



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Desarrollo Educativo  
y Formación Profesional

**Curso 2025/2026**

**Programación Didáctica**

**Módulo Profesional de Control y Seguridad Alimentaria (1551)**

**Ciclo Formativo de Grado Superior: Química y Salud Ambiental**

**2º curso**

**Familia Profesional: Sanidad**

**I.E.S. LA GRANJA**



---

**Profesorado | Nereida Bravo Gil**

## 1. EVALUACIÓN

La evaluación es la etapa del proceso educativo que tiene como finalidad comprobar, de manera sistemática, en qué medida se han logrado las competencias, objetivos y resultados de aprendizaje previstos en el currículum.

Es importante entender la evaluación como un proceso integral en el que no solo se valoran los conocimientos adquiridos por el alumnado, sino que también ha de estar referida al resto de elementos que intervienen en el proceso de enseñanza-aprendizaje, incluyendo la práctica docente y las medidas adoptadas en la programación de aula. De esta manera, la evaluación se convierte en un potente instrumento de gran utilidad tanto para el profesor, el centro como para la administración, permitiendo valorar y modificar el proceso de enseñanza-aprendizaje en función de las necesidades de cada caso y, por tanto, mejorar la calidad de la enseñanza.

De todo lo anterior se deduce que la evaluación es una práctica reflexiva que plantea, fundamentalmente, tres preguntas: ¿qué evaluar? ¿cómo evaluar? y ¿cuándo evaluar?. A lo largo de este apartado iremos dando respuestas a estas cuestiones, en consonancia con la normativa que regula el proceso de evaluación en la formación profesional, tanto nacional (artículo 107, “evaluación y permanencia”, del **RD 659/2023**) como autonómica (**Orden de 18 de septiembre de 2025**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.).

### 1.1 Evaluación del alumnado

#### 1.1.1. Tipos y momentos de evaluación

En relación al tipo de evaluación, las normas generales de ordenación de la evaluación descritas en el artículo 2 de la **Orden de 18 de septiembre de 2025**, recogen, entre otros, que:

*1. La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía será objetiva, continua, formativa e integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.*

*4. En la modalidad presencial y en la parte presencial de la modalidad semipresencial, la evaluación continua de los aprendizajes requerirá la asistencia regular y obligatoria, tanto en el centro docente como en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, de al menos el 80 por ciento de la duración total del módulo, ámbito o proyecto, a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado.*

El hecho de que la evaluación sea continua implica su desarrollo en tres fases diferenciadas en cuanto a sus propósitos y momentos de realización:

- **Evaluación inicial o diagnóstica:** Realizada al comienzo del curso y de cada unidad didáctica. Tiene una doble función: conocer la situación de partida del alumnado para planificar adecuadamente el proceso de enseñanza-aprendizaje y motivar al alumnado por los contenidos que se van a desarrollar.
- **Evaluación formativa o procesual:** Realizada a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Su principal función es analizar si las metas de la enseñanza están siendo alcanzadas, por lo que en función de los resultados obtenidos pueden realizarse adaptaciones del proceso formativo.
- **Evaluación final o sumativa:** Realizada al final de cada proceso formativo, en concreto, al final de cada unidad didáctica, de cada resultado de aprendizaje, de cada evaluación

parcial, y al terminar el curso académico (evaluación final). Su cometido es comprobar la consecución de los objetivos establecidos una vez finalizado el proceso de enseñanza-aprendizaje, es decir, valorar el aprovechamiento y nivel alcanzado por los estudiantes, así como la eficacia de los elementos educativos utilizados.

Para que esta evaluación continua se lleve a cabo, se requiere de una asistencia regular y obligatoria (tanto al centro como durante la FFEOE). Por tanto, aquel alumno/a cuyo porcentaje de ausencias (justificadas o no justificadas) supere el **20 por ciento** de la duración total del módulo, **perderá el derecho a evaluación continua**. Llegado el caso, los alumnos/as en esta situación serán notificados por el tutor/a, con el visto bueno de la dirección del centro, y tendrán la oportunidad de ser evaluados durante el periodo de recuperación, tal y como se describe en el apartado 7.1.6. Cabe destacar que este alumnado no podrá realizar aquellas actividades prácticas o pruebas objetivas que, a criterio del equipo docente, impliquen algún tipo de riesgo para sí mismos, para el resto del grupo o para las instalaciones del centro.

### 1.1.2. Sesiones de evaluación

Una sesión de evaluación es una reunión compuesta por todo el equipo educativo de un grupo de alumnos/as coordinado por su tutor/a, a la que también asiste un miembro del equipo directivo y un delegado del curso. El módulo de Control y Seguridad Alimentaria se imparte en el segundo curso académico del ciclo formativo y, por tanto, está sujeto a, al menos, **5 sesiones de evaluación**: una de evaluación inicial, dos de evaluación parcial y dos de evaluación final. En todas estas sesiones se produce y favorece el intercambio de información entre los distintos docentes, permitiendo adoptar decisiones para la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje. Además, en las evaluaciones parciales y finales se tiene como objetivo recoger por escrito las calificaciones que los estudiantes han obtenido para los distintos módulos, aunque en el caso de las evaluaciones parciales, dicha calificación será meramente **informativa**.

Las fechas de estas sesiones se establecen según el calendario escolar que, para el curso académico que nos ocupa, serían:

Sesión	Período
Sesión de evaluación inicial	14 de octubre de 2025
1º sesión de evaluación parcial	15 de diciembre de 2025
2º sesión de evaluación parcial	Finales de abril de 2026
1º sesión de evaluación final	No antes del 22 de mayo de 2026
2º sesión de evaluación final	No antes del 15 de junio de 2026



### 1.1.3. Criterios de evaluación

Atendiendo a la **Orden de 18 de septiembre de 2025**, la evaluación ha de realizarse teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación, ya que en su artículo 2 recoge que *“La evaluación de los grados D y E debe permitir verificar adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad, tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en la norma básica y en el desarrollo autonómico correspondiente garantizando, que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad. Asimismo, se tendrá en cuenta la diferente contribución de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación en la adquisición de las competencias de cada título, así como, en su caso, las necesarias adaptaciones del proceso de evaluación a las características peculiares de cada sector productivo contenidas en las diferentes programaciones didácticas”*.

Los criterios de evaluación son concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados, permitiendo emitir un juicio valorativo sobre los logros alcanzados por el alumnado en términos de procedimientos, conceptos y actitudes. Por tanto, estos criterios se consideran la unidad mínima evaluable y son un referente para evaluar el aprendizaje del alumnado.

Los criterios de evaluación y su asociación con los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional están reflejados en la normativa que regula cada ciclo formativo. Por tanto, para el módulo que nos ocupa, esta relación viene marcada por la **Orden del 15 de marzo de 2021**, quedando tal y como se muestra en la siguiente tabla:

RA 1: Elabora planes de trabajo de inspección y control sanitario de alimentos, identificando tareas, puntos críticos y recursos.	
Criterios de evaluación	a) Se han relacionado los conceptos de alimentación y salud con las enfermedades asociadas.
	b) Se han identificado las características de los programas de inspección y de vigilancia de alimentos.
	c) Se ha secuenciado el proceso de elaboración de un programa de trabajo y sus componentes.
	d) Se ha identificado el proceso del Sistema de Alertas Alimentarias.
	e) Se han caracterizado los procedimientos de intercambio de información.
	f) Se ha analizado la normativa sanitaria relacionada con el uso o consumo humano de alimentos.
	g) Se ha seleccionado la información relevante para la inspección y el control alimentario contenida en los censos de establecimientos de elaboración/transformación, distribución y restauración.
	h) Se han seleccionado los puntos que hay que muestrear en los censos utilizados.
RA 2: Identifica deficiencias técnico-sanitarias en productos alimentarios, aplicando técnicas de inspección y control sanitario de acuerdo con la normativa	
Criterios de evaluación	a) Se han identificado las principales fases en el proceso de producción de alimentos.
	b) Se han caracterizado los establecimientos de elaboración, transformación, almacenamiento, comercialización, manipulación y consumo de los alimentos.
	c) Se han identificado los criterios sanitarios de manipulación y etiquetado de alimentos.
	d) Se han relacionado los factores de riesgo de la contaminación de los alimentos con las fases de la cadena alimentaria.
	e) Se han clasificado los métodos de higienización y conservación de los alimentos.
	f) Se ha relacionado la calidad estética y organoléptica de los alimentos con las posibles deficiencias en las fases del proceso.
	g) Se han identificado los protocolos y las normas de inspección y control sanitario para cada fase del proceso.
	h) Se han propuesto actuaciones correctivas en función de las deficiencias detectadas.
	i) Se ha cumplimentado el acta, los libros de registro y elaborado los informes pertinentes.
RA 3: Toma muestras de alimentos, seleccionando el procedimiento en función de las características de la muestra y aplicándolo de acuerdo con el protocolo de actuación establecido.	
	a) Se han seleccionado los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénico-sanitarios.
	b) Se han preparado los instrumentos, equipos de recogida y material fungible necesario en la toma de muestras.
	c) Se han seguido los protocolos de muestreo en la recogida de la muestra.

	<p>d) Se han aplicado las técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico, químico y organoléptico.</p> <p>e) Se han clasificado las muestras en función de las características de los establecimientos y estudios que hay que realizar.</p> <p>f) Se han preparado los medios de cultivo utilizados en los estudios microbiológicos.</p> <p>g) Se han adaptado los procedimientos de conservación y de transporte al tipo de muestra, protocolo y normativa.</p> <p>h) Se ha procedido a la identificación y envasado de las muestras para el transporte y posterior análisis.</p> <p>i) Se ha cumplimentado la documentación preanalítica que acompaña a la muestra y a su registro.</p> <p>j) Se ha seleccionado la información que debe recopilarse para la evaluación posterior de los resultados analíticos.</p>	
<p><b>RA 4: Analiza la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando protocolos establecidos y registrando sus resultados.</b></p>		
<p>Criterios de evaluación</p>	<p>a) Se han identificado los caracteres organolépticos, físicoquímicos y microbiológicos de los alimentos de origen animal y vegetal.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos analíticos en función de su eficiencia, eficacia y efectividad, para garantizar la calidad de los datos obtenidos.</p> <p>c) Se ha comprobado la limpieza, preparación y calibración de los equipos y el instrumental utilizado.</p> <p>d) Se han seleccionado los métodos y técnicas de control de calidad según la normativa técnico-sanitaria.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de análisis para la determinación de los parámetros físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.</p>	
	<p>f) Se han registrado los resultados analíticos para el posterior tratamiento de los datos.</p> <p>g) Se han cumplimentado los boletines analíticos y elaborado informes según protocolo normalizado.</p> <p>h) Se han gestionado los residuos generados en el procedimiento analítico, para evitar posibles contaminaciones.</p> <p>i) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos.</p>	
	<p><b>RA 5: Desarrolla programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo, aplicando metodologías y técnicas de comunicación.</b></p>	
	<p>Criterios de evaluación</p>	<p>a) Se ha definido la epidemiología de las enfermedades de transmisión alimentaria y los factores condicionantes de la aparición de la enfermedad.</p> <p>b) Se han caracterizado las medidas de prevención y control de las enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>c) Se han relacionado las fuentes de contaminación de los alimentos con las medidas de prevención y control en cada caso.</p> <p>d) Se han definido los fundamentos legislativos sobre consumo de alimentos y defensa de los consumidores.</p> <p>e) Se han elaborado programas formativos y campañas de información en materia de seguridad alimentaria.</p> <p>f) Se han identificado las necesidades de información y formación del consumidor.</p> <p>g) Se han programado actividades formativas y campañas de información en función de las necesidades detectadas.</p> <p>h) Se han seleccionado los parámetros que incluyen las técnicas de evaluación de las campañas de información y actividades formativas.</p> <p>i) Se han aplicado técnicas de información y asesoramiento, y en su caso, de atención de quejas y reclamaciones de consumidores.</p>

De acuerdo con lo establecido en la **Orden de 26 de septiembre de 2025**, la evaluación de la FFEOE se llevará a cabo tomando como referencia los resultados de aprendizaje (RA) y los criterios de evaluación (CE) establecidos en el currículo, así como las evidencias observadas durante la estancia en la empresa. En concreto, durante el presente curso académico y en lo que respecta al módulo profesional de Control y Seguridad Alimentaria, se han dualizado 9 criterios de evaluación, lo que equivale a un **20%** del total de los criterios de evaluación del módulo:

RA	CE
3	a, b, c, g
4	c, d, f, h, i

#### 1.1.4. Técnicas e instrumentos de evaluación

Las técnicas o procedimientos de evaluación son aquellas estrategias que se utilizan para obtener la información que se pretende valorar, mientras que los instrumentos de evaluación se refieren a las herramientas que utilizan las diferentes técnicas para recoger los datos de interés. No obstante, debido a su estrecha relación, en muchos casos se hace referencia a ambos términos de forma indiscriminada, ya que en cualquier caso van a ser los que nos permitan valorar si el alumnado ha conseguido superar los diferentes criterios de evaluación anteriormente descritos. Es importante que se utilicen técnicas e instrumentos de evaluación variados, dependiendo del criterio docente y del tipo de contenido que incluya cada criterio de

evaluación. Teniendo en cuenta las características del módulo de Control y Seguridad Alimentaria, el tipo de técnicas e instrumentos de evaluación con los que vamos a trabajar son:

- **Actividades de clase (AC):** En este grupo se incluyen aquellas actividades realizadas para la evaluación formativa del alumnado, es decir, con el propósito de alcanzar los criterios de evaluación asociados. Estas actividades son diversas e incluyen trabajos individuales y en grupo (resúmenes o esquemas, revisiones bibliográficas, trabajos de investigación, juego de roles, etc.), exposiciones orales, ejercicios, supuestos prácticos, análisis de artículos científicos y preguntas de clase. Por tanto, permitirán evaluar tanto los contenidos teóricos como teórico-prácticos contenidos en los correspondientes criterios de evaluación.

- **Prueba escrita (PE):** Se realizarán al final de cada unidad didáctica, permitiendo evaluar si se han alcanzado los objetivos propuestos y la capacidad del alumnado para interrelacionar los diferentes contenidos impartidos. Permitirán evaluar tanto contenidos teóricos como teórico-prácticos, y podrán incluir preguntas cortas, casos prácticos, problemas, de opción múltiple (tipo *test*), de desarrollo, de verdadero o falso justificadas, de completar y de identificación.

- **Prácticas diarias (PR):** Durante las prácticas diarias se desarrollarán actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas, poniendo de manifiesto la adquisición de habilidades técnicas básicas. Así pues, se llevará a cabo un registro y observación de su desarrollo, prestando especial atención al orden, higiene, iniciativa, medidas de seguridad, destreza en el uso de los materiales y capacidad para seguir un protocolo de forma guiada. Además, cada alumno/a entregará un informe de trabajo de la práctica realizada, incluyendo la fecha, el nombre de la técnica, material utilizado, protocolo seguido, guía de buenas prácticas y las observaciones y conclusiones obtenidas. Este informe de trabajo debe incluir soportes visuales como imágenes y/o vídeos propios y explicativos del desarrollo y resultado de cada técnica utilizada.

- **Actividades formativas en empresa (AFE):** El ciclo de Química y Salud Ambiental se imparte en modalidad dual durante el presente curso académico. Por tanto, ciertos criterios de evaluación están directamente asociados al trabajo del estudiante durante su estancia en la

empresa u organismo equiparado. Esta evaluación se basará tanto en el informe del tutor de la empresa indicando las competencias adquiridas en el entorno laboral, como en la valoración del docente según los resultados de aprendizaje alcanzados en relación con los objetivos del módulo. En concreto, las AFE planteadas durante este curso son: i) Colaborar en procedimientos de inspección, muestreo y análisis (asociada a los CE a, b, c, g del RA3) y ii) Apoyar en tareas de verificación y control rutinario (asociada a los CE c, d, f, h, i del RA4).

El registro de los resultados de la corrección y/u observación para los diferentes instrumentos de evaluación utilizados será realizado mediante el uso de **rúbricas específicas** que, en el caso de la actividad de formación en empresa, serán facilitadas a los responsables laborales. Estas rúbricas se valdrán, además, de registros anotados por la profesora en el diario docente.

Además, es también importante señalar que la convocatoria para las pruebas escritas será única y, del mismo modo, los plazos de entrega para las distintas actividades e informes de prácticas tampoco serán modificados salvo circunstancias excepcionales debidamente justificadas. Por tanto, para superar los criterios de evaluación asociados tras la no asistencia o entrega de los mismos, será necesario acudir a los períodos de recuperación correspondientes.

### *1.1.5. Sistema de calificación*

Al final de cada evaluación, ya sea parcial o final, se realiza una **evaluación sumativa** que valora la consecución de los criterios de evaluación pertinentes, y sus resultados de aprendizaje asociados, por cada alumno/a, siendo un indicador del aprendizaje alcanzado por el alumnado.

El resultado de esta evaluación sumativa es una calificación, que será parcial en el caso de la primera y segunda evaluación, y final tras terminar del curso académico (primera y segunda evaluación final). Para superar el módulo profesional que nos ocupa, debe alcanzarse una calificación **mayor o igual a 5 para cada resultado de aprendizaje**.

La calificación de cada resultado de aprendizaje se obtendrá mediante una media ponderada de las calificaciones obtenidas para cada uno de sus criterios de evaluación asociados, lo que se corresponderá con los resultados de los instrumentos de evaluación utilizados.

$$RA = \sum_{i=1}^n (CE_i \times \%CE_i)$$

La ponderación de cada uno de estos criterios de evaluación, así como de cada resultado de aprendizaje en las evaluaciones parciales y finales, se realizará en función de las horas de dedicación que requieran en el aula y el grado de profundización que se pretenda alcanzar (estimado por el número de CE asociados a cada RA).

En la siguiente tabla se muestra el sistema de calificación establecido, representando tanto el porcentaje atribuido a cada resultado de aprendizaje (RA) para las evaluaciones parciales y finales, como la ponderación de cada criterio de evaluación (CE) dentro de cada resultado de aprendizaje, y su organización por cada unidad didáctica (UD). En ella también se muestran los instrumentos de evaluación utilizados para valorar cada criterio de evaluación, aunque dicha asignación es susceptible de ser modificada en función de la evolución del proceso de enseñanza-aprendizaje y/o el criterio docente.

RA	% RA Primera Evaluación	% RA Segunda Evaluación	% RA Evaluación Final	UD	CE	% CE	Instrumentos de evaluación			
							PE	AC	PR	AFE
1	37%	No Contribuye	18%	1	a)	30%	X	X		
					b)	10%	X			
				4	c)	10%		X		
					d)	10%	X			
					e)	10%	X	X		
					f)	10%	X			
					g)	10%		X		
					h)	10%		X		
2	63%	No Contribuye	20%	2	d)	18%	X			
					f)	18%	X	X	X	
				3	e)	28%	X		X	
					5	a)	4%		X	
				b)		4%	X			
				c)		10%	X			
				g)		10%	X	X		
				h)		4%		X		
				i)		4%	X			
				3	No Contribuye	42%	22%	6	a)	5%
b)	5%								X	X
c)	5%								X	X
d)	20%								X	
e)	15%	X								
f)	10%								X	
g)	5%		X							X
h)	10%	X								
i)	10%	X	X							
j)	15%	X								
4	No Contribuye	58%	20%	7	a)	10%	X	X		
					b)	7%	X			
					c)	2%			X	X
					d)	7%	X			X
					e)	11%			X	
					f)	2%			X	X
					g)	7%		X		
					h)	2%			X	X
					i)	2%			X	X
				8	a)	10%	X	X		
					b)	7%	X			
					c)	2%			X	X
					d)	7%	X			X
					e)	11%			X	
					f)	2%			X	X
					g)	7%		X		
					h)	2%			X	X
					i)	2%			X	X
					a)	25%	X			
					b)	10%	X			
					c)	25%	X			

5	No Contribuye	No Contribuye	20%	9	d)	10%	X	X		
					e)	10%		X		
					f)	5%		X		
					g)	5%		X		
					h)	5%		X		
					i)	5%		X		

De la tabla anterior, se deduce que la contribución de cada unidad didáctica al resultado de aprendizaje será la suma de los porcentajes de los criterios de evaluación que tenga asociados. Del sistema de calificación descrito pueden resultar calificaciones con valores decimales. Sin embargo, las calificaciones de las evaluaciones parciales y final se corresponderán con el valor de un número entero, que será el resultado del redondeo de la calificación decimal obtenida.

Salvo situaciones excepcionales debidamente justificadas, la no asistencia a pruebas y prácticas, así como la no presentación de las actividades en el tiempo establecido, implicará que el criterio de evaluación asociado no ha sido superado, recibiendo éste la mínima calificación.

Del mismo modo, si algún alumno/a utiliza medios no lícitos en la celebración de alguna de las pruebas, o se atribuye indebidamente la autoría de trabajos académicos, recibirá la mínima calificación en el resultado de aprendizaje correspondiente, que podrá superarlo posteriormente mediante las actividades previstas en el plan individualizado de recuperación. Como consideración, es importante mencionar que se dudará siempre de la fiabilidad de un examen de aquellos alumnos/as que tengan consigo o próximos a ellos un dispositivo electrónico (ej: móvil, smartwatch, tablet, etc.). Además, en este caso se procederá a la retirada y entrega del móvil en jefatura de estudios (en caso de negarse el alumno/a, esto supondrá falta grave).

### 1.1.6. Sistema de recuperación

#### 1.1.6.1. Alumnado del plan actual

Cuando un/a alumno/a no haya superado algún resultado de aprendizaje, tendrá disponibles procedimientos de recuperación para conseguirlo con posterioridad. Los resultados de aprendizaje planificados para el primer y segundo trimestre podrán recuperarse al inicio del siguiente trimestre, mientras que los del tercer trimestre se recuperarán antes de la evaluación final (**recuperación trimestral**). Además, todos los resultados de aprendizaje podrán ser también recuperados en la convocatoria final realizada durante el mes de junio (**recuperación final**), para la que los alumnos/as deberán asistir a clase durante el período reservado para ello. El alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua, también podrá ser evaluado durante el periodo de recuperación final, contando también con su plan individualizado de recuperación.

En cualquier caso, los instrumentos de evaluación utilizados durante la recuperación serán de características **similares** a los aplicados previamente para valorar cada criterio de evaluación, siempre que sea posible. En el caso de las prácticas de laboratorio, si por falta/caducidad de reactivos u otro motivo no pudieran realizarse, serán sustituidas por casos teórico-prácticos lo más semejantes posibles. Por otro lado, es importante tener en cuenta que la FFEOE no es recuperable, sin embargo, si es necesario para alcanzar los resultados de aprendizaje asociados, se emplearán otros instrumentos de evaluación recogidos en el programa individualizado de recuperación.

En el procedimiento de recuperación se tendrá en cuenta el sistema de calificación descrito anteriormente y, por tanto, los mismos criterios de evaluación y su ponderación pertinente. Las pruebas realizadas durante el procedimiento de recuperación no serán repetidas en ningún caso.

### 1.1.6.2. Alumnado del plan a extinguir

Para el curso escolar 2025/2026, contamos con **una alumna** matriculada en 2º curso con el módulo profesional "Control y Seguridad Alimentaria" pendiente de superación del plan de estudios iniciado en el marco del **Real Decreto 1147/2011**. Dado que la superación de este módulo es requisito indispensable para la obtención del título, y en aplicación de la **Disposición Transitoria Primera** de la **Orden de 18 de septiembre de 2025**, que refiere que el alumnado en esta situación dispondrá hasta la finalización del curso escolar 2026/2027 para completar dichos estudios, se establece un **plan personalizado de recuperación**.

Conforme a esta normativa, este módulo no superado **no tendrá horario lectivo** y su evaluación, que tendrá carácter excepcional, se realizará mediante pruebas finales de evaluación. El plan de recuperación para esta alumna contempla:

- a) **Una prueba parcial teórico-práctica** que incluya como instrumentos de evaluación tanto una prueba escrita, como la resolución de una actividad práctica o caso práctico, que se realizará en diciembre y abarcará los contenidos de la UD 1 a la UD 5, es decir, los resultados de aprendizaje 1 y 2.
- b) **Una prueba final teórico-práctica** que se realizará en febrero y cubrirá los contenidos de la UD 6 a la UD 9, es decir, los resultados de aprendizaje 3, 4, y 5. En esta convocatoria, la alumna se presentará con la totalidad de los resultados de aprendizaje en caso de no haber superado el parcial de diciembre. Al igual que en el caso anterior, esta prueba incluye como instrumentos de evaluación tanto una prueba escrita, como la resolución de actividades prácticas o casos prácticos.

Las fechas concretas de realización de estos instrumentos de evaluación, así como la asignación de las aulas, se han puesto en conocimiento y a disposición del equipo directivo del centro.

### 1.1.7. Mejora de competencias

Los alumnos y alumnas que, aun teniendo el módulo superado, deseen alcanzar una calificación superior a la obtenida, a través de la **mejora de sus competencias**, deberán asistir con regularidad a las actividades programadas para tal fin durante el mes de junio y presentarse a una prueba específica destinada para ello.

Esta prueba y actividades abarcarán la **totalidad de los resultados de aprendizaje** del módulo, los cuales respetarán la ponderación establecida en el sistema de calificación ya descrito.

La calificación final se corresponderá con la obtenida durante el proceso de mejora de competencias, a no ser que ésta sea inferior a la conseguida previamente, en cuyo caso se mantendrá la más alta.

## 1.2 Evaluación de la programación didáctica

La programación didáctica está sujeta a un constante seguimiento con el fin de evaluar si los distintos aspectos que la componen se ajustan a la realidad del aula y permiten alcanzar las metas propuestas. Entre los aspectos a valorar encontramos: el cumplimiento de la temporalización prevista, la idoneidad de la metodología, medios y recursos didácticos utilizados, la adecuación de las actividades e instrumentos de evaluación empleados y el grado de consecución de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación. Para ello, la profesora irá tomando anotaciones en su **diario docente**, recogiendo sus percepciones sobre el funcionamiento de las diferentes actividades y estrategias utilizadas, así como de la evolución del alumnado.

Por otro lado, al finalizar cada trimestre se entregará al alumnado un **cuestionario de**



**evaluación** que permita recoger los aspectos destacados y deficientes según su experiencia, ayudando así a encontrar los puntos de mejora. Además, las distintas evaluaciones parciales serán indicativas del alcance de los resultados de aprendizaje y, por tanto, permitirán adoptar medidas de corrección si fuera necesario, lo que es posible gracias al carácter flexible y abierto que tiene este documento educativo.

### 1.3 Evaluación de la actividad docente

La actuación docente también ha de ser evaluada para conocer los principales aspectos mejorables y conducir a una **mayor competencia profesional** y, por tanto, a una mejor práctica educativa. Entre los aspectos a valorar podemos encontrar la implicación del docente en las

distintas actividades desarrolladas, su capacidad para reconducir la clase de acuerdo a la planificación, su disponibilidad de utilizar distintos recursos didácticos y el grado de conocimientos y destrezas en los contenidos desarrollados. Para realizar estas valoraciones también se utilizarán las anotaciones realizadas por la profesora en su **diario docente**, así como un **cuestionario** que será entregado al alumnado al finalizar el curso académico.

### 1.4 Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje

En definitiva, y como resumen a todo lo descrito en el presente apartado, **la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje debe entenderse como la valoración de todas las partes que intervienen en el proceso educativo**: el alumnado, la actividad docente y la programación.

Es importante mencionar que la evaluación del alumnado, además de con los aspectos mencionados en el apartado 7.1 de la presente programación didáctica, también será realizada tanto mediante un **cuestionario de autoevaluación y coevaluación** que se entregará al alumnado al final del curso académico, como con las anotaciones realizadas por la profesora sobre cada alumno/a en su **diario docente**. De esta manera, todas las partes serán evaluadas por partida doble (tanto por el profesorado como por el alumnado), permitiendo así obtener una imagen global del funcionamiento del proceso formativo e información relevante que ayude a reestructurar apropiadamente la actividad educativa.