

DIETÉTICA

BIBLIOGRAFIA / TIPO Y DURACIÓN EXÁMENES

Módulos	Pag
1. Organización y gestión de una unidad/gabinete de dietética.	2
2. Alimentación equilibrada.	5
3. Dietoterapia.	7
4. Control Alimentario.	11
5. Microbiología e higiene alimentaria.	14
6. Educación sanitaria y promoción de la salud	16
7. Fisiopatología aplicada a la dietética	18
8. Relaciones en el entorno del trabajo	20
9. Formación y orientación laboral	22
10. Calidad y mejora continua	24

*En Orga y Calidad no se presenta nadie

MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE UNA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

RESPONSABLE/CONTACTO:

Departamento: DIETETICA Y FARMACIA//

NOTA: El profesorado **NO** resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

- Organización y Gestión del Área de Trabajo (Grado Superior). Ed. Mc.Graw Hill.
ISBN: 84-481-2608-4
- Operaciones administrativas y Documentación Sanitaria. ED Mc Graw Hill
ISBN:978-84-481-7635-8
- Ley 16/2003, de Cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud. (Catálogo de prestaciones del Sistema Nacional de Salud).
- Real Decreto-Ley 16/2012, de 20 de abril, de medidas urgentes para garantizar la sostenibilidad del Sistema Nacional de Salud y mejorar la calidad y seguridad de sus prestaciones.
- Ley 41/2002 reguladora de la autonomía del paciente.
- Organización sanitaria en la CAPV:www.osakidetza.net
- Organizaciones sanitarias integradas OSI, nuevas unidades de gestión en el CAV.
- RD 536/95, que establece el DCB de los técnicos superiores de Dietética.
- Real Decreto 521/1987, de 15 de abril, por el que se aprueba el Reglamento sobre Estructura, Organización y Funcionamiento de los Hospitales gestionados por el Instituto Nacional de la Salud.
- Real Decreto 1277/2003, de 10 de octubre, por el que se establecen las bases generales sobre autorización de centros, servicios y establecimientos sanitarios.
- Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad:<https://www.msssi.gob.es/>
- Código deontológico de la profesión dietista-nutricionista.

- Guía básica para el cumplimiento de la ley LOPD en sector sanitario. http://www.delorenzoabogados.es/docs/guia_sec_san.pdf
- Documentación para el gabinete dietético: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/429-2013-08-18-encuestas-dieteticas-modelos.pdf>

EXAMEN.

Constará de DOS partes:

- La primera parte tendrá **carácter teórico**. Estará formada por un examen test (V/F), en las que se podrá pedir la justificación de la respuesta. El número de preguntas podrá oscilar entre 50-100. La valoración la prueba se realizará de la siguiente forma:
 - Respuestas correctas: +1
 - Respuestas incorrectas: -0.5
 - Preguntas no contestadas: 0

La nota del examen teórico se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Nota} = (\text{Aciertos} - \text{Errores} * 0.5) * 10 / \text{N}^\circ \text{ de preguntas.}$$

- La segunda parte, tendrá **carácter práctico**. Aquí se valorarán contenidos prácticos de los temas tratados: indicadores sanitarios, gestión del almacén, documentos de compra-venta etc.

Ambas partes se realizarán conjuntamente. **Para la corrección de la parte práctica se requiere superar la parte teórica.** Una vez superadas ambas partes, la nota final será la nota media de ambas.

TEMARIO

1UD: SISTEMA SANITARIO

2UD: SALUD PÚBLICA. SALUD COMUNITARIA

3UD: ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD

4UD: DOCUMENTACIÓN SANITARIA

5UD: GESTION EXISTENCIAS

6UD: DOCUMENTOS MERCANTILES

7UD: CALIDAD DE ATENCIÓN AL PACIENTE

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN: 2 horas 30 minutos

MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

RESPONSABLE /CONTACTO: ÍÑIGO MARTÍNEZ DE SANTOS

Departamento Dietética/ Martes 10:05-11:00

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

-OLGA MOREIRAS, ANGELES CARBAJAL, LUISA CABRERA, CARMEN CUADRADO. TABLA DE COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS. Guía de prácticas. Ediciones PIRAMIDE ISBN: 978-84-368-2903-7

-*Nutrición para educadores*. José Mataix Verdú, ediciones díaz de santos. ISBN: 84-7978-676-0

-*Bases de la Alimentación Humana* .Víctor Manuel Rodríguez Rivera;_Edurne Simón Magro (Coordinadores)Ed. Netbiblo ISBN: 978-84-9745-215-1

-*Dietética y dietoterapia*. Mc Graw-Hill ISBN: 84-481-0944-9

-*Nutrición y Alimentación Humana*. Tomo I: Nutrientes y alimentos. José Mataix Verdú. Ed: ERGON ISBN: 84-8473-089-1

-*Nutrición y Alimentación Humana*. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas. José Mataix Verdú. Ed: ERGON ISBN: 84-8473-090-5

EXAMEN.

- El examen constará de dos partes; una teórica y otra práctica
- Cada parte se puntuará sobre 10.
- La nota definitiva será la media de las dos.
- La parte práctica sólo se corregirá en los exámenes con la parte teórica aprobada.
- El examen teórico constará en preguntas tipo test, preguntas cortas y preguntas largas

a desarrollar.

- El examen práctico constará en la realización o valoración de una dieta de determinadas características, así como realización de valoraciones antropométricas.
- Para aprobar el módulo será necesario tener ambas partes aprobadas.

TEMARIO

- 1.Energía y gasto calórico
- 2.Hidratos de carbono y fibra.
- 3.Lípidos
- 4.Proteínas
- 5.Vitaminas, sales minerales y agua
- 6.Elaboración de dietas equilibradas en adultos sanos. Formas alternativas de alimentación. Estimación de consumo de alimentos.
- 7.Alimentación en embarazo, lactancia y menopausia. Elaboración de dietas equilibradas.
- 8.Alimentación durante la infancia y la adolescencia. Elaboración de dietas equilibradas.
- 9.Alimentación en el anciano. Elaboración de dietas equilibradas.
- 10.Alimentación en el deportista. Elaboración de dietas equilibradas.
- 11.Alimentación colectiva. Elaboración de menús equilibrados.
- 12.Valoración del estado nutricional.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos.

MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

RESPONSABLE /CONTACTO: ISABEL CANTERA

Departamento: Dietética-Farmacia Jueves:11:30-13:20

NOTA: El profesorado NO resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

- *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Mercedes Muñoz- Javier Aranceta-Isabel García Jalón. ISBN: 84-313-2196-2
- *Tratado de Nutrición Tomo IV, Nutrición Clínica*. Ed Medica Panamericana ISBN 978-84-9835-349-5
- *“Manual Práctico de Nutrición y salud” Kellogg’s*

Artículos:

- *“Alimentación básica adaptada y suplementos dietéticos”*. Cap. X de “Soporte nutricional al paciente oncológico”. Autores: C. Gómez Candela. Hospital sanitario de la Paz. UNED. Ministerio de Sanidad.
- *Revista INFOGERIATRIA, N° 3*. Revista especializada en la nutrición del anciano.
- *“Abordaje clínico de la disfagia orofaríngea”*, de Nutrición clínica en medicina.
- Caso clínico. *“Demencia, ACV y disfagia”*. Fernando Gómez-Busto. Médico geriatra. Centro integral de atención a mayores San Prudencio. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.
- *“Tratamiento dietético en enfermedades metabólicas”*. INFORMACIÓN TERAPEUTICA del Sistema Natural de Salud. Vol. 29, nº 4-2005.
- *“Trastornos metabólicos relacionados con el VIH y el tratamiento antirretroviral”*. ANALES DE MEDICINA INTERNA Vol.20, nº 11 ,pp 585-593. ARAN EDICIONES.
- *“Síndrome de Prader-Willi en pediatría. Obesidad y problemas nutricionales”*. Dr.

Joan Quiles Izquierdo. Dirección general de Salud Pública. Generalitat valenciana.

- *“La nutrición y dietética en la cirugía bariátrica”*. Unidad clínica del hospital universitario. Germans Trías y Pujol. Badalona.
- *“Actualidad en el manejo dietético y nutricional de la obesidad”*. Autor: Monereo Megías S. Hospital Universitario de Getafe.
- *“Repercusiones nutricionales y manejo de la pancreatitis crónica”*. Fco. Botella Romero. Sección de endocrinología y Nutrición. Complejo hospitalario Universitario de Albacete.
- *Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA.*
- *Dietas bajas en FODMAP. Características y uso.*
- *Recomendaciones nutricionales basadas en la evidencia para la prevención y tratamiento de la obesidad.*
- *Síndrome metabólico* <http://revista.nutricion.org/PDF/NUTRICION.pdf>
- *Dietas cetogénicas*
<http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/12228/2014000001022.pdf?sequence=1>

EXAMEN.

- El examen consistirá en dos partes que se entregarán simultáneamente:
 1. **Parte teórica (50% de la nota):** constará de dos partes:
 - a.- Parte de test : 50-100 de preguntas de verdadero-falso.*
 - Las respuestas correctas se valorarán con +1
 - Las respuestas incorrectas se valorarán con -0.5
 - Las no contestadas no se valorarán.
 - b.- Parte de preguntas cortas: 5-10 preguntas cortas.*

Para superar la parte teórica, deben aprobarse las 2 partes.
 2. **Parte práctica (50% de la nota):** en esta parte se deberá especificar la fórmula

dietética para una determinada patología o paciente, la distribución de la dieta y los aspectos culinarios más relevantes en una o varias situaciones patológicas, proponer un tratamiento dietético etc...

Se requiere superar la parte teórica para que la parte práctica sea corregida.

La nota final se obtendrá mediante media aritmética entre las dos partes, siempre que ambas partes estén aprobadas.

TEMARIO

Bloque 1: Dietoterapia

1. Dietoterapia. Adaptaciones metabólicas al ayuno y al estrés. Requerimientos nutricionales en estados patológicos. La desnutrición. Valoración nutricional.
2. Dietas en el hospital. El manual de dietas. Dietas con modificación de texturas.
3. Interacción medicamentos-nutrientes.
4. Alergias e intolerancias alimentarias.
5. Nutrición y alcohol.

Bloque 2: Atención nutricional en distintas patologías

6. Atención nutricional en patología de la cavidad bucal, esófago y estómago.
7. Atención nutricional en patología del intestino.
8. Atención nutricional en patología hepática.
9. Atención nutricional en patología pancreática (porción exocrina).
10. Atención nutricional en patología pancreática (porción endocrina).
11. Atención nutricional en la obesidad.
12. Atención nutricional en enfermedad carencial: anemias y desnutrición.
13. Atención nutricional en anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.
14. Atención nutricional en dislipemias.

15. Atención nutricional en patología cardiaca e hipertensión..
16. Atención nutricional en patología renal.
17. Atención nutricional en neoplasias.
18. Atención nutricional en VIH y SIDA.
19. Atención nutricional en errores innato del metabolismo.
20. Atención nutricional en patología del Sistema Nervioso.
21. Atención nutricional en patología del Sistema Óseo.
22. Atención nutricional en gota e hiperuricemia.
23. Nutrición del anciano enfermo.

Bloque 3: Dietas en situaciones especiales

24. Dietas en pruebas analíticas.
25. Nutrición enteral.
26. Nutrición parenteral.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos

MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

RESPONSABLE /CONTACTO: M^a NATIVIDAD ESCOLAR GONZÁLEZ

Martes 11,30 a 12,25. Telf 945270655. Extensión 2135

e-mail: natiescolar@franciscodevitoria.net

BIBLIOGRAFÍA.

- Control e higiene de los alimentos. Ed. Mc Graw Hill. ISBN 84-481-1417-5*
- Alimentos. Composición y propiedades Ed: Mc Graw Hill. ISBN: 84-486-0305-2*
- Control Alimentario. Teoría y prácticas” Juan Moral Gadeo . ISBN: 978-84-935738-2-9*
- Prácticas de laboratorio. Internet.*

EXAMEN.

- El examen constará de dos partes: una teórica y otra práctica
- La parte teórica constará de preguntas cortas y largas a desarrollar y preguntas de verdadero y falso.
- El examen práctico constará de preguntas sobre el procedimiento de realización de diversas prácticas de laboratorio.
- Cada parte se puntuará sobre 10.
- La parte práctica sólo la podrán realizar los que tengan la parte teórica aprobada.
- La nota definitiva será la media de las dos partes.
- Para aprobar el módulo será necesario tener ambas partes aprobadas.
- Los dos exámenes tendrán una duración de 2 horas y se realizarán en días distintos. Se informará al alumno que ha aprobado la parte teórica la fecha de realización del examen práctico por email.

TEMARIO

U.D.1 Introducción del control de calidad. Reglamentación Alimentaria.

U.D.2 Introducción al laboratorio de dietética.

U.D.3 Técnicas de muestreo en alimentos.

U.D.4 Técnicas de evaluación de la calidad de un alimento.

U.D.5 Alteración de los alimentos

U.D. 6 Control y análisis de leches y derivados. Criterios de calidad

U.D. 7 Control y análisis de carnes y derivados. Criterios de calidad

U.D.8 Control y análisis de pescados, mariscos y derivados. Criterios de calidad

U.D. 9 Control y análisis de huevos y ovoproductos. Criterios de calidad

U.D. 10 Control y análisis de aceites y grasas. Criterios de calidad

U.D. 11 Control y análisis de cereales y derivados. Criterios de calidad

U:D. 12 Control y análisis de hortalizas, verduras y frutas. Criterios de calidad

U.D. 13 Control y análisis de legumbres y tubérculos. Criterios de calidad

PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Las prácticas que se esperan realizar en el curso 2016-2017son las siguientes.

En el caso de se produzca algún cambio se informará a los alumnos/as.

- 1)Etiquetas de productos químicos. Nuevos símbolos.
- 2)Reconocimiento de material de laboratorio
- 3)Medidas de masas y volúmenes.
- 4)Preparación de disoluciones. Problemas de disoluciones
- 5)Pardeamiento enzimático
- 6)Medida de pH. Colorimetría y phmetría.
- 7)Volumetría de neutralización

- 8) Separación de pigmentos vegetales por cromatografía en papel.
- 9) Medida de densidades
- 10) Etiquetas de productos envasados
- 11) Análisis organolépticos de distintos tipos de leche.
- 12) Acidez y densidad de la leche
- 13) Determinación de agua oxigenada en leche
- 14) Determinación cualitativa de almidón y sulfitos en productos cárnicos
- 15) Determinación de la frescura de pescado fresco. Observación de Anisakis.
- 16) Determinación de ácido bórico en mariscos.
- 17) Criterios de calidad del huevo. Determinación de la frescura del huevo (huevo entero y huevo partido)
- 18) Determinación de cenizas en el huevo.
- 19) Control de calidad de aceites. Espectrofotometría en el ultravioleta.
- 20) Determinación de los caracteres organolépticos de distintas frutas, zumos y néctares. Etiquetas de zumos y néctares.
- 21) Obtención de gluten e identificación de sus propiedades
- 22) Observación al microscopio de células de cebolla, zanahoria, puerro, gránulos de almidón de distintos tipos de harinas.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

RESPONSABLE /CONTACTO: CHARO GUTIÉRREZ DEL RÍO

Departamento Dietética / Viernes 9:10-10:05

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

- Fundamentos de microbiología de los alimentos*. Editorial Mc Graw Hill. Autor: Bibek Ray. Arun Bhunia. ISBN: 978-607-150339-8
- Higiene De Los Alimentos, Microbiología y HACCP*. Ed: Acribia S.A. Autor: S.J. Forsythe y P.R. Hayes. ISBN: 978-84-200-0986-5
- Microbiología Alimentaria*. Ed: Díaz De Santos. Autor: M.R. Pascual y V. Calderón. ISBN: 84-7978-42424-5
- Microbiología clínica. CFGS Laboratorio*. Ed Altamar. Autores: Benito Hernandez, Maria Teresa Corcuera, AA. ISBN: 978-84-16415-24-3
- Técnicas básicas de microbiología y bioquímica*. Ed. Síntesis. Autores: Concepción Rubio, Ángeles García y Fernando Cardona ISBN: 978-84-9077477-9

EXAMEN.

Preguntas cortas a desarrollar tanto de los contenidos teóricos como prácticos

TEMARIO

- 1.Introducción a la microbiología alimentaria: morfología y metabolismo bacterianos
- 2.Origen de la contaminación de los alimentos
- 3.VARIABLES significativas en microbiología alimentaria: factores extrínsecos, intrínsecos e implícitos
- 4.Agentes bacterianos con significado en alimentación:
 - i.*Microorganismos patógenos: *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E.Coli*, *Clostridium*,

Streptococcus, Brucella, Bacillus cereus, Shigella, Vibriones, Pseudomonas, Aeromonas, Listeria Monocytogenes

ii. Microorganismos beneficiosos: fermentaciones y mohos superficiales.

5. Agentes no bacterianos con significado en alimentación: Hongos, virus, algas, protozoos y metazoos

6. Toxicología general alimentaria: micotoxinas, sustancias tóxicas naturales, contaminantes químicos y aditivos.

7. Procesos de higienización y conservación de los alimentos: Selección de la normativa legal y del proceso idóneo.

8. Grupos de alimentos: alteraciones organolépticas y nutritivas. Control de manipulación, producción, conservación y distribución. Control de almacenaje.

9. Control de calidad de los procesos: sistema APPCC y sus aplicaciones.

10. Tema práctico y transversal

Análisis microbiológico: muestreo, toma y preparación de muestra, medios de cultivo, tinción, técnicas de siembra, recuento, pruebas bioquímicas, métodos rápidos en microbiología (API). Recuento de mesófilos en placa y NMP.

- Investigación y recuento de enterobacterias y *E. Coli*
- Detección e identificación de *Salmonella. Sp*
- Investigación y recuento de *Staphylococcus aureus*
- Investigación y recuento de *Clostridium*
- Investigación de *Streptococcus*

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

RESPONSABLE /CONTACTO: SOFÍA DE LA TORRE

Departamento de Dietética-Farmacia
Sala de Profesores. . Viernes de 13.20 h a 14.15 h

BIBLIOGRAFÍA.

- “Educación Sanitaria y Promoción de la Salud” Ed. EDITEX ISBN: 978-84-9771-285-9
- “Promoción de la Salud” Ed. Mc. Graw- Hill ISBN: 9788448176327
- “Medicina Preventiva y Salud Pública” Ed. Elsevier-Masson 9788445826058

EXAMEN.

- Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico en Dietética.
- Se realizará una única prueba de carácter teórico-práctico donde se utilizarán diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:
 - pruebas objetivas de elección múltiple.
 - preguntas cortas.
 - preguntas de desarrollo.
 - problemas.
 - resolución de supuestos prácticos.
 - Identificación y explicación de imágenes.
- El alumno debe ir provisto de calculadora y bolígrafos
- El módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.0
- La fecha exacta, los horarios y el lugar de realización se publicará en el tablón de anuncios del instituto Francisco de Vitoria y en la página web del centro.

TEMARIO

UD 1: Salud Pública

UD 2: Enfermedades Relevantes en Salud Pública: Enfermedades Transmisibles y No Transmisibles.

UD 3: Vigilancia en Salud Pública.

UD 4: Introducción Básica a la Demografía.

UD 5: Factores de Riesgo: Causalidad Epidemiológica.

UD 6: Estadística Básica aplicada a la Epidemiología.

UD 7: Epidemiología. Estudios Epidemiológicos (I): Estudios Descriptivos, de Prevalencia y Ecológicos.

UD 8: Estudios Epidemiológicos (II). Estudios Analíticos: Estudios de Casos y Controles y Estudios de Cohortes. Estudios Experimentales.

UD 9: Procesamiento de Datos. Elaboración de Resultados. Bases de Datos Sanitarios.

UD 10: Prevención y Promoción de la Salud.

UD 11: Educación Sanitaria: Concepto, Campos de Acción, Agentes y Proceso de Comunicación.

UD 12: Elaboración de un Proyecto Educativo: Fases. Método y Evaluación.

UD13: Elaboración de una Campaña de Promoción de la Salud relacionada con un Área de la Nutrición y/o Dietética

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

RESPONSABLE /CONTACTO: LUISA M^a RICO

Departamento de Dietética-Farmacia / Martes de 9:10 -10:05

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA.

- De Castro Sisinio. *“Manual de Patología General”* 7ª edición. Ed Masson
ISBN: 978-84-458-2216-6
- Thibodeau G. A. y Patton K. T. *“Anatomía y Fisiología”* 8ª edición. Ed. Elsevier
ISBN: 978-84-9022-108-2

EXAMEN.

- ✓ Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico en Dietética.
- ✓ Se realizará una prueba de carácter teórico-práctico dividida en dos partes.
- ✓ Se requiere superar la parte I para que la parte II sea corregida.
- ✓ Cada parte se puntuará sobre 10 y se aprueba con un 5.
- ✓ Es condición necesaria para aprobar el módulo tener ambas partes aprobadas.
- ✓ La calificación final del módulo será la media de las dos partes.
 - Parte I: de carácter teórico, consistirá en preguntas tipo test (contestar incorrectamente puntuará negativo, las no contestadas no se valorarán.)
 - Parte II: de carácter teórico-práctico donde se usarán diferentes instrumentos de evaluación, entre otros:
 - Identificación y explicación de imágenes
 - Preguntas cortas
 - Preguntas de desarrollo
 - Pruebas objetivas de selección múltiple
 - Resolución de supuestos prácticos

✓ El alumno/a debe ir provisto de bolígrafo.

TEMARIO

UD 1: Célula

UD 2: Fisiopatología: Concepto y Terminología

UD 3: Fisiopatología del Aparato Digestivo

UD 4: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la motilidad

UD 5: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la secreción

UD 6: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la digestión y absorción del tubo digestivo

UD 7: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la circulación. Dolor del tubo digestivo. Presencia del gas intestinal.

UD 8: Fisiopatología del hígado, vías biliares y páncreas.

UD 9: Fisiopatología del Sistema Cardiocirculatorio

UD 10: Fisiopatología de la sangre y de los órganos hematopoyéticos

UD 11: Fisiopatología del riñón, vías urinarias y equilibrio ácido-base

UD 12: Fisiopatología del sistema neuroendocrino

UD 13: Fisiopatología del aparato respiratorio

UD 14: Fisiopatología del metabolismo de los glúcidos

UD 15: Fisiopatología del metabolismo de los lípidos

UD 16: Fisiopatología del metabolismo de las proteínas

UD 17: Fisiopatología del metabolismo de las purinas y porfirias

UD 18: Concepto de síndrome nutricional. Síndrome infeccioso febril

UD 19: Síndrome Constitucional: Síndrome Neoplásico

UD 20: Síndrome Constitucional: Síndrome Inmunodeficiente

UD 21: Síndrome Constitucional: Alteraciones Hereditarias

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

RESPONSABLE /CONTACTO: BEATRIZ MEDRANO

Departamento Formación y Orientación Laboral: Jueves 11:30-12:25 h.

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

- *EXAMEN EN CASTELLANO: Relaciones en el entorno de trabajo. Editorial MACMILLAN. ISBN: 978-84-7942-100-7*
- *EXAMEN EN EUSKERA: Lan giroko harremanak. elhuyar Edizioak. ISBN: 978-84-95338-58-7*

EXAMEN.

- Se realizará una única prueba de carácter teórico-práctico donde se utilizarán diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:
 - Pruebas objetivas de elección múltiple
 - Preguntas cortas
 - Preguntas de desarrollo
 - Resolución de supuestos prácticos
- El alumno/a debe ir provisto de calculadora
- El módulo es aprobado cuando sean superadas ambas partes tanto la teórica como la práctica al 50% de su peso total de la nota

TEMARIO

1. La comunicación en la empresa.
2. La motivación laboral
3. Equipos de trabajo
4. Reuniones.
5. Fundamento y contenido de la negociación.

6. El proceso de toma de decisiones
7. Los conflictos en la empresa.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

RESPONSABLE /CONTACTO: JUAN GARCÍA

Departamento Formación y Orientación Laboral: Jueves 10:05-11:00 h.

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA

- *EXAMEN EN CASTELLANO: formación y Orientación laboral. Serie Evolucion. Ed. Macmillan Profesional. ISBN: 978-84-16092-41-3*

Para el resto:

- *EXAMEN EN EUSKERA: Lanerako prestakuntza eta Orientabideak. Mcmillan. ISBN: 978-84-16092-43-7*

EXAMEN.

- Se realizará una única prueba de carácter teórico-práctico donde se utilizarán diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:
 - Pruebas objetivas de elección múltiple
 - Preguntas cortas
 - Preguntas de desarrollo
 - Resolución de supuestos prácticos
- El alumno/a debe ir provisto de calculadora
- El módulo es aprobado cuando sean superadas ambas partes tanto la teórica como la práctica al 50% de su peso total de la nota

TEMARIO

1. El Derecho del Trabajo.
2. El contrato de trabajo.
3. Modalidades de la contratación laboral.

4. La jornada laboral y su retribución.
5. La Nómina. Cálculo de supuestos prácticos.
6. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
7. El Sistema de la Seguridad Social.
8. Incapacidad temporal y desempleo.
9. Participación de los trabajadores en la empresa.
10. La búsqueda de empleo.
11. La selección de personal.
12. El trabajo por cuenta propia y el acceso a la función pública.
13. Salud laboral.
14. Factores de riesgo derivados del medio ambiente de trabajo.
15. Riesgos por las condiciones de seguridad y la carga de trabajo.
16. El control de riesgo laboral.
17. Medidas de emergencia y primeros auxilios.
18. Principios de economía.
19. La empresa y su organización.
20. El Patrimonio y la contabilidad de la empresa.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 10. CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento Formación y Orientación Laboral:

NOTA: El profesorado no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a

BIBLIOGRAFÍA.

- *EXAMEN EN CASTELLANO: “Calidad”* Editorial Thomson Paraninfo. ISBN 13: 978-84-9732-804-3
- *EXAMEN EN EUSKERA: Kalitatearen kudeaketa eta etengabeko hobekuntza.* EDITORIAL DONOSTIARRA. ISBN: 84-7063-286-8

EXAMEN

- Se realizará una única prueba de carácter teórico-práctico donde se utilizarán diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:
 1. Pruebas objetivas de elección múltiple
 2. Preguntas cortas
 3. Preguntas de desarrollo
 4. Resolución de supuestos prácticos
- El alumno/a debe ir provisto de calculadora
- El módulo es aprobado cuando sean superadas ambas partes tanto la teórica como la práctica al 50% de su peso total de la nota

TEMARIO

1. Fundamentos y conceptos de la calidad.
2. Gestión de la calidad en la Empresa.
3. Infraestructura para la calidad.
4. Factores clave de la calidad.
5. Sistema de Gestión de la Calidad. Normas ISO 9000
6. Sistema de Gestión de la calidad por Procesos.
7. Documentación del Sistema de Gestión de la calidad

8. Gestión de la Calidad Total.
9. Técnicas básicas para la Gestión de la Calidad.
10. Técnicas estadísticas para la Gestión de la Calidad.
11. Técnicas avanzadas para la Gestión de la Calidad.
12. Costes de la Calidad.
13. Casos prácticos de aplicación para la Gestión de la Calidad en una pequeña empresa.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas