



Anexo 2



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR

Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha:	

Código del ciclo: (1) SAN302	Denominación completa del ciclo formativo: (1) DIETÉTICA
Clave del módulo: (1) 02	Denominación completa del módulo profesional: (1) ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>El alumno/a cumplimentará el examen ajustándose la respuesta al enunciado de las preguntas, sin enmiendas ni tachaduras, con bolígrafo azul o negro, el empleo de lápiz u otro tipo de bolígrafo supondrá la anulación de la pregunta del examen, así como el empleo de “tipex”.</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>El ejercicio práctico se valorará atendiendo a los siguientes criterios:</p> <p>Adecuación de la fórmula, exactitud de los cálculos, reparto adecuado de nutrientes, reparto calórico diario adecuado a lo largo del día y la adecuación a la edad del paciente.</p> <p>La calificación resultante se referirá de 0 a 10, necesitando al menos un 5 para considerar esta parte práctica aprobada</p> <p>La calificación total de la prueba una vez superada la parte teórica y la práctica será la resultante del 50% de la parte teórica y el 50% de la parte práctica.</p>

CALIFICACIÓN



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Mariano es un varón de 37 años, 1,75 m de altura y 70 Kg de peso que realiza una actividad física moderada. No tiene patologías ni aversiones conocidas.

Calcule el gasto energético diario de Mariano utilizando la ecuación de Harris-Benedict para el gasto energético basal y Rojas Hidalgo para la actividad física.

Elabore una dieta equilibrada adecuada a las Kcal que necesita Mariano al día y sabiendo que tiene un patrón de ingesta 5. Utilice para ello la tabla de cálculos que se adjunta.

TABLA DE CÁLCULOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA DIETA

DIETA DE:		Kcal					
	%	Alimentos/Platos/Bebidas	Cantidad (g)	Kcal	Prot (g)	HC (g)	Líp (g)
DESAYUNO							
M MAÑANA							
COMIDA							
M TARDE							
CENA							
TOTALES							
%							

