

AHO-HORTZEN HIGIENEA ZIKLOKO FROGA LIBREAK

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

HELBURUAK PROBA LIBREAK AHO-HORTZEN HIGIENEA

1. Kudeaketa-sistemak analizatu eta programa informatikoak erabili, pazienteen fitxeroak kudeatzeko.
2. Aho-hortz arretarako prozedura asistentzial eta prebentiboak aukeratu dokumentuen eta araudiaren interpretazioaren bitartez, arriskuak saihesteko eta baliabideak optimizatzeko.
3. Salerosketa-teknikak aplikatu, baita ekipamendu eta material biltegien kudeaketarako-teknikak ere, horien eskuratzea eta biltegitratzea kudeatzeko.
4. Ezarritako kalitate-protokoloak kontuan izanik, mantentze-plana interpretatu, instalazio eta ekipamenduen eraginkortasuna ziurtatzeko.
5. Miaketa- eta ebaluazio prozedurak-aplikatu, eta protokoloak interpretatu, eta aho-hortzetako patologien zantzuak ezagutu.
6. Erabiltzailearen ezaugarri anatomofisiologikoak eta patologikoak ezagutu, prozedurak programatu eta egokitzeko.
7. Lan-prozedurak eta protokoloak aukeratu, pazientearen beharrak kontuan izanik, prebentzio-teknikak aplikatzeko.
8. Irudi bidezko diagnostiko-teknikak aplikatu, hortzetako erradiografiak lortzeko.
9. Programa eta biztanle-talde zehatz bati dagozkion ekintzak, baliabideak eta gauzatze-sekuentzia zehaztu, beharrezkoak diren jarduerak planifikatu eta garatzeko.
10. Pazientetaren ezaugarriak ezagutu, eta aho-hortzetako tratamenduetan laguntza-teknikak aplikatu, erabiltzaileari laguntza psikologikoa emateko.
11. Jarduerak aurreikusi eta prozedura alternatiboak aukeratu, lan-jarduera burutu bitartean,

ezustekoak konpontzeko asmoz.

12. Lehen sorospenteko teknikak ezagutu eta aplikatu, ezarritako protokoloak kontuan izanik, larrialdi egoeratan, hasierako oinarrizko arreta eman ahal izateko.

13. Analizatu eta erabili informazio- eta komunikazio- teknologiek eta esparruko garapen zientifikoarekin, teknologikoarekin eta antolakuntzarekin harremana duten ikasketa-baliabide eta aukerak, eguneratze-espirtua mantentzeko asmoz eta lan-egoera eta egoera pertsonal berrietara egokitzeko asmoz.

14. Komunikazio-estrategiak eta -teknikak aplikatu, helaraziko diren edukietara, helburura eta pertsona hartzaileari egokitzuz, komunikazio-prozesuen eraginkortasuna ziurtatzeko asmoz.

14. Sormena eta ispiritu berritzailea garatu, prozesuetan, lanaren antolaketan eta bitzta pertsonalean agertzen diren erroketi erantzuteko.

16. Hainbat egoera, arazo eta kontingentzietan aurre egiteko, erabakiak arrazoituak hartu, inplikaturako aldagaiak aztertuz, hainbat esparrutako jakintzak uztartuz, eta arriskuak eta hutsegiteak onartuta.

15. Lan-taldeko testuinguruetan, lidergotza-, motibazio-, ikuskapen- eta komunikazio-teknikak garatu, lan-taldeen koordinazioa eta antolaketa errazteko asmoz.

16. Lan-arriskuen prebentzio-egoerak eta ingurugiroaren babeserakoak ebaluatu, prebentzio-neurri pertsonalak eta kolektiboak proposatuz eta aplikatuz, inguru seguruak bermatzeko, lan-prozesuetan ezarritako araudia kontuan izanik.

17. Beharrezkoak diren lanbide-ekintzak identifikatu eta proposatu, irisgarritasun unibertsalari eta "pertsona guztientzako diseinuari" erantzuteko.

17. Ikasketa-prozesuan zehar egindako lan eta ekintzetan, kalitate-parametroak ezagutu eta aplikatu, ebaluazioaren eta kalitatearen kultura baloratzeko eta kaitate-kudeaketarako prozedurak ikuskatzeko eta hobetzeko gai izateko.

18. Kultura ekintzailearekin, enpresarialarekin eta inizatzaile profesionalarekin harremana duten prozedurak erabili, enpresa txiki baten oinarrizko kudeaketa egiteko edota lan-jarduerari bati ekiteko.

19. Jendartean eragile aktiboa den neurrian, bere eskubide eta betebeharrak ezagutu, lan- eta gizarte-baldintzak erregulatzen dituen marko legala kontuan izanik, biztanle demokratiko bat

bezala parte hartu dezan.

MODULUAK:

- Harrera eta logistika hortz-klinikan
- Aho-barrunbearen estudioa
- Aho-barrunbearen miaketa
- Aho-hortzetako interbentzioa
- Epidemiología aho-osasunean
- Fisiopatologia orokorra
- Protesia eta ortodontzia
- Aho-osasunerako hezkuntza
- Lehen sorospinak
- Ingelesa tekniko
- Proiektua
- Enpresa eta ekimen ekintzailea
- Kontzerbatzailea, periodontzia, kirurgia eta inplanteak e implantes

AZTERKETA MOTA:

Modulu guztietan azterketa teoriko bat egongo da eta, modulu batzuetan, azterketa praktikoa batekin osatuko da.

Azterketa teorikoa edo eduki kontzeptualen ingurukoa:

Azterketak test erako galderak, galdera laburrak edo garatzekoak izango ditu (kasu batzuetan, okerreko erantzunak zigortu ahal izango dira).

Ikasleak gutxieneko nota bat atera beharko du, 5, zati praktikoa egin ahal izateko.

Azterketa praktikoa edo prozedurazko edukiena:

Zati honetan ikasleak egoera praktikoak ebatzi beharko ditu, tailerreko baliabide materialak erabiliz edo prozedurak idatzizko proba baten bitartez ebatzi beharko ditu.

Eduki kontzeptualen notarekin batezbestekoa egin ahal izateko, prozedurazko proban gutxieneko nota bat atera beharko du, 5.

Behin proba biak gaindituta, amaierako nota lortutako nota bien arteko batezbesteko aritmetikoa izango da.

MATERIALA:

- Boligrafo urdin, beltz eta gorria
- Kalkulagailua
- Zuzenki txikia (epidemiologia)
- Azterketa praktikorako ikasleak manatal ekarri beharko du

BIBLIOGRAFIA:

Argitaletxe ezberdinetako bibliografia erabili ahalko da; besteak beste: ARAN, Paraninfo, baita ILCOR-ren argitalpen eguneratuak ere.

DIETETIKA

OHARRA: Irakasleek EZ dute argituko ikasleak gainditu behar duen gaiari buruzko zalantza didaktikorik.

- ***Dietetika Proba Libreak Helburuak 2023/24***

- I. Zehaztu paziente/bezeroen zeintzuk neurri antropometriko hartu behar diren, norbanakoen egoera nutrizionala baloratzeko.
- II. Beharrezkoak diren kalkuluak egin, pertsonen gorputz-masaren, azalera korporalaren eta gastu energetiko korporalaren indizeen balioa lortzeko.
- III. Dieta orekatuak proposatu, kontuan izanik pertsonen egoera fisiologiko ezberdinak, gustuak, ohiturak eta aukerak asebetetzen dituztela.
- IV. Eskematizatu elikagaiek, digestio-aparatutik igarotzean, jasaten dituzten aldaketak eta transformazioak..
- V. Prozesu fisiopatologiko nagusiek organismoan beren ezaugarri etiopatologikoen arabera organismoan eragiten dituzten nutrizio-ondorioak zerrendatu.
- VI. Mota desberdinetako prozesu patologikoetarako proposamen dietetiko orekatuak egokitu, ahorakin-preskripzioak abiapuntu izanik, eta gizabanakoaren ezaugarri fisiopatologikoen arabera.
- VII. Elikagaien laginak era egokian lortu eta analisi-laboregira bialtzeko prestatu, ondoren baldintza egokietan prozesatu ahal izateko.
- VIII. Mikroorganismoek duten garrantzia ulertu, elikagaiek jasaten dituzten aldaketen edota transformazioen erantzul gisa. Ulertu mikroorganismoek elikagaietan eta pertsonen osasunean agente patogeno gisa duten potentziala.
- IX. Pertsonen elikadura-ohiturek eta nutrizio-egoerak osasun/gaixotasunean duten eragina baloratu, eta prebentzio, laguntza eta errehabilitazioari buruzko alderdiak azaldu.
- X. Giza kontsumorako elikagaiek, nutrizio-kalitatean jasaten dituzten aldaketak eta transformazioak azaldu, kontserbazio- eta elaborazio-prozesu ohikoenetan.
- XI. Organismoak, giza gorputza garatzeko elikagaiak asimilatze eta transformatzeko erabiltzen dituen prozesuak interpretatu.

- XII. Osuna sustatzeko jarduerak programatu eta garatu, osasun-programea eta kanpainetan aurreikusitako helburuak betetzeko beharrezko materialak prestatuz.
- XIII. Pertsona edo kolektibo osasuntsu/gaixoentzako dieta orekatuak egiteko edo egokitzeko lagunak diren programa informatikoak erabili.
- XIV. Ulertu lan-jarduera erregulatzen eta baldintzatzen duen lege-, ekonomia- eta antolamendu-esparrua. Lan-esparrutik eratortzen diren eskubide eta betebeharrak identifikatu, baita laneratzeko mekanismoak ere.
- XV. Parte hartu eta lagundu lan-esparru edo eremu honetan garatuko diren prozesuetan, baita soluzioak eman ere, helburu izanik ingurumenari ahalik eta kalterik txikiena egitea. Horrez gain, parte hartu prozesuen etengabeko hobekuntzan, bere lanbideko jardueraren bitartez.

- **Modulu profesionalak:**

1. **DIETETIKA-KABINETEAREN ANTOLAKETA ETA KUDEAKETA**
2. **ELIKADURA OREKATUA**
3. **DIETOTERAPIA**
4. **ELIKAGAIEN KONTROLA**
5. **ELIKAGAIEN MIKROBIOLOGIA ETA HIGIENEA**
6. **OSASUN HEZKUNTZA ETA SUSTAPENA**
7. **DIETETIKARI APLIKATUTAKO FISIOPATOLOGIA**
8. **LAN-HARREMANAK**
9. **LAN-FORMAKUNTZA ETA ORIENTAZIOA**
10. **ETENGABEKO KALITATEA ETA HOBEEKUNTZA**

AZTERKETAK

Azterketa guztiek izango dute zati teorikoa eta, kasu batzuetan, baita zati praktikoa ere:

Azterketa teorikoa edo eduki kontzeptualen gainekoa: ikasleak gutxieneko notarekin (5) gainditu beharko ditu OCDn edo formakuntza zikloko curriculumean ezarritako ezagutza kontzeptualak. Azterketak eduki ahal izango ditu garatzeko galderak, galdera laurrak edota test erako galderen bateria (azken kasuari dagokionez, erantzun okerrak zigortu egingo dira).

Iraupena: ordu bete edo 2.

1. Prozedurazko edukien inguruko azterketa praktikoa: proba bi eratakoa izan daiteke, moduluaren arabera:

- a) Idaztizko proba baten bitartez kasu praktikoa ezberdinak ebatzi.
- b) Ekintza praktikoa ezberdinak burutzea.

Iraupena: ordu bete edo 2.

NOTA: Modulu bakoitzeko azterketak jarraian egin ahal izango dira edo ordu eta egun ezberdinetan. Horren berri datak argitaratzean emango da.

Behin proba biak gaindituta, amaierako nota bien arteko batezbeste aritmetikoa izango da. Nota edo zenbaki hori osoa izango da, formakuntza zikloetarako EHAAn ezarritakoaren arabera.

• ARGIBIDEAK

- Irakasleek EZ dute argituko ikasleak gainditu behar duen gaiari buruzko zalantza didaktikorik.
- Azterketa praktikoa gainditu ahal izateko, nahitaezkoa da azterketa teorikoa gaindituta izatea.
- Azterketa praktikoa gainditu behar izango da, kontzeptuzko azterketaren notarekin batezbestekoa egin ahal izateko.
- Azterketak iraun bitartean, derrigorrezkoa da sakelako telefonoak itzalita egotea. Sakelako telefonoa, telekomunikaziorako beste edozein gailu edota datuak biltegitzeko gailurik erabiltzeak (itzalita zein piztuta egon), dagokion probaren nota

EZ GAI izatea dakar, baita beste edozein iruzurrezko baliabide erabiltzeak ere.

- Ikasle guztiek nortasun-agiria ekarri beharko dute eta aztertzaileak eskatzean erakutsi behar izango diote. Era berean, azterketa burutzeko beharrezko elementuak ekarri beharko ditu (boligrafoa, Tipexa, kalkulagailua,...).

MODULU EZBERDINEN BIBLIOGRAFIA

GOMENDATUTAKO BIBLIOGRAFIA, GAINDITU BEHARREKO EDUKIAK OCDn ZEHAZTUTA

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