsabilidad mediante las faltas de asistencia.
	Se valorará mediante tabla de valoración de conductas y actitudes utilizada para los alumnos.

❖ **Criterios de calificación**

Tal y como se recoge en la Orden de 29 de septiembre de 2010, para poder desarrollar una evaluación continua, el alumnado debe asistir a clase regularmente y participar en las actividades de aprendizaje programadas, básicas para la consecución de los resultados de aprendizaje. Teniendo en cuenta esto y según se acuerda en la reunión de Departamento, se establece lo siguiente:

- A principios de curso se informará al alumnado que debe asistir regularmente a clase y participar en las actividades programadas, que serán evaluables (artículo 2.2 de la Orden anteriormente mencionada).
- Para que el alumno/a obtenga una calificación positiva en el módulo profesional, deberá superar la prueba de evaluación. 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 se presente a un examen o no presente actividades evaluables en tiempo y forma será evaluado negativamente en dicha actividad.
- Las fechas de los exámenes serán establecidas, de forma general, por consenso con el grupo-clase. De no existir consenso, la fecha será establecida por el profesorado. Será responsabilidad del alumnado estar informado al respecto: el uso de la aplicación Google Classroom facilita dicha comunicación.
- Aquel alumno/a que no haya podido presentarse a un examen o esté pendiente de evaluación positiva, deberá presentarse a un nuevo examen, que se realizará, de forma general, tras la correspondiente evaluación parcial. En dicha convocatoria, la calificación del alumnado corresponderá con una nota numérica comprendida entre 1 y 10.
- De no alcanzar una evaluación positiva en esta última convocatoria, deberá realizar actividades de refuerzo o mejora de las competencias, según establece la ya mencionada *Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I artículo 2*. Así el alumnado con módulos pendientes de evaluación positiva o que desee mejorar la calificación positiva, deberá realizar las actividades propuestas en el período entre la evaluación previa a la incorporación a la FCT y la evaluación final en nuestro caso (alumnado de segundo curso).

Los **criterios de calificación para las evaluaciones parciales** serán los siguientes:

Pruebas escritas	50%
Trabajos y actividades	40%, del cual: → 20% Actividades diarias → 20% Proyectos y trabajos
Actitud	10%, del cual: → 5% Interés y motivación → 5% Participación y convivencia en clase

➤ **50% dependerá de la realización de pruebas escritas:**

A través de ellas pretendo valorar la adquisición de conceptos fundamentales.

Las pruebas escritas podrán consistir en todos o algunos de los siguientes ítems, en función de la unidad didáctica en cuestión:

- ✓ **Cuestionario de respuestas múltiples** donde sólo una opción es válida. Las preguntas erróneas restarán puntuación (por cada 3 mal se restará una buena, haciendo proporción incluso antes de llegar a las tres erróneas), mientras que las no contestadas no tendrán influencia ni positiva ni negativa en la nota.
- ✓ **Cuestiones cortas** que permiten valorar la capacidad de síntesis y de asimilación de conceptos concretos.
- ✓ **Ejercicios de relación de ideas.**
- ✓ **Cuestiones largas de desarrollo o semidesarrollo** que permiten valorar la capacidad del razonamiento y expresión escrita del alumno.
- ✓ **Supuestos prácticos escritos.** Resolución de casos o problemas.
- ✓ **Identificación o explicación de láminas, imágenes, etc...**

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

➤ **40% dependerá del trabajo en grupo o individual:** la valoración a este nivel la llevaremos a cabo a través de dos instrumentos de evaluación:

- **20%** el trabajo diario, reflejado principalmente en las actividades adjuntadas en Google Classroom por el alumno y durante las clases presenciales. Se valorará su correcta elaboración, la corrección de las mismas cuando proceda, el orden, la limpieza y la calidad del trabajo.
- **20%** corresponderá a uno o dos trabajos, proyectos o actividades de mayor envergadura por trimestre.

En ambos casos se utilizarán rúbricas para llevar a cabo la evaluación.

➤ **10% dependerá de aspectos actitudinales que dividiremos en 2 apartados:**

- Un máximo de 0,5 puntos en función del interés y la motivación del alumnado.
- Un máximo de 0,5 en función de la participación y convivencia en clase.

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.

- *En el caso de que la situación del **Covid-19** requiera suspender la presencialidad, el examen de contenidos teóricos se sustituirá por una o varias pruebas teóricas o trabajos individuales o en grupo que sirvan para complementar la valoración de la adquisición de las competencias profesionales.*

De esta manera, la relación entre los instrumentos y criterios de calificación, así como su ponderación, es la siguiente:

INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	CRITERIOS Y CARACTERÍSTICAS	PONDERACIÓN
Pruebas escritas (presenciales)	<ul style="list-style-type: none"> → Una al final de cada bloque o unidad didáctica, a criterio del profesor. → Podrán consistir en pruebas tipo test, semidesarrollo, desarrollo, resolución de supuestos prácticos, etc. → En cada pregunta aparecerá siempre su valor final. → El valor final máximo de las pruebas será de 10 puntos. → La nota mínima para superarlas es de 5 puntos. → 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. → El uso de dispositivos móviles u otros dispositivos no permitidos durante el examen dará lugar a la pérdida de la evaluación parcial para el resto del curso. → La calificación del trimestre será la media aritmética de las pruebas con valoración positiva y su ponderación correspondiente. → En caso de valoración negativa: Pruebas de recuperación <ul style="list-style-type: none"> • <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. • Si no se supera positivamente algún examen la nota del trimestre será inferior a 5. • Si no se supera la prueba de recuperación trimestral, el alumno podrá superar la materia en el examen final de junio. • 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. • Para presentarse al examen final será obligatorio haber realizado las actividades y trabajos del módulo durante todo el curso. → Prueba de mejora de resultados. La mejora de resultados siempre tendrá lugar en junio. Para mejorar su calificación final, el alumno tendrá dos opciones: 	Máximo: 5 puntos

	<ul style="list-style-type: none"> o La realización de un examen final coincidiendo con el examen final de junio (siempre prevalecerá la nota más alta). o La realización de un proyecto propuesto y tutorizado por el profesor, que será evaluado de 0-10 y que supondrá, como máximo, un aumento de la nota final de 1 punto. 	
Trabajos y Actividades	<p>En cada evaluación, el profesor podrá proponer trabajos individuales o en grupo con valoraciones de las que se informará al alumnado antes de la realización de los mismos. Los trabajos en grupo y de exposición de un tema asignado tendrán un peso del 50% de este apartado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Covid-19 En caso de no poder realizarse en presencialidad se expondrán de forma telemática, y alguno de ellos, así como alguna posible prueba o trabajo escrito podrán sustituir a las pruebas escritas del apartado anterior. <p>Las actividades y trabajos propuestos son de carácter obligatorio, debiendo realizarse, entregarse y superarse en su totalidad, guardándose dicha nota si se suspendieran las pruebas escritas hasta que estas se aprobaran.</p>	Máximo 4 puntos
Actitud	<p>Se divide en dos apartados: 0,5 puntos: Interés y motivación del alumnado 0,5 puntos: Participación y convivencia en clase</p>	Máximo 1 punto

Para obtener una evaluación positiva es imprescindible superar cada una de las partes descritas anteriormente.			
CALIFICACIONES			
EVALUACIÓN TRIMESTRAL	Prueba escrita +trabajos y actividades + actitud	Media ponderada	Máximo 10 puntos
NOTA FINAL	Evaluación Trimestral	Media Aritmética	

❖ **Fases de la evaluación**

En la evaluación del proceso de aprendizaje, distinguiremos tres momentos o fases: inicial, continua y sumativa.

- **Evaluación inicial o diagnóstica:**

Se llevará a cabo durante el primer mes de curso con el objetivo de indagar sobre la **situación de partida** respecto al nivel de competencia del alumnado en relación con los objetivos y los contenidos que se van a cursar, así como a sus expectativas y actitudes frente al módulo. Todo ello fundamental para organizar el proceso sobre unos cimientos sólidos y adaptarlo a la realidad del aula. Para obtener esta información utilizaremos:

- o **Ficha del alumno. Cuestionario sobre datos y características destacables del alumno** como estudios previos, otra formación destacable, experiencia profesional, gustos, aficiones, expectativas sobre el ciclo así como al finalizar el mismo, forma de acceso al ciclo etc...
- o **Prueba de valoración del nivel de conocimientos:** se llevará a cabo mediante un cuestionario escrito breve y una charla-coloquio en gran grupo, donde también se aprovechará para tratar de despertar interés por los nuevos contenidos que se van a cursar.

Esta evaluación inicial será el **punto de referencia** para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características y conocimientos del alumnado (artículo 11, Orden 29 de septiembre de 2010).

- **Evaluación formativa o continua:**

Se llevará a cabo a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la recogida de información sobre el **progreso del alumno**, evaluando las distintas actividades que se realizaremos en las unidades didácticas mediante los instrumentos de evaluación oportunos, citados anteriormente. Esta fase de la evaluación está integrada en el propio proceso educativo, proporcionando información permanente sobre el mismo, permitiendo, de esta manera, replantearse estrategias si las empleadas hasta el momento no dan el resultado esperado.

- **Evaluación sumativa.**

Es aquella que se realiza al finalizar cada trimestre así como al terminar el curso académico, con el objetivo de saber cuál ha sido el grado de aprendizaje (mediante la asignación de una calificación) alcanzado por cada alumno al finalizar un periodo:

- 3 sesiones de evaluación, una por trimestre, en *diciembre, marzo y mayo*, donde el alumno obtiene una **calificación parcial** entre 1 y 10. Al pertenecer este módulo a segundo curso, se evaluará en diciembre y marzo, pasando a evaluarse en la tercera evaluación si el alumno debe recuperar la materia.
- Una evaluación al finalizar el curso, en *junio*, donde se asignará una **calificación final** del módulo, comprendida también entre 1 y 10.

- ❖ **Sistema 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 proponen para ellos dos alternativas:

- o La 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.
- o La realización de un **proyecto propuesto y tutorizado** por el profesor, que será evaluado de 0-10 y que supondrá, como máximo, el aumento de 1 punto en la nota final.

MÓDULO “FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO”

CAPACIDADES TERMINALES

1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.
2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.
3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.
4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A LAS CAPACIDADES TERMINALES

1. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos o colectivos sin patología evidente, aplicando los protocolos al uso en el centro de trabajo.

- Realizar la historia dietética para cada individuo o de una muestra de ellos en caso de colectivos.
 - Seleccionar el material de somatometría necesario, calibrando los que así lo requieran.
 - Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del cliente que son necesarios para evaluar el estado nutricional.
 - Obtener y registrar, en la historia dietética, los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del cliente.
 - Calcular el valor de ingesta recomendado en función de los datos obtenidos y su distribución temporal.
 - Establecer la prescripción dietética teniendo en cuenta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc. obtenidos del cliente.
 - Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
 - Informar al cliente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
- Programar la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del cliente.
- Informar adecuadamente al facultativo sobre las incidencias o datos significativos o presuntivos de patología asociada.

2. Realizar propuestas de aporte de nutrientes y energía a individuos con patologías específicas en función de los protocolos de dietas al uso en la unidad/gabinete.

- Realizar la historia dietética de cada paciente o de una muestra de ellos en caso de colectivos de enfermos con patologías específicas.
- Seleccionar el material de somatometría necesario para obtener los parámetros antropométricos del paciente, calibrando los equipos/aparatos que así lo requieran.
- Obtener los parámetros somatométricos rutinarios del paciente que son necesarios para evaluar su estado nutricional.
- Obtener y registrar en la historia dietética los datos clínicos y/o analíticos que complementan la información dietética del paciente.
- Calcular el valor de ingesta recomendado en función de la prescripción facultativa y de los datos obtenidos y su distribución temporal.
- Interpretar la prescripción dietética del facultativo teniendo en cuenta para elaborar la dieta los datos de preferencia, accesibilidad, economía, etc., obtenidos del paciente.
- Elaborar alternativas a la dieta mediante la utilización de tablas de intercambio para la adaptación a los datos de preferencia que se han obtenido.
- Informar al paciente sobre las peculiaridades de la prescripción, si existen, y las recomendaciones necesarias para el correcto seguimiento, por parte del cliente, de la dieta.
- Programar, a partir de las indicaciones del facultativo, la secuencia temporal de los controles posteriores que hay que realizar para asegurar el seguimiento de la misma por parte del paciente.
- Informar al facultativo, si procede, de los cambios o modificaciones observados durante los controles efectuados sobre el seguimiento de la dieta.

3. Supervisar la recepción, conservación y manipulación de alimentos en una empresa y/o área de restauración colectiva.

- Especificar las normas de manipulación de alimentos que debe cumplir el personal del establecimiento, en sus diferentes puestos de trabajo.
- Determinar el tratamiento higiénico que hay que efectuar en función del tipo de alimentos que se consumen.
- Comprobar la calidad alimentaria de los productos en el momento de su recepción, rechazando razonadamente los que no cumplan los criterios establecidos.
- Determinar los aditivos alimenticios que hay que utilizar en función de los tipos de alimentos que se consumen y el uso al que van destinados.
- Especificar las condiciones y parámetros que definen el procedimiento de higienización que hay que emplear en función del tipo o tipos de alimentos.
- Proponer los procesos de transformación de alimentos que se adapten mejor a las cualidades y necesidades nutritivas detectadas en el colectivo de referencia al que dan servicio.

4. Informar a las personas y colectivos en el consumo de productos alimentarios.

- Seleccionar la documentación y materiales de apoyo que hay que utilizar en actividades de información sobre el consumo de productos con aditivos alimentarios.
- Informar sobre las ventajas e inconvenientes del consumo de ciertos tipos de alimentos naturales en determinados estados fisiológicos.
- Transmitir a colectivos de consumidores, los tipos de presentación, envasado, etiquetado y fraudes más frecuentes en el ámbito de la alimentación humana.
- Enseñar los criterios básicos que deben conocer los consumidores para poder planificar su alimentación con criterios de equilibrio dietético y variabilidad suficiente.

EVALUACIÓN

Evaluación del proceso de aprendizaje

Consiste en un análisis del aprendizaje de los alumnos y alumnas, comprobando si han alcanzado los objetivos y desarrollado las competencias establecidas a principio de curso.

- 1.- La Evaluación de dichos módulos, como del resto de los módulos profesionales de un Ciclo Formativo, será continua, es decir, se realizará durante todo el proceso formativo correspondiente.
- 2.- Los métodos de evaluación deben orientarse a obtener evidencia de la consecución de la competencia.

3.- En la evaluación de este módulo profesional de FCT colaborará el responsable del centro de trabajo durante su período de estancia en el mismo. Esta colaboración en la evaluación se expresará en el “Informe de Evaluación Individual del Alumno”, que deberán ir cumplimentando conjuntamente a lo largo de todo el período de FCT, el profesor-tutor del centro educativo y el responsable del centro de trabajo, siempre con observancia del Programa Formativo concertado previamente entre ambos. Si la FCT hubiera tenido lugar en varias empresas, se recabará un informe de cada una de ellas.

Asimismo, si la FCT se hubiese completado en varios cursos escolares, se recabaran sendos informes realizados por los tutores de cada periodo de realización, en los que queden reflejadas las horas realizadas en cada período.

- 4.- La calificación del módulo profesional de FCT será “Apto”, “No Apto” o, en su caso, figurará como “Exento”.

El alumno podrá ser calificado como “no Apto” en los siguientes casos:

Faltas repetidas de asistencia y/o puntualidad no justificadas, previa audiencia del interesado.

Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento, previa audiencia al interesado.

En ambos casos a y b, se podrá rescindir el convenio de colaboración para un determinado alumno o alumna, por cualquiera de las partes firmantes, y ser excluido de su participación en el convenio por decisión unilateral del Centro, de la empresa o institución colaboradora, o conjunta de ambos. Si no ha realizado o demostrado todas las capacidades terminales / resultados de aprendizaje del módulo de FCT.

En el supuesto de que el alumnado obtenga la calificación de “No Apto”, deberá cursar de nuevo el módulo profesional de FCT, en la misma u otra empresa, teniendo en cuenta que el alumnado podrá ser evaluado y calificado del módulo profesional de FCT hasta dos veces.

- 5.- El profesor-tutor del grupo de alumnos y alumnas del centro educativo establecerá un régimen de visitas al centro de trabajo, cada quince días laborales, al menos, para mantener entrevistas con el responsable del centro de trabajo, observar directamente las actividades que el alumnado realiza en el mismo y registrar su propio seguimiento en la “Hoja Semanal del Alumno”. En aquellos casos extraordinarios en los que la situación lo requiera y siempre contando con la autorización de la Delegación Provincial correspondiente, el profesor tutor podrá sustituir dichas visitas mediante la utilización de medios telemáticos para realizar, sin menoscabo alguno, el seguimiento mencionado.

6.- Para aquellos alumnos y alumnas que demanden la aplicación de algún procedimiento de correspondencia entre el módulo profesional de FCT y la práctica laboral, se estará a lo previsto en la Orden de 29/09/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del Sistema Educativo de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Aquellos alumnos y alumnas del área sanitaria o sociocomunitaria de formación profesional que accedan a un contrato de trabajo de los establecidos en el marco de la Orden SND /299/2020, de 27 de marzo, en cuanto a las medidas relativas a los profesionales sanitarios en formación, podrán solicitar la exención total o parcial del módulo profesional de FCT. A estos efectos, no será de aplicación la duración de un año de experiencia laboral recogida en el artículo 39.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Actividades de recuperación

El módulo FCT solo contempla la calificación de APTO o NO APTO, por lo que el alumnado considerado NO APTO deberá repetir dicho periodo con las adaptaciones curriculares necesarias en su caso.

Para la evaluación del proceso educativo, se utilizarán:

Ficha de Seguimiento del Alumno/a.

Reuniones con el alumnado.

Visita a los centros de trabajo para observar la dinámica de trabajo y recabar información relevante por parte de los responsables.

Se podrá realizar adaptaciones curriculares no significativas, siempre que el centro de trabajo lo permita o elegir la empresa más adecuada a las necesidades del alumnado.

NOTA: Este documento se trata de un resumen informativo. El documento original que es el que tiene validez se puede consultar en cualquier momento por el alumnado.