PROCEDIMIENTOS, INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO

El artículo 20 del Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, establece que la evaluación en la etapa de Bachillerato será **continua y diferenciada por materias.** Serán los docentes de cada materia los que decidirán al término de cada curso si el alumno o la alumna ha logrado los objetivos y ha alcanzado el adecuado grado de adquisición de las competencias correspondientes. Los referentes últimos para la evaluación del proceso de aprendizaje desde todas las materias deben ser la consecución de los objetivos establecidos para la etapa y el grado de consecución de las competencias clave establecidas en el Perfil de salida al término del Bachillerato.

Para la evaluación en esta etapa se promoverá el uso de instrumentos de evaluación variados, diversos, flexibles y adaptados a las distintas situaciones de aprendizaje que permitan la valoración objetiva y que garanticen que las condiciones de realización de los procesos asociados a la evaluación se adaptan a las necesidades del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo.

Se utilizarán los siguientes instrumentos de calificación:

1. Pruebas objetivas centradas en los conceptos científicos fundamentales referentes a cada cuestión trabajada en el aula.
2. Actividades didácticas en el aula y en casa, que incluirán ejercicios que utilicen metodologías propias del trabajo científico: análisis de tablas, gráficos, etc.
3. Comentarios de textos sobre artículos aparecidos en la prensa (escrita y digital) o de extractos de libros especializados.
4. Trabajos de investigación, tanto individuales como en grupo: contenidos, presentación y exposición de las conclusiones a los compañeros.
5. Participación activa en las clases.
6. Capacidad de exposición y argumentación en los debates.
7. Actitud ante la materia.
8. Interés y colaboración en la realización de las posibles prácticas de laboratorio.
9. Observación del desarrollo de actitudes científicas positivas: curiosidad, tolerancia, pensamiento científico, argumentación, etc.

Criterios de calificación y corrección de pruebas

- La calificación que obtengan como resultado del proceso de evaluación se basará en los siguientes criterios:
- Ø Las pruebas escritas y orales supondrán un 48%. Se realizará al menos una prueba por evaluación. A criterio del docente, se podrán realizar tantas pruebas como considere necesarias.
- Ø Debido al carácter eminentemente práctico de la materia, las pruebas prácticas de laboratorio supondrán un 30% de la nota final, así como un 11% los trabajos de investigación y proyectos realizados, teniendo en cuenta la presentación, la expresión oral y escrita y la utilización de la terminología apropiada.
- Ø La actitud del alumnado ante la materia, su buena disposición ante la misma supondrá un 11% de la nota final.

- Ø La contribución de cada una de las evaluaciones a la nota final será la misma.
- Ø Se realizará una prueba para el alumnado que no haya alcanzado los contenidos mínimos y recuperar cada evaluación. A criterio del docente, se podrá realizar una prueba final previa a la evaluación ordinaria para el alumnado con alguna evaluación pendiente como una última oportunidad para superar con éxito la materia.
- Ø La convocatoria de extraordinaria constará de una única prueba escrita de carácter global.
- Ø Las faltas de asistencia no justificadas en las actividades programadas propias del BIE podrán penalizar hasta un máximo de un punto por evaluación.

Además, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- La nota final del curso será redondeada con las décimas (no se tendrán en cuenta las centésimas).
- Se prestará atención a la redacción y al dominio de la ortografía y a la presentación, acorde al indicador de logro 2.2. Se tendrán en cuenta las faltas de ortografía; cada falta ortográfica se penalizará con 0,1 pto. (con la excepción de las tildes, que penalizarán cada tres) con un máximo de 1 ptos. totales por este concepto.
- La falta a algún examen debe ser justificada (RRI). Si no se justifica, la nota de ese examen será de un 0.
- Si se comprueba que algún alumno copia en alguna de las pruebas escritas, tendrá una calificación de 0 en dicha prueba. Dicha prueba no se repetirá y el alumno deberá de realizar la recuperación al comienzo de la siguiente evaluación o en la prueba extraordinaria de junio en su caso. Si se tratara de la prueba final de junio la calificación definitiva será de 0.
- La calificación global obtenida deberá de ser de al menos un 5 para considerarse superada positivamente cada evaluación.
- Los trabajos, proyectos, portfolio, cuaderno del alumno y otros instrumentos de evaluación entregados fuera del plazo establecido no serán recogidos.

Evaluaciones de recuperación:

Después de cada evaluación se hará una prueba de recuperación. Excepto en la evaluación ordinaria que corresponderá con el examen final de recuperación de junio. Se tendrán en cuenta los mismos criterios de evaluación e indicadores de logro exigibles a lo largo del trimestre en curso. Será necesario, en su caso, la presentación de todas aquellas tareas que no hubieran entregado y/o enseñado al profesor en su momento, así como el cuaderno con todas las actividades realizadas en el periodo lectivo.

Se realizará un examen de recuperación final en junio al que tendrán que presentarse todos aquellos alumnos que no hayan superado la materia.

Evaluación ordinaria:

La nota final de la asignatura se hará a partir de de los criterios evaluados durante el curso, siendo necesario que el resultado final alcance la puntuación de 5. Habrá un examen de recuperación final a finales de junio para el alumnado que no haya superado parte o toda la materia. En el caso de no superarse deberán presentarse a la evaluación extraordinaria con toda la materia.

Evaluación extraordinaria de junio:

El alumno/a se presentará en esta convocatoria con toda la materia impartida durante el curso según el calendario elaborado por jefatura de estudios. El alumno solo podrá recuperar en esta prueba aquellos criterios de evaluación (o indicadores de logro, si procede) asociados a pruebas escritas y/o prácticas. Los criterios asociados a otros instrumentos de evaluación habrán sido previamente evaluados.

Los alumnos tendrán que obtener al menos un 5 en la materia de la que se examinen.

ANEXO I. SABERES BÁSICOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE 1º BACHILLERATO

Los saberes básicos aparecen definidos en el artículo 2 del Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, como los conocimientos, destrezas y actitudes que constituyen los contenidos propios de una materia y cuyo aprendizaje es necesario para la adquisición de las competencias específicas.

El **DECRETO 40/2022**, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León, en su artículo 8 establece que los contenidos plasman los aprendizajes que son necesarios trabajar con el alumnado en cada materia a fin de que adquieran las competencias específicas; e integran conocimientos, que constituyen la dimensión cognitiva de las competencias; destrezas, que constituyen la dimensión instrumental; y actitudes, que constituyen la dimensión actitudinal.

La materia Nutrición y Dietética pretende aportar los conocimientos científicos que permitan comprender a través de una visión integradora esta función vital, sin perder de vista la necesidad de una aportación práctica que permita plasmar en la práctica los buenos hábitos de vida vinculados a un estado de vida saludable.

Para ello, esta materia está integrada por conocimientos, destrezas y actitudes de diversas áreas de conocimiento general, tales como la anatomía, la fisiología, o la bioquímica, y áreas de conocimiento más concreto, en su caso la nutrición y la dietética.

Como todas las materias de carácter científico destaca su carácter empírico y predominantemente experimental, favoreciendo la familiarización con las características de la investigación científica y su aplicación a la resolución de problemas concretos relacionados con la nutrición.

Esta materia pretende adquirir un carácter complementario y de ampliación en relación a otras materias cursadas en el bachillerato, como puedan ser: Biología, Geología y Ciencias Ambientales así como la Anatomía Aplicada.

La materia se divide en cuatro bloques de contenidos (alimentación y salud, nutrientes, composición corporal y gasto energético y dietas) a través de los cuales se pretende ofrecer al alumnado una visión guiada de todos aquellos factores que determinan una dieta saludable y pretende capacitarles para tomar buenas elecciones como consumidores y garantes de su propia salud.

SABERES BÁSICOS

BLOQUE 1: INTRODUCCIÓN. ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Conceptos de salud y enfermedad desde una perspectiva multifactorial y no como la ausencia de enfermedad.
- Concepto de alimentación dentro de un marco integrador promotor de la salud.
- Relación entre alimentación poco saludable y enfermedades típicas de los países desarrollados.
- La nutrición como medicina preventiva.

BLOQUE 2: NUTRIENTES

- Concepto de nutrientes. Tipos de nutrientes.
- Nutrientes energéticos: proteínas, lípidos e hidratos de carbono.
- Nutrientes no energéticos: vitaminas, minerales y agua.
- Aditivos alimentarios.
- Perfil nutricional de los alimentos.

BLOQUE 3: COMPOSICIÓN CORPORAL Y GASTO ENERGÉTICO

- Composición corporal. Introducción a la antropometría.
- Índice masa corporal adecuado.
- Energía. Unidades de energía.
- Perfil calórico.
- Componentes del gasto energético.
- Cálculo de las necesidades de energía.
- Balance necesidades energéticas. Calorías vacías

BLOQUE 4: DIETAS

- Los alimentos como fuente de energía, nutrientes y otros bioactivos.
- Clasificación de los alimentos.
- Factores que condicionan el valor nutritivo de los alimentos.
- Dieta equilibrada.
- Concepto actual de dieta prudente y nutrición óptima.
- Características de la dieta equilibrada.
- Elaboración de dietas.
- Tipos de dietas en la sociedad actual.
- Hábitos de vida saludables como prevención de enfermedades crónico-degenerativas.