

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	ESTRATEGIAS E INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN	CRITERIOS DE RECUPERACIÓN
<p>1- Criterios de evaluación La materia presenta criterios de evaluación que concretan las diferentes competencias específicas y los descriptores operativos del perfil de salida. El peso de cada evaluación dependerá de la cantidad de los estándares de esta y la puntuación asignada a los mismos.</p> <p>2- Peso de las evaluaciones. La nota final será la media aritmética de las tres evaluaciones. Para la nota final se tendrá en cuenta todos los instrumentos de evaluación utilizados para conseguir una buena adquisición de los criterios de evaluación, competencias específicas y descriptores operativos.</p> <p>3- La ortografía. Se penalizará en las pruebas escritas: a. 0,1 por falta. b. 0,1 por cada dos tildes.</p> <p>Como máximo se descontará un punto entre los dos apartados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observación sistemática del trabajo en el aula: <ul style="list-style-type: none"> - Lista de control - Escala de observación • Análisis de las producciones de los alumnos: <ul style="list-style-type: none"> - De los trabajos presentados. - De las exposiciones orales. - De las preguntas y cuestiones que resuelvan. - Del cuaderno del alumno. • Intercambios orales con los alumnos <ul style="list-style-type: none"> - Debates que se realicen argumentados. - Puestas en común de los trabajos realizados. - Corrección de los trabajos y actividades realizadas. • Cuestionarios: <ul style="list-style-type: none"> - De conocimientos previos. - De autoevaluación • Pruebas específicas: <ul style="list-style-type: none"> - Cuestionarios. - Exámenes. - Memorias de prácticas. - Resolución de cuestiones y prácticas <p>Se valorarán un total de 9 puntos a través de las pruebas escritas y orales (incluyendo aquí memorias de prácticas y trabajos escritos y orales de mayor peso que el profesor especifique) sobre los conceptos tratados a lo largo de la evaluación.</p> <p>1 punto se corresponderá con trabajos individuales y en grupo, cuaderno de clase, ejercicios y actividades, la actitud en clase, la capacidad de trabajo, el interés, esfuerzo, participación, respeto a los compañeros, puntualidad y faltas de asistencia.</p> <p>Para aprobar la evaluación, se debe obtener una nota mínima de 5 puntos, sobre un máximo de 10.</p>	<p>1- Recuperación de evaluación.</p> <p>Para estos alumnos se realizará un Plan de Refuerzo. De este se llevará un seguimiento a lo largo de la evaluación y los criterios serán los utilizados durante el curso.</p> <p>Existen dos vía posibles para recuperar la evaluación, excluyentes entre si. El profesor indicará al alumno por cual de las dos debe optar:</p> <p>a) Realizar una prueba escrita de contenidos a lo largo de la evaluación.</p> <p>b) o, alternativamente, podrá recuperar la evaluación aprobando la siguiente.</p> <p>La decisión entre una y la otra corresponderá al profesor, que deberá indicarlo claramente al alumno. La decisión se tomará para facilitar que llegue a los saberes y competencias mínimos.</p>

Saberes básicos		
1ª Evaluación	2ª Evaluación	3ª Evaluación
<p>Unidad 1. La organización del ser humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveles de organización. • La célula. Tipos celulares. • Orgánulos. • Diferenciación celular. • Tejidos. • Órganos, aparatos y sistemas. 	<p>Unidad 4. Función de relación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Función de relación humanos. • La percepción: los sentidos. • Coordinación nerviosa. • Coordinación endocrina. • La ejecución de las respuestas: sistema locomotor y endocrino. • Implicaciones para la salud. Drogas, drogadicción. Adicciones. 	<p>Unidad 6. Vida sana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La salud y la enfermedad. • Tipos de enfermedades. • Medio ambiente y salud: one health. • Las enfermedades infecciosas. • Sistema inmunitario. • Prevención y curación de enfermedades infecciosas. • Transplantes, donación. Grupos sanguíneos. • Primeros auxilios.
<p>Unidad 2. Nutrición y alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nutrición humana. • Nutrientes. Alimentos • Aparato digestivo. • Digestión. • El aporte de energía. • Alimentación. • Alimentación y sostenibilidad. • Dieta y salud. 	<p>Unidad 5. Función de reproducción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La reproducción humana. • Aparatos reproductores. • Gametos humanos. Espermiogénesis, ovogénesis. • Ciclo ovárico y uterino. Hormonas implicadas. • Fecundación, embarazo, parto. • Sexualidad. • Salud y planificación reproductiva. 	<p>Unidad 7. La cambiante Tierra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La superficie terrestre y sus cambios. • Tiempo geológico. • Energía interna de la Tierra. • Magmatismo. • Fuerzas tectónicas. • Riesgos geológicos.
<p>Unidad 3. Aparatos de nutrición.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparato respiratorio. • Aparato circulatorio. • Circulación sanguínea. • Sistema linfático. • Aparato excretor. • Implicaciones en la salud. 		<p>Unidad 8. Modelado del relieve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelado del relieve. Procesos externos. • Modelado de aguas de arroyada y ríos. • Aguas subterráneas. • Glaciares. • Modelado eólico. • Modelado marino. • Modelado biogénico. • El suelo.
<p><i>Esta temporalización es orientativa, y puede sufrir ligeras alteraciones según el progreso que el profesor observe en el grupo, con la finalidad de poder adaptar mejor el desarrollo del curso a las características del alumnado y conseguir con ello un mejor aprendizaje.</i></p>		