

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
	<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	<b>MD850201</b>
	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00
		Pág. 1/2

<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>	SANIDAD
<b>CICLO FORMATIVO Y CURSO</b>	2º DIETETICA
<b>MÓDULO PROFESIONAL</b>	MICROBIOLOGIA E HIGIENE ALIMENTARIA
<b>PROFESOR / A</b>	JUAN CARLOS CARRILLO UREÑA

### 13. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

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, en el art.2 recoge que "la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales".

En dicha normativa se establece, además, que los alumnos y alumnas dispondrán de un máximo de cuatro convocatorias, entendiendo que una convocatoria es el conjunto de actuaciones que forman parte del proceso de evaluación y se desarrollan en el período lectivo del módulo profesional. Con carácter general, se establecerá una convocatoria por curso escolar.

#### A) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En la Orden de 29 de septiembre de 2010 también se establece que para evaluar el aprendizaje del alumnado se consideran los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, así como las competencias y los objetivos generales. También se tiene en cuenta las posibilidades de inserción en el perfil profesional y de progreso en estudios posteriores a los que pueda acceder. Los **criterios de evaluación** constituyen elementos curriculares esenciales en el proceso formativo, ya que permiten comprobar el nivel de adquisición (grado de consecución) de cada resultado de aprendizaje. Todos ellos serán conocidos por alumnos y alumnas. Están recogidos en el **apartado 6** de esta programación, junto con sus resultados de aprendizaje.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
	PROGRAMACIÓN MÓDULO	MD850201
	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00

## B) FASES DE LA EVALUACIÓN.

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

- La **evaluación inicial** se realizará durante el primer mes para conocer las características y nivel de competencias del alumnado. Se convocará una sesión de evaluación a la finalización del mismo.
- La **evaluación continua** se realizará a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje y se recogerá información sobre el progreso de cada alumno y del grupo.
- La **evaluación sumativa** se realizará a la finalización de cada trimestre y del curso académico para saber el nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje de cada alumno, convocándose para ello 3 sesiones de evaluación parcial (diciembre, marzo y mayo) y una sesión de evaluación final (junio).

### Evaluación inicial o diagnóstica.

Al comienzo del módulo se realizará una **prueba** sobre los contenidos del mismo con el fin de detectar el nivel de conocimientos previos del alumnado. Esta prueba se calificará cualitativamente y los resultados serán analizados por el equipo educativo en la sesión de evaluación inicial junto con el resto de los módulos. Además, con el fin de conocer las características del alumnado se les pasará un **cuestionario** para saber los estudios académicos o las enseñanzas de FP previamente cursadas, tanto en el sistema educativo como dentro de la oferta de formación para el empleo, si el acceso ha sido mediante prueba, si presenta algún tipo de discapacidad, si tiene experiencia profesional previa, si pretenden acceder al mundo laboral una vez terminado el ciclo formativo o realizar otros estudios, etc. Asimismo, a lo largo de todo el periodo de evaluación inicial podrá obtenerse información sobre el grado de interés por el módulo y el ciclo, dificultades en el proceso de aprendizaje, etc. Al mismo tiempo, con esta evaluación inicial intentaremos crear un estado de interés por los nuevos contenidos que van a cursar.

Al término de este periodo (mediados de octubre) se convocará una sesión de evaluación inicial en la que la tutor/a del grupo facilitará al equipo docente la información disponible del grupo y que ha sido recogida por todos los profesores en cada uno de sus módulos. Esta evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características y conocimientos del alumnado. Esta evaluación, en ningún caso, conllevará calificación para el alumnado y los acuerdos adoptados por el equipo educativo se recogerán en acta durante la celebración de la sesión de evaluación.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
PROGRAMACIÓN MÓDULO	MD850201	
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00	Pág. 3/2

### Evaluación Continua

La Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial en Andalucía establece en su artículo 2 que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales. 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. La **asistencia a clase** se controlará a través del programa Séneca y/o la aplicación iSéneca para móvil, quedando registrada además en el cuaderno del profesor.

A través de la evaluación continua vamos a realizar un análisis de los aprendizajes adquiridos por los alumnos (progreso de cada alumno y del grupo) y de la marcha del proceso formativo que se está desarrollando.

Para valorar el progreso de los alumnos, evaluaremos las distintas actividades de enseñanza-aprendizaje que realizamos por unidad didáctica, utilizando para ello diferentes instrumentos de evaluación. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.

En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

- En 2º curso en el periodo de recuperación/mejora previa a la evaluación final entre la 2º Evaluación y la final.

### Evaluación Sumativa o Final

Tiene la función de saber cuál ha sido el nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje de cada alumno, de acuerdo con los correspondientes criterios de evaluación, para lo cual se emite una calificación. Esta evaluación se realizará:

- A la finalización de primera (diciembre) y la segunda (marzo). El alumno obtendrá una calificación parcial en cada trimestre que oscilará entre 1 y 10 sin decimales. Se considerará positiva si es igual o superior a 5 y negativa si es menor de 5.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 <b>C.P.I.F.P. Los Viveros</b> (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
	<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	<b>MD850201</b>
	<b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b>	Rev. 00 <span style="float: right;">Pág. 4/2</span>

- A la finalización del curso académico (junio), donde se formulará la calificación final del módulo, que también estará comprendida entre 1 y 10 sin decimales. Se considerará positiva si es igual o superior a 5 y negativa si es menor de 5.

Se establece una ponderación en la calificación final en base a las Capacidades Terminales y Criterios de evaluación definidos en el Decreto que regula el ciclo:

CAPACIDADES TERMINALES		CRITERIOS DE EVALUACIÓN		UNIDADES DIDACTICAS RELACIONADAS	ACTIVIDADES EVALUABLES
1. 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	20 %	1a.-Describir los requisitos de calidad organoléptica que deben cumplir los alimentos en el momento de su recepción.	5 %	8.-Recepción y almacenamiento de los alimentos	Pruebas objetivas: 60% Trabajos y actividades: 40%
		1b.-Explicar los sistemas de recepción de alimentos describiendo las operaciones que hay que realizar en función del estado, naturaleza y destino de los mismos.	5 %	7. Higiene y limpieza de instalaciones 5.-Microorganismos en los alimentos	
		1c.- Determinar las condiciones de almacenamiento/- conservación de alimentos de consumo humano en función del tipo de alimento y destino del producto.	5%	6.-Higiene de los alimentos 14.-Sistema APPCC en la industria alimentaria	

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISA: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)			CURSO 2020/21
	CPIFP LOS VIVEROS		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
	PROGRAMACIÓN MÓDULO		MD850201
	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		Rev. 00

		1d.- Explicar las modificaciones que se producen en los alimentos almacenados y describir los mecanismos de prevención de las mismas.	5 %		
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.	40 %	2a.- Explicar los procedimientos de higienización, señalando sus fundamentos y aplicaciones, en función de la naturaleza de los alimentos.	5 %	6.-Higiene de los alimentos  10.-Métodos de conservación e higienización de los alimentos.  1.-Introducción a la microbiología  2.-Microbiología general. Biología celular microbiana 3.-Técnicas microbiológicas	Pruebas objetivas: 60% Trabajos y actividades: 40%
		2b.- Explicar las principales familias de microorganismos que colonizan y parasitan los alimentos de consumo humano, señalando las condiciones higiénicas que evitan su proliferación.	25 %		



CURSO 2020/21	
CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	<b>MD850201</b>
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00 <span style="float: right;">Pág. 6/2</span>

	<p>2c.- 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.</p>	5%	<p>4.-Microbiología de los alimentos</p> <p>5.-Microorganismos en los alimentos</p>	
	<p>2d.- En un caso práctico de higienización de alimentos líquidos, debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>.- Seleccionar la normativa legal vigente higiénicosanitaria aplicable al supuesto práctico.</li> <li>.- Elegir el procedimiento de higienización idóneo, en función del tipo de alimento.</li> <li>.- Determinar las condiciones y los valores de los parámetros que definen el procedimiento de higienización elegido.</li> <li>.- Efectuar procedimientos de higienización de alimentos líquidos, utilizando métodos físicos.</li> <li>.- Seleccionar el conservante adecuado para el tipo de alimento en función del procedimiento utilizado.</li> </ul>	5%	<p>14.-Sistema APPCC en la industria alimentaria</p>	



		CURSO 2020/21	
CPIFP LOS VIVEROS		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	
<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>		<b>MD850201</b>	
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		Rev. 00	Pág. 7/2

3. 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.	25%	3a.- Describir las alteraciones que sufren los alimentos durante su período de conservación detallando las consecuencias, positivas y/o negativas, en su calidad nutricional.	4 %	9.-Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos  10.-Métodos de conservación e higienización de los alimentos.  11.-Aditivos alimentarios  12.-Sustancias tóxicas en los alimentos  15.-Normativa de manipuladores de alimentos  13.-Envasado y etiquetado de los alimentos	Pruebas objetivas: 60% Trabajos y actividades: 40%
		3b.- Clasificar los procedimientos de conservación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento, en función de la transformación y destino del mismo.	4 %		
		3c.- Clasificar los procedimientos de manipulación de alimentos, indicando el idóneo para cada tipo de alimento en función de la transformación y destino del mismo.	4%		
		3d.- Clasificar los aditivos de uso alimentario, teniendo en cuenta el parámetro o variable que modifica en el alimento explicando su efecto sobre el mismo.	4%		
		3f.- 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.	3%		



		CURSO 2020/21	
CPIFP LOS VIVEROS		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	
<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>		<b>MD850201</b>	
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		Rev. 00	Pág. 8/2

		3g.- Establecer las condiciones higiénicas y personales que deben cumplir los manipuladores de alimentos en función del puesto de trabajo desempeñado.	3%	14.-Sistema APPCC en la industria alimentaria	
		3h 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.	3%		
4. 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	10 %	4a.- 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.	2 %	9.-Procedimientos de manipulación y elaboración de alimentos  14.-Sistema APPCC en la industria alimentaria	Pruebas objetivas: 70% Trabajos y actividades: 30%
		4b.- 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.	2 %		

 <p>C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)</p>	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
	<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	<b>MD850201</b>
	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00

idóneas para su transformación	4c.- Explicar las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante la interacción del agente transformador y el medio en que se produce la transformación.	2%		
	4d.- Describir las ventajas e inconvenientes de los diferentes procesos de transformación de alimentos en función de las prescripciones dietéticas e indicaciones de consumo.	2%		
	4e.- 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.	2%		

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS PROGRAMACIÓN MÓDULO	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS MD850201
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00	Pág. 10/2

### C) INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

#### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Pruebas escritas: Realizaremos exámenes a desarrollar, preguntas cortas o tipo test. Nos permiten valorar los contenidos conceptuales y procedimentales.
- El cuaderno de actividades del alumno: Nos permite evaluar todas las actividades realizadas durante el curso.
- El cuaderno del profesor: Facilita el registro de las faltas de asistencia de los alumnos a lo largo del curso. También se anotan las actividades valoradas, trabajos individuales y en grupo y la calificación de las pruebas realizadas por cada alumno.
- Observación directa del alumno . El profesor anota evaluación sobre las actividades que realiza el alumno en el laboratorio y en el aula
- Aportaciones del alumno a la plataforma Moodle y Classroom en los foros
- Realización de las autoevaluaciones planteadas en la plataforma Moodle y Classroom

#### SISTEMA DE CALIFICACIÓN

La evaluación será continua, se realizarán, al menos, tres sesiones de evaluación y calificación a lo largo del curso académico. Para superar el módulo y también cada evaluación el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5.

Se evaluarán:

- 1.-Contenidos conceptuales: con un peso sobre la nota global de un 60%. Para obtener esta nota se podrán realizar cualquiera de las siguientes pruebas:
  - A. Controles teóricos escritos. Un control escrito a mitad de evaluación y Control al final de cada evaluación. La calificación será la media de ambos
  - B. Actividades conceptuales del cuaderno de actividades

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS <b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS <b>MD850201</b>
<b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b>	Rev. 00	Pág. 11/2

Estas pruebas se realizarán sobre los contenidos impartidos.

2.- Actividades de aula: Será el 40% de la nota global. La calificación de este apartado será el resultado de :

- Pruebas prácticas y escritas con supuestos prácticos de las técnicas o procedimientos realizados en el aula durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, se valorarán de 0 a 10 puntos, en función de la destreza, habilidad, técnica, rapidez y seguridad.

- Corrección de ejercicios y actividades en clase.

- Evaluación de la exposición y corrección de los trabajos individuales o de grupo donde se valorará:

- La capacidad de investigación y de recopilación de datos.

- La capacidad de organización y síntesis de esos datos.

- Aportaciones del alumno al foro de la plataforma Moodle

- La participación diaria y cumplimiento de las normas de convivencia del centro

- Puntualidad en la clase

- El adecuado uso de los materiales usados en este módulo

- La puntualidad en la presentación de los trabajos

- La corrección, limpieza y ortografía en los trabajos

- El orden y mantenimiento de los materiales y uso de bata en el taller

- La capacidad de trabajo en grupo

La nota final de cada evaluación se expresará mediante la escala numérica de uno a diez y vendrá dada por la suma de los tres apartados, siendo necesario obtener un mínimo de 5 en conceptos y procedimientos para considerar la evaluación superada.

La calificación final de la materia será la media aritmética de las calificaciones trimestrales, siendo necesario tener aprobadas las dos evaluaciones para obtener una calificación final positiva (superior o igual a 5).

No se repetirá ningún examen.

El modo de evaluar será el de evaluación continuada, lo que hará necesaria la asistencia a clase de modo regular del alumno. Un 20% de faltas de asistencias a clase en una evaluación, hará que el alumno pierda la evaluación continua. En este caso el alumno podrá ser evaluado de forma no continua.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 C.P.I.F.P. Los Viveros (Sevilla)	CURSO 2020/21	
	CPIFP LOS VIVEROS <b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS <b>MD850201</b>
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rev. 00	Pág. 12/2

Para ello deberá realizar unos exámenes y pruebas prácticas relacionados con todos los contenidos y actividades realizadas en ese periodo. Estas pruebas serán diferenciadas de las realizadas para evaluación continua.

Todos los alumnos tendrán esta información desde el principio de curso, así como los criterios de puntuación o valoración de los distintos apartados de cada prueba.

Cualquier alumno o alumna que utilice cualquier tipo de medio no lícito o inadecuado en la celebración de una prueba para tratar de superarla, o que se atribuya indebidamente la autoría de trabajos académicos requeridos para la evaluación, tendrá la calificación de negativa para el módulo en esa evaluación. Se examinará de todos los contenidos correspondientes a la evaluación en que hubiese ocurrido ese hecho en la prueba global de recuperación correspondiente a la misma

El alumno que desee subir la nota podrá hacerlo en una convocatoria especial de junio, para lo cual deberá asistir a clases especiales durante ese mes, realizando las actividades que el profesor crea necesarias para este fin. Todas las actividades de este periodo serán evaluables para el fin de subir nota.

#### 8.- Actividades de recuperación. ( Para el alumnado con módulos pendientes de evaluación positiva)

Se realizaran actividades de recuperación adaptadas al alumno, en función de los motivos que han hecho que la evaluación esté suspensa.

El profesor explicará las dudas que presente el alumno y éste repetirá las actividades que sean necesarias, siempre teniendo en cuenta las limitaciones existentes en cuanto a tiempo y material.

Es condición indispensable para presentarse a la recuperación presentar todos los trabajos que no se hayan entregado durante la evaluación.

La prueba de recuperación tendrá las mismas características que las pruebas ordinarias que se realicen en la evaluación correspondiente (pruebas teóricas y/o prácticas).

La calificación de la recuperación entrará a formar parte de la evaluación continua del alumno.

A los alumnos que no se presenten a los controles de evaluación, ni a la recuperación no se les realizará en ningún caso una tercera prueba, quedando pendiente dicha evaluación para la final ordinaria.

Una vez concluidas las evaluaciones (1ª y 2ª) se realizará una se podrá tener aprobada el módulo por evaluaciones o bien se podrá acceder a la convocatoria de evaluación final con toda la materia.

Es condición indispensable para presentarse a la PRUEBA FINAL presentar todos los trabajos que no se hayan entregado a lo largo del curso.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAS: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA

 <b>C.P.I.F.P. Los Viveros</b> (Sevilla)		
	CURSO 2020/21	
	<b>CPIFP LOS VIVEROS</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>
	<b>PROGRAMACIÓN MÓDULO</b>	<b>MD850201</b>
<b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b>	Rev. 00	Pág. 13/2

La PRUEBA FINAL tendrá las mismas características que las pruebas ordinarias que se realicen en la evaluación correspondiente (pruebas teóricas y/o prácticas).

El alumno con pérdida de evaluación continua que no apruebe alguna evaluación deberá realizar la recuperación de todos los contenidos de ese periodo y si no supera la recuperación podrá presentarse a las pruebas finales de junio en las mismas condiciones que lo anteriormente dicho para el caso de pérdida de evaluación continua.

CUMPLIMENTA: PROFESOR

REVISAR: JEFATURA DEPARTAMENTO

ARCHIVA: JEFATURA TÉCNICA