

TEMARIO DE PROFESORES TÉCNICOS DE F.P. : PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES. Octubre 1997  
(Publicado en el B.O.E. de 13 de Febrero de 1.996)

PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

1. Vigilancia del paciente: signos a observar, valorar y anotar. Constantes vitales: definición, técnicas de cuantificación y registro. Técnicas de medidas somatométricas.
2. Higiene y aseo del enfermo. La piel.
3. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato urinario: riñón y vías urinarias. Fisiología renal.
4. Valoración del estado de salud. Técnicas de exploración médica.
5. Anatomofisiología de la mecánica articular: actividad y ejercicio.
6. Técnicas de movilización, traslado y deambulación.
7. Respuestas fisiológicas a la inmovilidad. Etiología y patogenia de las úlceras por decúbito.
8. Farmacología general: formas farmacéuticas, mecanismos de actuación, vías de administración e indicaciones y contraindicaciones.
9. Automedicación. Reacciones adversas a medicamentos. Farmacovigilancia.
10. Fundamentos y criterios de actuación en situaciones de primeros auxilios. Descripción de técnicas.
11. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato circulatorio: anatomía del corazón y grandes vasos. Fisiología cardiovascular.
12. Descripción anatómica y bases fisiológicas del aparato respiratorio: vías respiratorias y pulmón. Fisiología.
13. Concepto, fundamento y técnicas de limpieza, desinfección y esterilización.
14. Estructura y composición de una unidad de paciente.
15. Concepto, etiología, epidemiología y medidas de prevención de las infecciones nosocomiales.
16. Principios metodológicos de las técnicas generales de cuidados a pacientes.
17. Técnicas de procesamiento de residuos clínicos biológicos y no biológicos: normativa vigente. Recogida y transporte de muestras biológicas a otras unidades.
18. Área de trabajo en consultas odontoestomatológicas: funcionamiento, características, prestaciones y mantenimiento del material y equipos.

19. Transmisión de enfermedades y control de la contaminación en la clínica dental. Higiene y protección de trabajadores y pacientes.
20. Instrumentación básica y secuencia de posiciones en los procedimientos de instrumentación y ayuda en consultas odontoestomatológicas.
21. Normas fundamentales de protección radiológica: riesgos, efectos, vigilancia médica de los trabajadores profesionalmente expuestos, control dosimétrico y medidas de protección del personal y de los pacientes.
22. Radiografía intra y extraoral: material, equipos, técnicas de proyección y de almacenamiento.
23. Normativa sobre Seguridad e Higiene en centros e instituciones sanitarias: Manual de Seguridad y Plan de emergencias. Aplicación en el laboratorio de Anatomía Patológica y Citología.
24. Microscopía: fundamentos y tipos.
25. Microtomía de tejidos: equipo y técnicas de corte.
26. Técnicas de tallado, fijación e inclusión en Anatomía Patológica y Citología: fundamento, metodología y aplicaciones.
27. Técnicas de coloración y tinción en Anatomía Patológica y Citología: fundamento, metodología y aplicaciones.
28. Técnicas histoquímicas e inmunohistoquímicas de identificación en Anatomía Patológica y Citología: fundamento y aplicaciones.
29. Fundamentos básicos de las técnicas fotográficas: tipos de luz, materiales fotosensibles y tipos de cámaras. Principales aplicaciones de la fotografía médica.
30. Técnicas y materiales utilizados en la fotografía de muestras necrópsicas.
31. Técnicas de microfotografía: metodología y aplicaciones.
32. Alimentación, nutrición y dietética: aspectos históricos y sociales.
33. Anatomofisiología de la ingestión, digestión y absorción de alimentos.
34. Alimentación y salud: necesidades nutritivas e ingestas recomendadas.
35. Elaboración de dietas adaptadas a las necesidades del individuo sano. Aplicaciones informáticas para el cálculo, adaptación y elaboración de dietas.
36. Composición y clasificación de los alimentos por su función nutritiva y origen.
37. Características organolépticas, químicas y nutritivas de los alimentos.
38. Microbiología aplicada a la alimentación: usos industriales.
39. Cadena alimentaria de los principales grupos de alimentos.

40. Factores extrínsecos e intrínsecos de los alimentos implicados en los tratamientos tecnológicos de conservación, higienización y regeneración de los mismos.
41. Tratamientos físicos y químicos de conservación, higienización y regeneración de los alimentos. Relación con las características de los mismos y fase de la cadena alimentaria.
42. Alteración y adulteración en los alimentos. Efectos organolépticos, químicos y nutritivos. Repercusión en la salud de personas y colectivos. Sustancias tóxicas naturales de los alimentos: caracterización, riesgos para la salud humana y medidas de prevención.
43. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Características generales de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
44. Parámetros indicadores de la calidad de los alimentos: definición, valores de referencia y normas de calidad.
45. Valoración del estado nutricional del individuo: historia dietética, somatometría y pruebas de laboratorio.
46. Técnicas de toma de muestras en alimentos: material, instrumental, medios de conservación y transporte. Normativa legal sobre toma de muestras.
47. Métodos analíticos cualitativos de determinación de las características físico-químicas y microbiológicas de los alimentos. Técnicas de preparación de las muestras para su análisis.
48. Características generales de los equipos e instrumental utilizados en las determinaciones físico-químicas y microbiológicas de los alimentos: descripción y aplicaciones.
49. Legislación alimentaria: Código Alimentario Español, reglamentación, normas de calidad y otras normas de vigilancia y control.
50. Características generales de los procedimientos de manipulación y elaboración de los alimentos en condiciones de seguridad. Factores contribuyentes en la transmisión de enfermedades.
51. Modelos sanitarios. Estructura del Sistema Sanitario Público en España.
52. Estructuras orgánicas y funcionales de instituciones sanitarias públicas y privadas.
53. Sistemas de almacenamiento de documentación clínica. Organización y gestión de archivos clínicos.
54. Estadística descriptiva: población, muestra y técnicas de muestreo. Aplicación a la explotación de datos sanitarios.
55. Estadística inferencial: tablas estadísticas, tratamiento de la información recogida y tipos de representación gráfica. Contraste de hipótesis. Aplicación a la explotación de datos sanitarios.
56. Demografía: índices demográficos e indicadores sanitarios. Aplicación en la validación y explotación de las bases de datos sanitarios.
57. Epidemiología: factores de frecuencia y distribución. Aplicación en la validación y explotación de las bases de datos sanitarios.

58. Arquitectura de un sistema informático básico y sus periféricos: unidades de entrada/salida de datos y sistemas de almacenamiento de datos.
59. Sistema operativo. Comandos. Sistemas de protección de datos y de recuperación de la información: perfil de búsqueda.
60. Programas de utilidades accesorios al sistema operativo: procesadores de texto, procesadores de gráficos, bases de datos, hojas de cálculo, programas estadísticos y de gestión y control.
61. Anatomía, fisiología y patología del aparato estomatognático.
62. Exploración intraoral y extraoral: técnicas, material y evaluación.
63. Técnicas de prevención en Odontología: exploración y registro de caries, sellado de fosas y fisuras y tratamientos con flúor.
64. Exploración y registro periodontal. Pruebas específicas de determinación de susceptibilidad a la caries y a la enfermedad periodontal.
65. Exploración y detección del cálculo dental. Tipos de depósitos.
66. Índices de placas y gingivales.
67. Hipersensibilidad dental: etiología y tratamiento.
68. Pulido dentario: tinciones dentales y técnicas de pulido.
69. Técnicas de eliminación de depósitos macroscópicos: indicaciones, contraindicaciones, precauciones, características y aplicaciones de los instrumentos sónicos y ultrasónicos que se utilizan.

## CUESTIONARIO DE CARÁCTER DIDÁCTICO Y DE CONTENIDO EDUCATIVO GENERAL QUE CONSTITUYE LA PARTE B.

1. La Ley Orgánica de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE). Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato. Finalidades y estructura.
2. La Formación Profesional en la LOGSE. Programas de Garantía Social. Formación Profesional Específica de Grado Medio y Grado Superior. Vinculación de la Formación Profesional con los demás niveles educativos y el mundo del trabajo.
3. El sistema de Formación Profesional. Modalidades y tipos de Formación Profesional: Reglada, Ocupacional y Continua. Instituciones, organismos y agentes que intervienen en la oferta formativa. Instrumentos, requisitos y sistemas de acreditación de la Formación Profesional.
4. El modelo de Formación Profesional. Las componentes de Formación Profesional: Formación Profesional de Base y Específica. Formación en Centros de Trabajo. Los Ciclos Formativos de Formación Profesional Reglada. Título y currículo. Referente del sistema productivo. Enseñanzas mínimas. Elementos de ordenación.

5. La organización de los centros. Órganos de gobierno y de coordinación didáctica. Normativa sobre el funcionamiento de los centros. Trabajo en equipo y colaboración docente. Conexión con el entorno productivo y el socio-económico.
6. Programación de las intenciones educativas en el centro. Funciones y decisiones propias de los proyectos curriculares del Bachillerato, de la Formación Profesional Específica y de los Programas de Garantía Social. Estrategias de elaboración.
7. Desarrollo curricular de la Formación Profesional. Fuentes y funciones del currículo. Análisis de los elementos curriculares en los módulos profesionales que constituyen la atribución docente de la especialidad por la que se opta.
8. Fundamentación de los módulos profesionales de la especialidad por la que se opta y sus aportaciones a los objetivos generales de los Ciclos Formativos correspondientes. Análisis de los enfoques didácticos y sus implicaciones en la enseñanza de los módulos profesionales.
9. La programación: principios psicopedagógicos y didácticos. Vinculación con el proyecto curricular. Estructura y elementos de las unidades de trabajo: concreción y aplicación en los módulos profesionales y, en su caso, materias de bachillerato con atribución en la especialidad por la que se opta.
10. La evaluación en la Formación Profesional Específica y en los Programas de Garantía Social. Evaluación del proceso de aprendizaje y del proceso de enseñanza. Función de los criterios de evaluación y procedimientos e instrumentos de evaluación.
11. La acción tutorial en la Formación Profesional Específica y Programas de Garantía Social. Funciones y actividades tutoriales. El tutor de grupo y su relación con el equipo docente, con los alumnos y con las familias.
12. La acción tutorial en la Formación en Centros de Trabajo y su relación con las empresas. Programación, seguimiento y evaluación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.
13. La diversidad vocacional, de intereses, motivaciones y capacidades del alumnado. Medidas metodológicas, curriculares y organizativas en el centro y en el aula. La integración de alumnos con necesidades educativas especiales en los Programas de Garantía Social y en los ciclos formativos de Formación Profesional Reglada.
14. La educación permanente y la formación a lo largo de la vida como principios básicos del sistema educativo. Metodología y evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje de personas adultas en la Formación Profesional Específica.