

## CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA

OHARRA: Irakasleek ez dute zalantza didaktikorik argitzen ikasleak gainditu behar duen gaiari buruz.

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

- Objetivos Pruebas Libres Auxiliar de Enfermería
- Proporcionar cuidados sanitarios a pacientes/clientes aplicando técnicas básicas de enfermería.
- Instrumentar y auxiliar técnicamente en intervenciones odonto-estomatológicas.
- Obtener registros de las constantes vitales del organismo y representarlas gráficamente en el soporte documental adecuado.
- Reconocer y seleccionar el material, instrumental y equipo necesario para la correcta ayuda en consulta o servicios sanitarios.
- Seleccionar y en su caso aplicar técnicas de protección y prevención de infecciones hospitalarias y de mantenimiento de la higiene y comodidad de los pacientes.
- Participar activamente en el desarrollo de programas de salud y actuar como agente sanitario, transmisor al público en general de mensajes saludables.
- Comprender y explicar los diferentes estados anímicos que experimentan los pacientes en situaciones especiales y favorecer en lo posible el objetivo de humanización de la asistencia.
- Aplicar técnicas de primeros auxilios y cuidados sanitarios ante diferentes situaciones de urgencia tipo.
- Realizar técnicas de higiene del medio hospitalario y domiciliario en sus aspectos sanitarios.
- Aplicar adecuadamente las técnicas de limpieza y esterilización de los medios materiales a su cargo.

- Módulos profesionales:
  1. OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA.
  2. TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA
  3. HIGIENE DEL MEDIO HOSPITALARIO Y LIMPIEZA DEL MATERIAL
  4. PROMOCIÓN DE LA SALUD Y APOYO PSICOLÓGICO AL PACIENTE
  5. TÉCNICAS DE AYUDA ODONTO – ESTOMATOLÓGICA
  6. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
  7. RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO
  8. CALIDAD

1. ADMINISTRAZIO-ERAGIKETAK ETA OSASUNGINTZAKO DOKUMENTAZIOA  
OPERACIONES ADMINISTRATIVAS Y DOCUMENTACIÓN SANITARIA

#### BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

“Operaciones administrativas y documentación sanitaria.” de cualquier editorial que se ajuste a los contenidos recogidos en el DCB que regula el ciclo, como por ejemplo McGraw-Hill, Macmillan, Editex, etc.

#### TIPO DE EXAMEN:

Es necesario traer calculadora para hacer el examen. Consta de dos partes:

1. Teórica o de contenidos conceptuales (1 hora de duración):

El examen consistirá en una batería de preguntas tipo test con penalización de las respuestas incorrectas.

El alumno/a deberá obtener una nota mínima de 5 para poder hacer la media con la fase práctica.

A continuación se realizará la parte práctica.

2. Práctica o de contenidos procedimentales: en esta fase el alumno/a deberá resolver ejercicios prácticos en una prueba escrita (1 hora de duración).

El alumnado deberá venir al exámen provisto de calculadora.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para poder hacer media con la prueba de contenidos conceptuales.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las obtenidas.

## 2. TÉCNICAS BÁSICAS DE ENFERMERÍA BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

“Técnicas Básicas de Enfermería” de cualquier editorial que se ajuste a los contenidos recogidos en el DCB que regula el ciclo, como por ejemplo McGraw-Hill, Macmillan, Editex, etc.

### TIPO DE EXAMEN:

Consta de dos partes:

#### 1. Teórica o de contenidos conceptuales (1,5 horas de duración):

El examen consistirá en una batería de preguntas tipo test con penalización de las respuestas incorrectas.

El alumno/a deberá obtener una nota mínima de 5 para poder pasar a la fase práctica.

Se publicará el listado de los alumnos/as que pasan a la fase práctica, así como la fecha y lugar de dicha prueba.

2. Práctica o de contenidos procedimentales: en esta fase el alumno/a deberá resolver situaciones prácticas con los recursos materiales que hay en los talleres o resolver los procedimientos en una prueba escrita. En caso de prueba práctica en el taller, el examen será grabado.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para poder hacer media con la prueba de contenidos conceptuales.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las obtenidas.

## 3. HIGIENE DEL MEDIO HOSPITALARIO Y LIMPIEZA DEL MATERIAL BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

“Higiene del medio hospitalario y limpieza del material” de cualquier editorial que se ajuste a los contenidos recogidos en el DCB que regula el ciclo, como por ejemplo McGraw-Hill, Macmillan, Editex, etc.

#### TIPO DE EXAMEN:

Consta de dos partes:

##### 1. Teórica o de contenidos conceptuales (1,5 horas de duración):

El examen consistirá en una batería de preguntas tipo test con penalización de las respuestas incorrectas.

El alumno/a deberá obtener una nota mínima de 5 para poder pasar a la fase práctica.

Se publicará el listado de los alumnos/as que pasan a la fase práctica, así como la fecha y lugar de dicha prueba.

##### 2. Práctica o de contenidos procedimentales: en esta fase el alumno/a deberá resolver situaciones prácticas con los recursos materiales que hay en los talleres o resolver los procedimientos en una prueba escrita. En caso de prueba práctica en el taller, el examen será grabado.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para poder hacer media con la prueba de contenidos conceptuales.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las obtenidas.

#### 4. PROMOCIÓN DE LA SALUD Y APOYO PSICOLÓGICO AL PACIENTE

##### BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

“ PROMOCIÓN DE LA SALUD Y APOYO PSICOLÓGICO AL PACIENTE” de

cualquier editorial que se ajuste a los contenidos recogidos en el DCB que regula el ciclo, como por ejemplo McGraw-Hill, Macmillan, Editex, etc.

#### TIPO DE EXAMEN:

Teórica o de contenidos conceptuales (1,5 horas de duración):

El examen consistirá en una batería de preguntas tipo test con penalización de las respuestas incorrectas.

El alumno/a deberá obtener una nota mínima de 5 para superar el módulo

#### 5. TÉCNICAS DE AYUDA ODONTO – ESTOMATOLÓGICA BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

“Técnicas de ayuda odontológica y estomatológica” de cualquier editorial que se ajuste a los contenidos recogidos en el DCB que regula el ciclo, como por ejemplo McGraw-Hill, Macmillan, Editex, etc.

#### TIPO DE EXAMEN:

Consta de dos partes:

1. Teórica o de contenidos conceptuales: el examen consistirá en una batería de preguntas tipo test con penalización de las respuestas incorrectas.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para que la prueba práctica sea corregida.

2. Práctica o de contenidos procedimentales: en esta fase el alumno/a deberá resolver situaciones prácticas con los recursos materiales que hay en los talleres o resolver los procedimientos en una prueba escrita.

Es necesario que el alumno/a lleve al examen bolígrafo de color azul, negro, rojo y verde.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para poder hacer media con la prueba de contenidos conceptuales.

El tiempo para la realización de las pruebas teórica y práctica será de 2 horas.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las obtenidas.

6. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
7. RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO
8. CALIDAD

## **PRUEBAS LIBRES HIGIENE BUCODENTAL / AHO ETA HORTZEN HIGIENEA ZIKLOKO FROGA LIBREAK**

***OHARRA: Irakasleek ez dute zalantza didaktikorik argitzen ikasleak gainditu behar duen gaiari buruz***

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

### **OBJETIVOS PRUEBAS LIBRES HIGIENE BUCODENTAL**

1. Analizar sistemas de gestión y manejar programas informáticos, para gestionar ficheros de pacientes.
2. Seleccionar procedimientos preventivos y asistenciales de atención bucodental mediante la interpretación de documentos y normativa para prevenir riesgos y optimizar recursos.
3. Aplicar técnicas de compra y de gestión de almacén de equipos y materiales, para gestionar la adquisición y almacenamiento de los mismos.
4. Interpretar el plan de mantenimiento según protocolos de calidad establecidos, para asegurar la operatividad de instalaciones y equipos.
5. Aplicar procedimientos de exploración y evaluación, interpretando los protocolos para reconocer signos de patología bucodental.
6. Reconocer las características anatomofisiológicas y patológicas del usuario o usuaria, analizando resultados de exploraciones y pruebas, para programar y adaptar procedimientos.
7. Seleccionar procedimientos de trabajo y protocolos según las necesidades del o de la paciente, para aplicar técnicas preventivas.
8. Aplicar técnicas de diagnóstico por la imagen, para obtener radiografías dentales.

9. Definir actividades, medios y secuencia de ejecución relativos a un programa y grupo de población determinado, para planificar y desarrollar las actuaciones necesarias.
10. Identificar las características del o de la paciente, y aplicar técnicas de apoyo a los tratamientos bucodentales, para realizar apoyo psicológico al usuario o usuaria.
11. Prever actuaciones y seleccionar procedimientos alternativos al desarrollo de una actividad profesional, para resolver imprevistos.
12. Identificar técnicas de primeros auxilios según los protocolos de actuación establecidos, para prestar atención básica inicial en situaciones de emergencia.
13. Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
14. Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de las personas receptoras, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
15. Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
16. Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
17. Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
18. Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
19. Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
20. Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
21. Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

22. Reconocer sus derechos y deberes como agente activo o activa en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadana o ciudadano democrático.

## MÓDULOS:

- Recepción y logística en la clínica dental
- Estudio de la cavidad oral
- Exploración de la cavidad oral
- Intervención bucodental
- Epidemiología en salud oral
- Fisiopatología general.
- Prótesis y ortodoncia.
- Educación para la salud oral
- Primeros auxilios.
- Inglés técnico.
- Proyecto.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Conservadora, periodoncia, cirugía e implantes

## TIPO DE EXAMEN:

En todos los módulos habrá un examen teórico y en algunos se complementará con un examen práctico.

### 1. Examen Teórico o de contenidos conceptuales:

El examen consistirá en preguntas tipo test, cortas o de desarrollo (en algunos casos se podrá penalizar por respuesta incorrecta).

El alumno/a deberá obtener una nota mínima de 5 para poder pasar a la fase práctica.

### 2. Examen práctico o de contenidos procedimentales:

En esta fase el alumno/a deberá resolver situaciones prácticas con los recursos materiales que hay en los talleres o resolver los procedimientos en una prueba escrita.

Deberá superarse la prueba con al menos un 5 para poder hacer media con la prueba de contenidos conceptuales.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las obtenidas.

## MATERIAL:

- Bolígrafo azul, negro y rojo
- Calculadora
- Regla pequeña (epidemiología)
- Para el examen práctico el alumnado tendrá que traer una bata

## BIBLIOGRAFÍA:

Se podrá utilizar bibliografía de editoriales como ARAN, Paraninfo, etc así como las publicaciones actualizadas de ILCOR

## DIETÉTICA

**OHARRA:** Irakasleek EZ dute zalantza didaktikorik argitzen ikasleak gaintitu behar duen gaiari buruz.

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

- **Objetivos Pruebas Libres Dietética**

- I. Determinar qué medidas antropométricas hay que obtener de los pacientes/clientes, para valorar el estado nutricional de los individuos.
- II. Efectuar los cálculos necesarios para obtener el valor de los índices de masa corporal, superficie corporal y gasto energético basal de las personas.
- III. Proponer dietas equilibradas, que satisfagan las diferentes situaciones fisiológicas de las personas, gustos, hábitos y posibilidades de los mismos.
- IV. Esquematizar los cambios y transformaciones que sufren los alimentos durante su tránsito por el aparato digestivo.
- V. Relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas.
- VI. Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.
- VII. Obtener adecuadamente muestras de alimentos y disponer su preparación para el envío al laboratorio de análisis, en condiciones idóneas para su posterior procesamiento.
- VIII. Comprender la importancia de los microorganismos, como responsables de las alteraciones y/o transformaciones que sufren los alimentos, y su potencial como agentes patógenos para los alimentos y la salud de las personas.
- IX. Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadores.
- X. Explicar las transformaciones y alteraciones, en la calidad nutritiva de los alimentos, que sufren durante los procesos de conservación y elaboración más frecuentes de los alimentos de consumo humano.

- XI. Interpretar los procesos a través de los cuales, el organismo asimila y transforma los nutrientes para el desarrollo del cuerpo humano.
- XII. Programar y desarrollar actividades de promoción de la salud, elaborando los materiales necesarios para cubrir los objetivos previstos en las campañas o programas sanitarios.
- XIII. Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.
- XIV. Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la actividad profesional, identificando los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones en el entorno de trabajo, así como los mecanismos de inserción laboral.
- XV. Colaborar y participar en establecer soluciones a los procesos a desarrollar en este ámbito o sector, de tal manera que minimicen impactos negativos al medio ambiente, así como participar, por medio de su ejercicio profesional en la mejora continua de la calidad en los procesos.

- **Módulos profesionales:**

1. **ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA**
2. **ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**
3. **DIETOTERAPIA**
4. **CONTROL ALIMENTARIO**
5. **MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA**
6. **EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**
7. **FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA**
8. **RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO**
9. **FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**
10. **CALIDAD Y MEJORA CONTINUA**

## **EXÁMENES**

Todos los exámenes constarán de una parte teórica y en algunos módulos también de una parte práctica:

1. Examen teórico o de conceptos: el alumno o alumna deberá superar con un 5 los conocimientos sobre los contenidos conceptuales marcados en el DCB o currículo del ciclo formativo para poder pasar a la fase práctica. El examen podrá constar de preguntas de desarrollo, preguntas cortas y/o de una batería de preguntas tipo test con penalización de las mal contestadas.

Duración: 1 ó 2 horas.

2. Examen práctico de contenidos procedimentales: la prueba podrá ser de dos tipos dependiendo del módulo:

a) Resolución de diferentes supuestos prácticos en una prueba escrita.

b) Realización de diferentes actividades prácticas .

Duración: 1 ó 2 horas.

NOTA: Los dos exámenes de cada módulo se podrán realizar el mismo día consecutivamente o en días y horas diferentes. De ello se informará cuando se publiquen las fechas.

Una vez superadas las dos pruebas, la nota final resultante será la media aritmética de las dos obtenidas debiéndose obtener una nota numérica entera tal y como se establece en el BOPV para la evaluación de los ciclos formativos.

### ● **NOTAS ACLARATORIAS**

- El profesorado del departamento no resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumnado.
- Para poder realizar el examen práctico se deberá tener aprobado el examen teórico.
- Se deberá aprobar el examen práctico para poder hacer la media con el examen de conceptos.
- Los teléfonos móviles deberán estar apagados mientras dure el examen. El uso de un teléfono móvil u otro medio de telecomunicación o almacenamiento de datos durante los exámenes (encendido o apagado) o de cualquier medio fraudulento dará lugar a la calificación final de NO APTO en la correspondiente prueba.
- Todos los alumnos deberán ir provistos de un documento de identidad que deberán enseñar al examinador cuando éste lo solicite. Así mismo deberán traer los elementos necesarios para la realización del examen (bolígrafos, tipex, calculadora...)

## **BIBLIOGRAFÍA DE LOS DIFERENTES MÓDULOS**

BIBLIOGRAFÍA **RECOMENDADA**, PUESTO QUE LOS CONTENIDOS A SUPERAR SIEMPRE ESTÁN DEFINIDOS EN EL DCB.

1. **ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA** (Editorial Mc GrawHill (Organización y gestión de área de trabajo ISBN: 84-481-2608-4)
2. **ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-77-4
3. **DIETOTERAPIA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-91-0 y **DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO** ISBN: 978-84-7885-621-3
4. **CONTROL ALIMENTARIO** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-13-2 y Editorial McGraw Hill Control e Higiene de los Alimentos
5. **MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA** Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-81-1 y Editorial McGraw Hill Control e Higiene de los Alimentos
6. **EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD**  
Editorial ARÁN ISBN: 978-84-17554-69-9
7. **FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA**  
Editorial ELSEVIER: Estructura y función del cuerpo humano. Patton Thibodeau. De Castro Sisinio. "Manual de Patología General" Ed Masson