

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
1502530	I.E.S. A Pobra do Caramiñal	Pobra do Caramiñal	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
19 SAN	SANIDADE	CS1903	DIETÉTICA	Superior	Libre

Módulo profesional

Código MP	Nome	Horas
CS452	Dietoterapia	220

Profesorado responsable

Patricia A. Sánchez Mata

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 Realiza a historia dietética, planifica a dieta e realiza o seguimento.
RA2 Coñece as necesidades dietéticas e valora as posibles carencias nutricionais.
RA3 Identifica e coñece as características das diferentes dietas modificadas e as súas indicacións
RA4 Coñece as características da nutrición artificial. Identifica as indicacións da dieta enteral e parenteral.
RA5 Coñece os trastornos do comportamento alimentario e a súa etiopatoxenia.
RA6: Define a obesidade e coñece os seus aspectos fisiopatolóxicos de cara a orientar o seu Tratamento.
RA7 Coñece as enfermidades cardiovasculares relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA8 Coñece a relación da HTA e as enfermidades cerebrovasculares.
RA9 Coñece as enfermidades metabólicas máis frecuentes.
RA10 Relaciona o papel da alimentación na fisiopatoloxía e tratamento.
RA11 Coñece as enfermidades dixestivas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA12 Relaciona a fisiopatoloxía có tratamento dietético.
RA13 Coñece as enfermidades reumáticas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA14 Relaciona a fisiopatoloxía có tratamento dietético.
RA15 Coñece a nutrición en enfermidades respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.
RA16 Relaciona os posibles tratamentos dietéticos coas patoloxías.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
C A 1.1 Definíronse tódolos items que cómpre coñecer para a elaboración da enquisa dietética, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudar.
C A 1.2 Rexistráronse e tivéronse en conta para a elaboración da dieta os datos obtidos da enquisa dietética e de captación de gustos do paciente ou cliente.
C A 1.3 Valoráronse os datos obtidos nos estudos antropométricos (peso, altura, pregamentos cutáneos, conductividade eléctrica) realizados ó paciente ou cliente para determina-las súas necesidades nutricionais.
C A 1.4 Identificáronse adecuadamente e tivéronse en conta outras características persoais (idade, sexo e tipo de actividade física ou intelectual) que inflúen na valoración do estado nutricional e os requirimentos nutritivos do individuo ou colectivo.
C A 2.1 Identificáronse previamente os requirimentos nutricionais do individuo ou colectivo a partir dos datos recollidos nas enquisas e estudos somatométricos e de actividade, utilizando as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados, para determina-lo aporte calórico que debe incorporarse á futura dieta.



C A 2.2 Os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada foron seleccionados valorando: a súa composición, función e orixe; o tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas; as necesidades nutritivas do individuo ou colectivo; as características socio-culturais e as posibilidades económicas do individuo ou colectivo e o carácter estacional dos alimentos.
C A 2.3 Elaboráronse as dietas, utilizando as táboas de composición de alimentos e os soportes adecuados, tendo en conta os requirimentos nutricionais identificados previamente, así como as preferencias alimenticias individuais ou colectivas, extraídas do estudio e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas.
C A 2.4 Elaboráronse dietas equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do individuo.
C A 3.1 Identificáronse as características das diferentes dietas modificadas e as súas indicacións segundo o paciente.
C A 3.2 Adaptáronse as dietas, se procede, ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.
C A 3.3 Coñece as características da nutrición artificial. Identifica as indicacións da dieta enteral e parenteral.
C A 4.1 Interpretáronse tódalas especificacións dietéticas e prescricións realizadas, solicitándose as aclaracións oportunas ó facultativo en caso de dúbida.
C A 4.2 Tiveronse en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos e informacións que poden modificar a elaboración das dietas.
C A 4.3 Para a elaboración da enquisa dietética definíronse tódolos items que cómpre coñecer, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudar, cubrindo tódalas variables que inflúen sobre a dieta que se vai realizar.
C A 5 Coñécense os trastornos do comportamento alimentario e a súa etiopatoxenia
C A 5.1 Valoráronse tódolos datos precisos para a elaboración da dieta que se obteñen do estudio dos resultados da enquisa dietética do paciente.
C A 5.2. Foron tidos en conta os datos obtidos nos estudos somatométricos e nas probas funcionais realizadas ó paciente para determina-las súas necesidades nutricionais.
C A 5.3. Seleccionáronse os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada valorando: a súa composición, función e orixe; o tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas; as necesidades nutritivas e/ou restricións en función da patoloxía que presente o individuo; as características socio-culturais e posibilidades económicas do individuo; o carácter estacional dos alimentos
C A 5.4 Elaboráronse as dietas prescritas tendo en conta as características somatométricas, funcionais, fisiolóxicas e patolóxicas do paciente, así como as súas preferencias alimenticias, extraídas do estudio e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas.
C A 6 Identifícanse os aspectos fisiopatolóxicos da obesidade de cara a orientar o seu tratamento dietético. Utilizáronse as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados para a elaboración da dieta específica observándose as acotacións e modificacións emanadas da prescrición médica.
C A 6.1. As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta, cobren os requirimentos nutricionais da persoa e adáptanse á patoloxía específica.
C A 6.3 Téñense en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos do proceso fisiopatolóxico, que poden modificar ou altera-la elaboración da dieta.
C A 6.4. Téñense en conta as características psicolóxicas predominantes dos colectivos con patoloxías especiais, para a elaboración das dietas.
C A 6.5 Adaptáronse as dietas elaboradas ós requirimentos nutricionais dos diversos colectivos afectados por patoloxías concretas.
C A 6.6 As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do colectivo.
C A 7 Coñécense as enfermidades cardiovasculares relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
C A 7.1 Realizouse a enquisa para o seguimento, obténdose os datos precisos sobre as características dos alimentos incluídos na dieta: presentación, tratamento culinario, variabilidade de alimentos e problemas de adaptación por parte do paciente..
C A 7.2 Adaptouse a dieta ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.
C A 7.3 Avaliáronse os informes e indicacións do facultativo sobre os efectos médicos da dieta elaborada, consumida por un paciente ou colectivo afectado por unha patoloxía concreta; serven de modificadores directos da dieta elaborada ou como confirmación definitiva da súa idoneidade.
C A 8 : Coñécense as relacións da HTA e as enfermidades cerebrovasculares
C A 8.1 Adaptáronse ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas á dieta necesaria.
C A 9 Identifícanse as dietas para as patoloxías metabólicas máis frecuentes. Requerimentos nutricionais precisos seundo a enfermidade.
C A 10: Vinculación da alimentación na fisiopatoloxía e tratamento de patoloxías
C A 11: Coñécense e identifícanse as enfermidades dixestivas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
C A 11.1 Planifícanse, adáptanse e fanse dietas para persoas con patoloxías dixestivas.
C A 12 Coñécense as enfermidades reumáticas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía..
C A 12.1 Planifícanse, adáptanse e fanse dietas para persoas con enfermidades reumáticas
C A 15 Coñécense a dietoterapia e nutrición en enfermidades respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.
C A 15.1 Planifícanse, adáptanse e fanse dietas para persoas con patoloxías respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.



2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1: Realiza a historia dietética, planifica a dieta e realiza o seguimento.
RA2: Coñece as necesidades dietéticas e valora as posibles carencias nutricionais.
RA3: Identifica e coñece as características das diferentes dietas modificadas e as súas indicacións
RA4: Coñece as características da nutrición artificial. Identifica as indicacións da dieta enteral e parenteral.
RA5: Coñece os trastornos do comportamento alimentario e a súa etiopatoxenia.
RA6: Define a obesidade e coñece os seus aspectos fisiopatolóxicos de cara a orientar o seu Tratamento.
RA7: Coñece as enfermidades cardiovasculares relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA8: Coñece a relación da HTA e as enfermidades cerebrovasculares.
RA9: Coñece as enfermidades metabólicas máis frecuentes.
RA10: Relaciona o papel da alimentación na fisiopatoloxía e tratamento.
RA11: Coñece as enfermidades dixestivas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA12: Relaciona a fisiopatoloxía có tratamento dietético.
RA13: Coñece as enfermidades reumáticas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.
RA14: Relaciona a fisiopatoloxía có tratamento dietético.
RA15: Coñece a nutrición en enfermidades respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.
RA16: Relaciona os posibles tratamentos dietéticos coas patoloxías.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
C A 1.1 Definíronse tódolos items que cómpre coñecer para a elaboración da enquisa dietética, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudar.
C A 1.2 Rexistráronse e tivéronse en conta para a elaboración da dieta os datos obtidos da enquisa dietética e de captación de gustos do paciente ou cliente.
C A 1.3 Valoráronse os datos obtidos nos estudos antropométricos (peso, altura, pregamentos cutáneos, conductividade eléctrica) realizados ó paciente ou cliente para determina-las súas necesidades nutricionais.
C A 1.4 Identificáronse adecuadamente e tivéronse en conta outras características persoais (idade, sexo e tipo de actividade física ou intelectual) que inflúen na valoración do estado nutricional e os requirimentos nutritivos do individuo ou colectivo.
C A 2.1 Identificáronse previamente os requirimentos nutricionais do individuo ou colectivo a partir dos datos recollidos nas enquisas e estudos somatométricos e de actividade, utilizando as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados, para determina-lo aporte calórico que debe incorporarse á futura dieta.
C A 2.2 Os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada foron seleccionados valorando: a súa composición, función e orixe; o tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas; as necesidades nutritivas do individuo ou colectivo; as características socio-culturais e as posibilidades económicas do individuo ou colectivo e o carácter estacional dos alimentos.
C A 2.3 Elaboráronse as dietas, utilizando as táboas de composición de alimentos e os soportes adecuados, tendo en conta os requirimentos nutricionais identificados previamente, así como as preferencias alimenticias individuais ou colectivas, extraídas do estudio e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas.
C A 2.4 Elaboráronse dietas equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do individuo.
C A 3.1 Identificáronse as características das diferentes dietas modificadas e as súas indicacións segundo o paciente.
C A 3.2 Adaptáronse as dietas, se procede, ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.
C A 3.3 Coñece as características da nutrición artificial. Identifica as indicacións da dieta enteral e parenteral.
C A 4.1 Interpretáronse tódalas especificacións dietéticas e prescricións realizadas, solicitándose as aclaracións oportunas ó facultativo en caso de dúbida.
C A 4.2 Tiveronse en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos e informacións que poden modificar a elaboración das dietas.
C A 4.3 Para a elaboración da enquisa dietética definíronse tódolos items que cómpre coñecer, en función das peculiaridades socioculturais, posibilidades económicas, laborais e de actividade da persoa ou colectivo que hai que estudar, cubrindo tódalas variables que inflúen sobre a dieta que se vai realizar.
C A 5 Coñécense os trastornos do comportamento alimentario e a súa etiopatoxenia
C A 5.1 Valoráronse tódolos datos precisos para a elaboración da dieta que se obteñen do estudio dos resultados da enquisa dietética do paciente.
C A 5.2. Foron tidos en conta os datos obtidos nos estudos somatométricos e nas probas funcionais realizadas ó paciente para determina-las súas necesidades nutricionais.
C A 5.3. Seleccionáronse os alimentos necesarios para a elaboración dunha dieta equilibrada valorando: a súa composición, función e orixe; o tipo de nutrientes que aportan: auga, sales minerais, hidratos de carbono, lípidos, proteínas e vitaminas; as necesidades nutritivas e/ou restricións en función da patoloxía que presente o individuo; as características socio-culturais e posibilidades económicas do individuo; o carácter estacional dos alimentos



C A 5.4 Elaboráronse as dietas prescritas tendo en conta as características somatométricas, funcionais, fisiolóxicas e patolóxicas do paciente, así como as súas preferencias alimenticias, extraídas do estudo e valoración dos datos aportados polas enquisas realizadas.

C A 6 Identifícanse os aspectos fisiopatolóxicos da obesidade de cara a orientar o seu tratamento dietético. Utilizáronse as táboas de requirimentos nutritivos e os soportes adecuados para a elaboración da dieta específica observándose as acotacións e modificacións emanadas da prescrición médica.

C A 6.1. As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, e de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta, cobren os requirimentos nutricionais da persoa e adaptación á patoloxía específica.

C A 6.3 Téñense en conta, tanto na elaboración como no control da súa calidade, os datos do proceso fisiopatolóxico, que poden modificar ou altera-la elaboración da dieta.

C A 6.4. Téñense en conta as características psicolóxicas predominantes dos colectivos con patoloxías especiais, para a elaboración das dietas.

C A 6.5 Adaptáronse as dietas elaboradas ós requirimentos nutricionais dos diversos colectivos afectados por patoloxías concretas.

C A 6.6 As dietas elaboradas son equilibradas, ricas, variadas, de elaboración sinxela e incorporan posibilidades de substitución dos alimentos indicados, conservando o valor nutritivo da dieta e cubrindo os requirimentos nutricionais do colectivo.

C A 7 Coñécense as enfermidades cardiovasculares relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.

C A 7.1 Realizouse a enquisa para o seguimento, obténdose os datos precisos sobre as características dos alimentos incluídos na dieta: presentación, tratamento culinario, variabilidade de alimentos e problemas de adaptación por parte do paciente..

C A 7.2 Adaptouse a dieta ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas.

C A 7.3 Avaliáronse os informes e indicacións do facultativo sobre os efectos médicos da dieta elaborada, consumida por un paciente ou colectivo afectado por unha patoloxía concreta; serven de modificadores directos da dieta elaborada ou como confirmación definitiva da súa idoneidade.

C A 8 : Coñécense as relacións da HTA e as enfermidades cerebrovasculares

C A 8.1 Adaptáronse ós datos obtidos nas enquisas de aceptación e seguimento realizadas ó paciente ou colectivo, quedando resoltas tódalas posibles dificultades detectadas á dieta necesaria.

C A 9 Identifícanse as dietas para as patoloxías metabólicas máis frecuentes. Requerimentos nutricionais precisos seundo a enfermidade.

C A 10: Vinculación da alimentación na fisiopatoloxía e tratamento de patoloxías

C A 11: Coñécense e identifícanse as enfermidades dixestivas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía.

C A 11.1 Planifícanse, adaptación e fanse dietas para persoas con patoloxías dixestivas.

C A 12 Coñécense as enfermidades reumáticas relacionadas coa alimentación e a súa fisiopatoloxía..

C A 12.1 Planifícanse, adaptación e fanse dietas para persoas con enfermidades reumáticas

C A 15 Coñécense a dietoterapia e nutrición en enfermidades respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.

C A 15.1 Planifícanse, adaptación e fanse dietas para persoas con patoloxías respiratorias, neurolóxicas e infecciosas.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Considéranse como mínimos exixibles todos os recollidos no currículo do título e nesta programación (tanto teóricos como prácticos).

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, por parte da persoa aspirante, ante o profesor ou profesora do módulo.

a) Primeira parte da proba.

Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos.

Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do IES da Pobra do Caramiñal.

b) Segunda parte da proba.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do I.E.S. da Pobra do Caramiñal.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

**AVALIACIÓN, CUALIFICACIÓN E RECLAMACIÓN:**

A avaliación da proba libre realizarase nos termos previstos no artigo 37 da Orde do 12 de xullo de 2011 e a expresión da cualificación final obtida por cada aspirante no presente módulo profesional será numérica, entre un e dez, sen decimais.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

As persoas aspirantes poderán presentar reclamación contra as cualificacións finais alcanzadas do módulo no I.E.S. da Pobra do Caramiñal, consonte o procedemento establecido no artigo 45.2 da citada Orde do 12 de xullo de 2011. As referidas reclamacións deberán basearse nalgún dos seguintes aspectos:

- A avaliación que se levou a cabo non foi adecuada aos resultados de aprendizaxe e os criterios de avaliación recollidos na correspondente programación.
- Os instrumentos de avaliación aplicados foron inadecuados, conforme o sinalado na programación.
- A aplicación dos criterios de cualificación establecidos na programación para a superación das partes da proba do módulo profesional non foi correcta.

4. Características da proba e instrumentos necesarios para o seu desenvolvemento**4.1. Primeira parte da proba**

A primeira parte da proba será unha proba escrita de preguntas tipo test de resposta única, de resposta curta ou de verdadeiro/falso, na que se desenvolverán todos aqueles CA (criterios de avaliación) sinalados anteriormente (apartado 2.1.2.). Esta proba ten carácter eliminatorio.

As pautas para a realización de dita proba son as seguintes:

- As preguntas mal respostadas puntuarán negativo, cunha proporción 2:1, é dicir, cada pregunta mal respostada, restará a metade do valor dunha pregunta correctamente respostada.
- As preguntas non respostadas non puntuarán, nin positiva nin negativamente.
- Para a superación de esta proba deberá obterse unha cualificación de cinco puntos ou máis.
- A duración da proba teórica será de 2 horas.
- Únicamente serán correxidas as respostas recollidas na planilla de respostas proporcionada polo profesor ou profesora, as cales deben ser perfectamente lexibles. No caso contrario ou dobre resposta, contarán como negativa.
- Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul non borrable. Non está permitido o uso de correctores tipo "Typex".
- Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxs intelixentes.
- Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado, enriba da mesa.
- Ao finalizar a proba, deixarase a plantilla de respostas volteada enriba da mesa, xunto coas preguntas do exame.
- Non estará permitido sacar da aula onde se realiza a proba ningún documento.

4.2. Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para a superación de esta proba o alumnado deberá acadar unha puntuación mínima de cinco puntos.

A duración da proba práctica será de 2 horas.

Para a realización da proba será necesario o uso de bolígrafo azul non borrable. Non está permitido o uso de correctores tipo "Typex".

Non se permitirá o acceso á sala do exame con móbiles ou outros dispositivos electrónicos, como reloxs intelixentes. Será necesaria a identificación mediante DNI ou pasaporte, que deberá estar a disposición do profesorado.