

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

Centro educativo: IES Alagón.

Ciclo Formativo de Grado Superior de Dietética

Localidad: Coria.

Provincia: Cáceres.

Tlf: 927 01 31 00

MÓDULO PROFESIONAL:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- Se realizará una prueba con preguntas tipo test relacionadas con el módulo, con una única respuesta correcta entre varias opciones.
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- Para superar el módulo, será necesario obtener una calificación igual ó superior a 5.
- El cuestionario propuesto contendrá además preguntas adicionales tipo test, las cuales sustituirán por orden correlativamente a aquellas preguntas, que en su caso, sean objeto de anulación.
- La calificación final del módulo se corresponderá con la nota obtenida en dicha prueba.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

-Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen:

- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética (BOE 2 de junio de 1995).

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable.
- Bolígrafo azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz para marcar las respuestas.
- Calculadora no programable.
- Durante la realización de la prueba es obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado.
- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- La prueba constará de una parte teórica y una parte práctica.
- La parte teórica consistirá en preguntas tipo test de respuestas múltiples y con una sola opción válida, relacionadas con el módulo profesional.
- Habrá preguntas adicionales, tipo test, que sustituirán a aquellas que, en su caso, sean objeto de anulación con posterioridad al inicio de la parte teórica
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- Para acceder a la parte práctica, será necesario haber superado los contenidos propuestos en la parte teórica, con una calificación mínima de 5.
- Para superar el conjunto de la prueba el aspirante deberá haber obtenido una calificación igual o superior a 5, en cada una de las partes (teórica y práctica).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos mínimos que establecen las siguientes normas:
- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable.
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Calculadora electrónica no programable. No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado.
- Tablas de composición de Alimentos. Editorial Pirámide.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

DIETOTERAPIA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- La prueba para la superación del módulo de Dietoterapia consta de dos partes: una teórica y otra práctica.
- Será requisito imprescindible para realizar la parte práctica haber superado la parte teórica, con una calificación igual ó superior a 5.
- A los aspirantes que superen la parte teórica, se les convocará con al menos 48 horas antes, para la realización de la parte práctica.
- La calificación final se calculará realizando la media aritmética de la nota obtenida en las dos partes: teórica y práctica, siendo necesario haber obtenido una puntuación de 5 puntos ó más en cada una de las dos partes.
- En el caso de que el aspirante no supere la prueba teórica, la calificación final se corresponderá con la nota obtenida en dicha parte.

PARTE TEÓRICA:

- La prueba teórica constará de preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional con una única respuesta correcta entre varias opciones.
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- El cuestionario propuesto contendrá además preguntas adicionales tipo test, las cuales sustituirán por orden correlativamente a aquellas preguntas, que en su caso, sean objeto de anulación.
- Para superar esta parte será necesario obtener una calificación igual ó superior a 5.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

PARTE PRÁCTICA:

- Esta parte constará de dos ó más supuestos prácticos que permitan poner de manifiesto y evaluar con más precisión las capacidades terminales de este módulo que tiene un carácter eminentemente procedimental.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba (parte teórica y parte práctica) se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos que establecen:

- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética. (BOE 2 de junio de 1995).

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz para marcar las respuestas.
- Calculadora no programable.
- Se podrá pedir material específico para la prueba práctica. En este caso, se indicará junto a la convocatoria de aspirantes para la realización de la fase práctica de la prueba.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado.
- No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

CONTROL ALIMENTARIO

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- Los conocimientos y procedimientos se valorarán mediante una prueba, que constará de dos partes: una teórica y otra práctica.

Parte teórica:

- Consistirá en un cuestionario con una serie de preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional. Cada pregunta solo tendrá una respuesta correcta entre varias posibles opciones.
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- El cuestionario propuesto contendrá además una serie de preguntas adicionales tipo test, las cuales sustituirán por orden correlativo a aquellas preguntas, que en su caso, sean objeto de anulación con posterioridad al inicio de los ejercicios.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio
- La prueba será calificada sobre una base de 10 puntos.
- Para superar la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.

Parte práctica:

- Solo se realizará si se han superado los contenidos propuestos en la parte teórica, y consistirá en varios supuestos prácticos relacionados con los contenidos del módulo profesional.
- Para la superación de la parte práctica será imprescindible obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos mínimos que establecen las siguientes normas:

- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado, excepto la calculadora recomendada para llevar a cabo la prueba.
- Calculadora electrónica no programable. No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

MICROBIOLOGIA E HIGIENE ALIMENTARIA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- Los conocimientos se valorarán mediante una prueba, que constará de dos partes: una teórica y otra práctica.

Parte teórica:

- Consistirá en un cuestionario con una serie de preguntas tipo test relacionadas con el módulo profesional. Cada pregunta solo tendrá una respuesta correcta entre varias posibles opciones.
- Las respuestas incorrectas serán penalizadas.
- El cuestionario propuesto además contendrá preguntas adicionales tipo test, las cuales sustituirán por orden correlativo a aquellas preguntas, que en su caso, sean objeto de anulación con posteridad al inicio de los ejercicios.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.
- La prueba será calificada sobre una base de 10 puntos.
- Para superar la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.

Parte práctica:

- Solo se realizará si se han superado los contenidos propuestos en la parte teórica.
- Consistirá en la realización de varios supuestos prácticos relacionados con los contenidos del módulo.
- Para la superación de la parte práctica será imprescindible obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos mínimos que establecen las siguientes normas:

- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado, excepto la calculadora recomendada para llevar a cabo la prueba.
- Calculadora electrónica no programable. No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.
- En el caso de realizar la parte práctica, el alumno deberá venir provisto de bata blanca.
- Se le suministrará al alumno guantes, prepipetas y cualquier otro material de protección que sea necesario para el desarrollo de la prueba práctica

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- La prueba consistirá en un cuestionario con preguntas de opción múltiple (tipo test) relacionadas con el módulo profesional.
- Las preguntas de la prueba sólo tendrán una respuesta correcta entre varias posibles opciones.
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.
- La prueba será calificada sobre una base de 10 puntos.
- Para superar la prueba será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.
- Habrá preguntas adicionales, tipo test, que sustituirán a aquellas que, en su caso, sean objeto de anulación con posterioridad al inicio de la parte teórica.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos mínimos que establecen las siguientes normas:

- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado, excepto la calculadora recomendada para llevar a cabo la prueba.
- Calculadora electrónica no programable. No se permitirá la utilización del móvil como calculadora

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- La prueba consistirá en un cuestionario con preguntas de opción múltiple (tipo test) relacionadas con el módulo profesional.
- Las preguntas de la prueba sólo tendrán una respuesta correcta entre varias posibles opciones.
- Se penalizarán las respuestas incorrectas.
- Los criterios de corrección de la prueba se indicarán claramente en el ejercicio.
- La prueba será calificada sobre una base de 10 puntos.
- Para superar la prueba, será necesario obtener una puntuación igual ó superior a 5 puntos.
- Habrá preguntas adicionales, tipo test, que sustituirán a aquellas que, en su caso, sean objeto de anulación con posterioridad al inicio de la parte teórica.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Para la elaboración de la prueba se tendrán en cuenta las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos mínimos que establecen las siguientes normas:
- Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.
- Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado, excepto la calculadora recomendada para llevar a cabo la prueba.
- Calculadora electrónica no programable. No se permitirá la utilización del móvil como calculadora.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- El examen constará de 60 preguntas tipo test.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
- Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.
- Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
- Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.
- Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
- Definir el concepto y los elementos de la negociación.
- Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
- Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.
- Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
- Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
- Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
- Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
- Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
- Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

- Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.
- Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.
- Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
- Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados: objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
- Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
- Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
- Identificar la tipología de participantes.
- Describir las etapas del desarrollo de una reunión.
- Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
- Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
- Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
- Definir la motivación en el entorno laboral.
- Explicar las grandes teorías de la motivación
- Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
- En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MÓDULO PROFESIONAL:

FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

- El examen constará de dos partes a realizar en diferentes días.
- La primera parte del examen constará de 60 preguntas tipo test.
- El alumno/a que supere dicha primera parte, pasará a la segunda parte que será la realización de un caso práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en su ámbito de trabajo, asociando las técnicas generales de actuación en función de las mismas.
- Clasificar los daños a la salud y al medio ambiente en función de las consecuencias y de los factores de riesgo más habituales que los generan.
- Proponer actuaciones preventivas y/o de protección correspondiente a los riesgos más habituales, que permitan disminuir sus consecuencias.
- Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.
- Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes en el supuesto anterior.
- Realizar la ejecución de técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.
- Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.
- En una situación dada, elegir y utilizar adecuadamente las principales técnicas de búsqueda de empleo en su campo profesional.
- Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios y localizar los recursos precisos, para constituirse en trabajador por cuenta propia.
- Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.
- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, convenio colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una «liquidación de haberes».
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - ✓ Describir el proceso de negociación.
 - ✓ Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas) objeto de negociación.
 - ✓ Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
- Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.
- A partir de informaciones económicas de carácter general:
 - ✓ Identificar las principales magnitudes macro-económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - ✓ Analizar la organización y la situación económica de una empresa del sector, interpretando los parámetros económicos que la determinan. / Explicar las áreas funcionales de una empresa tipo del sector, indicando las relaciones existentes entre ellas.
- A partir de la memoria económica de una empresa:
 - ✓ Identificar e interpretar las variables económicas más relevantes que intervienen en la misma.
 - ✓ Calcular e interpretar los ratios básicos (autonomía financiera, solvencia, garantía y financiación del inmovilizado) que determinan la situación financiera de la empresa.
 - ✓ Indicar las posibles líneas de financiación de la empresa.

Anexo III.

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2018/2019

MATERIALES NECESARIOS:

- Documento Nacional de Identidad u otro documento acreditativo legalmente equiparable
- Bolígrafo de color azul o negro. No se permitirá el uso de lápiz.
- Durante la realización de la prueba será obligatorio mantener los teléfonos móviles y cualquier otro dispositivo electrónico apagado.
- Calculadora electrónica no programable.