

**Criterios de evaluación del Curso Aprende con Reyhan sobre los lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel dentro de las escuelas del Sistema Educativo Nacional.**

La evaluación del curso está compuesta por tres rubros, explicados a continuación:

- **Cuestionarios de hábitos.**

Son los 12 cuestionarios de hábitos que se aplican en dos momentos a lo largo del curso, al inicio y al final del curso.

¿Qué debo hacer? Contestar al inicio y al final todas las preguntas de los 12 cuestionarios de hábitos.

- **Evaluaciones de conocimiento.**

Están constituidas por nueve evaluaciones totales. Una evaluación inicial de conocimientos, aplicada al inicio del curso; una evaluación por cada sesión cursada, que se aplicará al final de cada sesión; por último, la evaluación final de conocimientos que abarca todos los temas vistos durante el curso. Cabe mencionar que, se tendrá que obtener un promedio **mínimo de ocho** en las nueve evaluaciones para acreditar este criterio de evaluación.

¿Qué debo hacer? Contestar todas las preguntas de las 9 evaluaciones de conocimientos.

Los dos rubros anteriores, tendrán el siguiente porcentaje de evaluación:

- **Cuestionarios de hábitos.** NO TIENE CALIFICACIÓN, pero **son de carácter obligatorio para lograr obtener el certificado al finalizar el curso.**
- **Evaluaciones de conocimientos**                      **100%**

El incumplimiento o el no aprobar cualquiera de los rubros anteriores, será causa de no expedición del certificado.