



TEMARIO DE 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 necrósicas.
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.