

DIETÉTICA

BIBLIOGRAFÍA / TIPO Y DURACIÓN EXÁMENES

Módulos	Pág
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	19
8. Relaciones en el entorno del trabajo	20
9. Formación y orientación laboral	22
10. Calidad y mejora continua	24

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

RESPONSABLE/CONTACTO: ISABEL CANTERA.

Departamento Cuidados auxiliares de enfermería.

Hora de tutoría: Martes de 10.05-a 11.00

NOTA:

- El profesorado **NO** resuelve dudas de carácter didáctico sobre la materia que ha de superar el alumno/a.
- No se permite el uso de móviles en el examen por lo que el alumno/a deberá traer calculadora.

BIBLIOGRAFÍA.

- *Organización y Gestión del Área de Trabajo (Grado Superior)*. Ed. Mc.Graw Hill. ISBN: 84-481-2608-4
- *Organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética*. Ed. ARAN. ISBN 978-84-17554-68-2
- *Ministerio de sanidad*
- *Ley 41/2002 reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica.*
- *Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud.*
- *Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.*
- *Real Decreto 1030/2006, de 15 de septiembre, por el que se establece la cartera de servicios comunes del Sistema Nacional de Salud y el procedimiento para su actualización*
- *RD 536/95, que establece el DCB de los técnicos superiores de Dietética.*
- *DECRETO 100/2018, de 3 de julio, de las organizaciones sanitarias integradas del ente público Osakidetza-Servicio vasco de salud (OSIs).*
- *Servicio Vasco de salud o Osakidetza:*
<https://www.osakidetza.euskadi.eus/inicio/>
- *Organigramas de Organizaciones de Servicios de Osakidetza:*

<https://www.osakidetza.euskadi.eus/transparencia-buen-gobierno/-/organigramas-de-organizaciones-de-servicios-de-osakidetza/>

- 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.
- LEY 11/2016, de 8 de julio, de garantía de los derechos y de la dignidad de las personas en el proceso final de su vida.

<https://www.boe.es/eli/es-pv/l/2016/07/08/11>

- Reglamento CLP (clasificación, etiquetado y envasado) de preparados peligrosos.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/reglamento_europeo_CLP.htm

EXAMEN

El examen tendrá la siguiente estructura:

- La primera parte tendrá **carácter teórico**.

Estará formada por un examen test (V/F). 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:

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

- 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.

EL EXAMEN SE PUNTUARÁ SOBRE 10 Y SE APRUEBA CON UN 5. AMBAS PARTES SE REALIZARÁN CONJUNTAMENTE.

TEMARIO

- 1UD: SISTEMA SANITARIO
- 2UD: SALUD PÚBLICA. SALUD COMUNITARIA
- 3UD: ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD
- 4UD: DOCUMENTACIÓN SANITARIA
- 5UD: GESTIÓN EXISTENCIAS
- 6UD: DOCUMENTOS MERCANTILES
- 7UD: CALIDAD DE ATENCIÓN AL PACIENTE

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN: 2 horas 30 minutos

MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

RESPONSABLE /CONTACTO: JON CUIREL IGLESIAS

Departamento de 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.

- *Tabla de Composición de los Alimentos*. Guía de prácticas. OLGA MOREIRAS, ANGELES CARBAJAL, LUISA CABRERA, CARMEN CUADRADO. Ediciones Pirámide ISBN: 978-84-368-2903-7
- *Nutrición para educadores*. JOSÉ MATAIX VERDÚ, Ediciones Díaz de Santos. ISBN: 84-7978-676-0
- *Nutrición en el deporte*. MATAIX VERDU J. y AA., 2006. Ediciones Díaz de Santos. ISBN: 84-7978-770-8
- *Bases de la Alimentación Humana*. VÍCTOR MANUEL RODRÍGUEZ RIVERA; EDURNE SIMÓN MAGRO (Coordinadores) Ed. Netbiblo ISBN: 978-84-9745-215-1
- *Alimentación Equilibrada*. ESTHER LUIS TREJO. Ed: Síntesis. ISBN: 978-84-1357-193-5
- *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
- *Alimentos. Composición y propiedades*. ICIAR ASTIASARÁN y J. ALFREDO MARTÍNEZ. Ed: McGraw-Hill - Interamericana de España. ISBN: 84-486-0305-2

EXAMEN

- Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico/a en Dietética.
- **Criterios de calificación:** El examen consta de dos partes; una teórica y otra práctica. El módulo es superado cuando la calificación final de la prueba es igual o superior a 5.0 sobre 10 puntos. El sistema de calificación de cada una de las preguntas vendrá reflejado en el mismo.

- La primera parte tendrá **carácter teórico**.

Está formada por un examen tipo test de opción múltiple.

- La segunda parte, tendrá **carácter práctico**.

Para evaluar los contenidos prácticos se usarán diferentes instrumentos de evaluación, entre otros:

- Preguntas cortas.
 - Preguntas de desarrollo.
 - Ejercicios.
 - Resolución de supuestos prácticos.
- El/la alumno/a debe ir provisto/a de bolígrafo y calculadora.
 - La fecha, horarios y lugar de realización serán publicados en el tablón de anuncios del IES Francisco de Vitoria y en la página web del centro.

TEMARIO

1. Principios de la alimentación y dietética
2. Los nutrientes
3. Los grupos de alimentos
4. La alimentación equilibrada en la adultez

5. La alimentación en el embarazo, lactancia y ciclo menstrual
6. La alimentación en la adolescencia
7. Valoración del estado nutricional
8. Alimentación equilibrada en lactantes y niñez
9. La alimentación equilibrada en la 3ª edad
10. Los lípidos
11. Nutrición colectiva
12. Requerimientos nutricionales y elaboración de dietas

TIEMPO DE EXAMEN TEÓRICO-PRÁCTICO: 2 horas y 30 min.

MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

RESPONSABLE/CONTACTO: LAURA ZABALETA

Departamento de Dietética-Farmacia. Miércoles de 10:05 a 11:00h.

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

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Aranceta, J. “*Objetivos nutricionales para la población española. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria 2011*”. ISSN: 1135-3074. Rev Esp Nutr Comunitaria 2011;17(4):178-199.
- Ascaso. J. F., “*Documento de consenso sobre el manejo de la dislipemia aterogénica de la Sociedad Española de Arteriosclerosis*”. 2016. Ed. Elsevier España. 0214-9168.
- Balboa, A. “*Documento de actualización de la Guía de Práctica Clínica sobre el síndrome del intestino irritable*”. 2016. ISBN: 000-00-0000-000-0. Depósito Legal: M-0000-2016. Asociación Española de Gastroenterología.
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, R. “*Alimentación y dietoterapia*” 4ª edición. Ed. McGraw Hill. ISBN: 84-486-0238-2.
- Fernández, M. G., “*Recomendaciones nutricionales basadas en la evidencia para la prevención y el tratamiento del sobrepeso y la obesidad en adultos (Consenso FESNAD-SEEDO)*”. Revista Española de Obesidad • Vol. 10 • Suplemento 1 • Octubre 2011.
- Gómez-Candela C. et al., “*Consenso sobre la evaluación y el tratamiento nutricional de los trastornos de la conducta alimentaria: anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, trastorno por atracón y otros*”. Nutr Hosp 2018;35(N.o Extra. 1):11-97
- Hornero Ladrón de Guevara, O., “*Dietoterapia*”, 1ª edición. Ed. Síntesis. ISBN: 978-84-1357-269-7
- Lasa, A. et al., “*Guía de alimentación equilibrada para las personas celiacas*” 2014. Publicada con la colaboración de EZE (Asociación de Celíacos de Euskadi) y con la financiación del Departamento de Salud del Gobierno Vasco., ISBN: 978-84-695-9829-0
- Lecube A., Monereo S. et al. (2016) “*Prevención, diagnóstico y tratamiento de la obesidad. posicionamiento SEEDO 2016*”.

- López, E. et al. “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española” (2022). AESAN-2022-007
- Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., Cuadrado, C. Tabla de Composición de los Alimentos. Guía de prácticas. Ediciones Pirámide ISBN: 978- 84-368-2903-7
- Osakidetza, “*Guía de práctica clínica sobre el manejo de los lípidos como factor de riesgo cardiovascular*”. 2008. Ed. Osakidetza, ISBN: 978-84-691-2434-5
- Otila Hornero. “Dietoterapia” (2023), Ed. Síntesis, S.A., ISBN: 978-84-1357-269-7
- Pérez Fácil, Notario Dongil (2022). Interacciones entre fármacos y alimentos. Servicio de Farmacia Hospitalaria. Hospital General La Mancha Centro. I.S.S.N.: 2530-8920
- Raymond, J.L., y Morrow, K. “*Krause. Mahan. Dietoterapia*”, 15ª edición. Ed. Elsevier. ISBN: 978-84-9113-937-9.
- Salas-Salvadó, J., et al. “*Consenso SEEDO 2007 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica*” Med Clin (Barc) 2007;128(5):184-96.

EXAMEN.

- Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico/a en Dietética.
- Se realizará una prueba de carácter teórico-práctico.
- El examen se puntuará sobre 10 y se aprueba con un 5.
- Las preguntas de carácter teórico serán de tipo test (contestar incorrectamente puntuará negativo, las no contestadas no se valorarán), preguntas de verdadero/falso, (contestar incorrectamente puntuará negativo, las no contestadas no se valorarán), preguntas para desarrollar y preguntas cortas.
- Para evaluar los contenidos teórico-prácticos se usarán diferentes instrumentos de evaluación, entre otros:
 - Preguntas cortas.
 - Preguntas de desarrollo.
 - Ejercicios.

- Resolución de supuestos prácticos.
- El/la alumno/a debe ir provisto/a de bolígrafo y calculadora.
- La fecha, horarios y lugar de realización serán publicados en el tablón de anuncios del IES Francisco de Vitoria y en la página web del centro.

TEMARIO

1. Conceptos generales de Dietoterapia.
2. Tipos de dietas terapéuticas. Dietas de transición, dietas progresivas y dietas con modificación de texturas. Dietas en el entorno hospitalario. El manual de dietas. Gestión de dietas en un hospital.
3. Interacciones fármacos-nutrientes.
4. Nutrición y alcohol.
5. Alergias e intolerancias.
6. Atención nutricional en la malnutrición: desnutrición y obesidad.
7. Atención nutricional en patología pancreática (porción endocrina y exocrina).
8. Atención nutricional en dislipemias.
9. Atención nutricional en patología cardiovascular.
10. Atención nutricional en la patología digestiva (cavidad bucal, esófago y estómago).
11. Atención nutricional en patología intestinal.
12. Atención nutricional en patología hepática.
13. Atención nutricional en patología renal.
14. Atención nutricional en enfermedades carenciales.
15. Atención nutricional en patología respiratoria.
16. Nutrición enteral y parenteral.
17. Atención nutricional en neoplasias.
18. Atención nutricional en VIH y SIDA.
19. Atención nutricional en patología del sistema nervioso.
20. Atención nutricional en pacientes críticos.
21. Atención nutricional en Trastornos de la conducta alimentaria.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos.

MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

RESPONSABLE /CONTACTO: NAROA ESPARZA ORTUZAR

Departamento de Sanidad. Martes 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.

- 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*
- Código Alimentario Español.
- Contenidos en Internet
- Prácticas de laboratorio. Internet.
- Cuaderno de prácticas de control Alimentario. Ana Belen Jaras .ISBN: 978-84-16812-19-6
Edición TulibrodeFP.S.L.U.

EXAMEN.

El examen de control alimentario consta de dos partes: una de contenidos conceptuales y otra de contenidos procedimentales

1. Examen de contenidos conceptuales

El examen de contenidos conceptuales consta de preguntas cortas y largas a desarrollar, y preguntas de verdadero y falso.

2. Examen de contenidos procedimentales

El examen de contenidos procedimentales consta de dos partes:

1. Realización de una práctica en el laboratorio.
2. Preguntas sobre el procedimiento de realización de diversas prácticas de laboratorio.

NOTA EXAMEN

- Ambos exámenes, el de contenidos conceptuales y el de contenidos procedimentales , se puntuará sobre 10.
- Los dos exámenes tendrán una duración de 2:30 horas y se realizarán en días distintos.
- El horario del examen de contenidos procedimentales se notificará a cada alumno el día del examen de contenidos conceptuales.
- **La nota final del módulo** será la media de los dos exámenes , **siempre y cuando ambos exámenes estén aprobados (mayor o igual a 5).**

TEMARIO

U.D.1. INTRODUCCIÓN AL CONTROL DE CALIDAD. REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA.

Calidad alimentaria: concepto y tipos de calidad. Control de calidad. Etiquetado de alimentos envasados. Reglamentación Alimentaria: Codex Alimentarius. Código Alimentario Español. Normalización y normas de calidad. Certificación. Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

U.D.2. INTRODUCCIÓN AL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Seguridad en el laboratorio. Etiquetas de productos químicos de laboratorio. Material e instrumental de laboratorio. Medida de masas, volúmenes y densidades. Disoluciones y diluciones. Problemas de disoluciones y diluciones. Eliminación de residuos

U.D.3. TÉCNICAS DE MUESTREO EN ALIMENTOS.

Definiciones. Tomas de muestras. Técnicas de tomas de muestras. Utensilios y recipientes de muestreo. Identificación, manipulación, transporte y conservación de muestras. Preparación de muestras para su análisis. Casos prácticos.

U.D.4. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Evaluación de la calidad de un alimento. Análisis organoléptico. Análisis fisicoquímico de los alimentos: gravimetrías, volumetrías, extracciones, decantaciones y centrifugación, pH y acidez, destilaciones, métodos ópticos, métodos cromatográficos y métodos electroquímicos. Técnicas inmunológicas. Métodos rápidos en análisis y kits comerciales. Análisis de los componentes generales de los alimentos.

U.D.5. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.

Conceptos básicos de higiene alimentaria. Alteraciones de los alimentos: físicas, abióticas (bioquímicas: oxidación lipídica y pardeamientos; químicas: tóxicos naturales, contaminantes

químicos y aditivos) y bióticas.

U.D.6. CONTROL Y ANÁLISIS DE LECHE Y DERIVADOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definiciones y clasificaciones Características organolépticas, químicas y valor nutritivo de leche. Derivados lácteos. Alteraciones y criterios analíticos. Determinaciones analíticas de control en leche y derivados.

U.D.7. CONTROL Y ANÁLISIS DE CARNES Y DERIVADOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definiciones y clasificaciones de la carne. Características organolépticas, químicas y valor nutritivo de las carnes. Derivados cárnicos. Transformaciones de la carne tras el sacrificio del animal: rigor mortis y maduración. Principales alteraciones en la carne. Inspección en mataderos: antemorten y postmorten. Determinaciones analíticas de control en carnes y derivados.

U.D.8. CONTROL Y ANÁLISIS DE PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definiciones y clasificaciones de pescado y marisco. Características organolépticas y valor nutritivo. Inspección del pescado y marisco, determinación visual y analítica de su grado de frescura. Alteraciones Métodos de conservación. Derivados. Determinaciones analíticas de control en pescados, mariscos y derivados.

U.D.9. CONTROL Y ANÁLISIS DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definición, estructura y composición nutricional del huevo. Inspección del huevo y determinación del grado de frescura. Ovoproductos. Clasificación, marcado y etiquetado de huevos. Determinaciones analíticas de control en huevos y ovoproductos.

U.D.10. CONTROL Y ANÁLISIS DE ACEITES Y GRASAS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definiciones. Tecnología de preparación de grasas y aceites. Características y valor nutritivo de las principales grasas y aceites usados en alimentación. Alteraciones durante la conservación y usos culinarios. Determinaciones analíticas de control en aceites y grasas.

U.D.11. CONTROL Y ANÁLISIS DE CEREALES Y DERIVADOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

Definición, estructura de los cereales. Cereales más importantes. Composición nutricional. Antinutrientes. Derivados de los cereales. Harinas: obtención, tipos y derivados. Almacenamiento de cereales y harinas. Alteraciones. Determinaciones analíticas de control de calidad en los cereales y harinas.

U.D. 12. CONTROL Y ANÁLISIS DE HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS. CRITERIOS DE CALIDAD

FRUTAS: Definición y clasificaciones. Composición nutritiva. Maduración de frutas. Frutas

climáticas y no climáticas. Alteraciones. Almacenamiento y conservación. Derivados de las frutas. Determinaciones analíticas de control de calidad de las frutas.

HORTALIZAS: Definición y clasificaciones. Composición nutritiva. Alteraciones y conservación. Determinaciones de control de calidad de hortalizas

U.D.13. CONTROL Y ANÁLISIS DE LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS. CRITERIOS DE CALIDAD.

LEGUMBRES: Definición y características de las legumbres más importantes. Composición nutritiva. Sustancias antinutritivas. Almacenamiento y alteraciones. Derivados. Determinaciones de control de calidad de legumbres.

TUBÉRCULOS: Definición y características de los tubérculos más importantes. Derivados. Almacenamiento y alteraciones. Determinaciones de control de calidad de tubérculos y derivados.

PRÁCTICAS DE LABORATORIO

- 1) Etiquetado de productos químicos de laboratorio.
- 2) Reconocimiento de material de laboratorio.
- 3) Medida de masas y volúmenes.
- 4) Preparación de disoluciones.
- 5) Preparación de diluciones.
- 6) Determinación de densidades.
- 7) Volumetría de neutralización
- 8) Medida de pH. Colorimetría y phmetría.
- 9) Determinación de azúcar en bebidas refrescantes.
- 10) Pardeamiento enzimático.
- 11) Separación de pigmentos vegetales por cromatografía en papel.
- 12) Etiquetas de alimentos envasados.
- 13) Análisis organolépticos de distintos tipos de leche. Densidad de los distintos tipos de leche.
- 14) Determinación de la acidez y agua oxigenada en leches.
- 15) Determinación cualitativa de almidón y sulfitos en productos cárnicos.
- 16) Determinación de la frescura de pescado fresco. Observación de Anisakis.
- 17) Determinación de ácido bórico en mariscos.
- 18) Determinación de la frescura del huevo (huevo entero y huevo partido).
- 19) Determinación del grado de acidez de aceites. Presencia de antioxidantes en aceites.

- 20) Determinación de punto de humo y compuestos polares en aceites de fritura (Testo 270).
- 21) Determinación de los caracteres organolépticos de distintas frutas. Análisis comparativos de zumos y néctares.
- 22) Determinación de gluten de diversas harinas e identificación de sus propiedades.

MÓDULO 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

RESPONSABLE /CONTACTO: JON CUIEL

Departamento Dietética/Miércoles 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 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
- *Microbiología e Higiene alimentaria*. Ed: Síntesis. Autores: Sarra Torralba Díaz. ISBN: 978-84-1357-333-5

EXAMEN

- Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico/a en Dietética.
 - **Criterios de calificación:** El módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.0 sobre 10 puntos. El sistema de calificación de cada una de las preguntas vendrá reflejado en el mismo.
 - El examen consta de dos partes; una teórica y otra práctica, que se realizarán en días diferentes. Cada parte se puntuará sobre 10. La nota definitiva será la media de las dos pruebas, **siempre y cuando ambas partes estén aprobadas con una puntuación mínima de 5.0.**
- La primera parte tendrá **carácter teórico**.
Está formada por un examen tipo test de opción múltiple.
 - La segunda parte, tendrá **carácter práctico**.
Consta en la realización de procedimientos de laboratorio de microbiología.
- El/la alumno/a debe ir provisto/a de bolígrafo y calculadora.
 - La fecha, horarios y lugar de realización serán publicados en el tablón de anuncios del IES Francisco de Vitoria y en la página web del centro.

TEMARIO

1. Introducción a la microbiología alimentaria
2. Metabolismo y crecimiento bacteriano
3. M.o beneficiosos y Fermentación
4. Toxicología alimentaria
5. Intoxicaciones e infecciones alimentarias

6. Sistemas de conservación
7. Métodos de procesado y elaboración
8. Higiene, limpieza y desinfección
9. Análisis del agua
10. APPCC

El **temario práctico** es el siguiente:

1. Diluciones
2. 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.
3. Investigación y recuento de enterobacterias y *E.Coli*
4. Detección e identificación de *Salmonella. Sp*
5. Investigación y recuento de *Staphylococcus aureus*

TIEMPO DE EXAMEN TEÓRICO: 2 horas

TIEMPO DE EXAMEN PRÁCTICO: 2 horas

MÓDULO 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

RESPONSABLE /CONTACTO: SOFÍA DE LA TORRE

Departamento de Dietética-Farmacia. Lunes de 10.05 a 11.00 h

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

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- “Educación Sanitaria y Promoción de la Salud” Ed. EDITEX ISBN: 978-84-9771-285-9
- “Educación Sanitaria y Promoción de la Salud” Ed. Mc. Graw- Hill ISBN: 9788448635862
- “Promoción de la Salud” Ed. Mc. Graw- Hill ISBN: 9788448624224
- “Promoción de la Salud” Ed. Altamar ISBN: 978-84-96334-77-9
- “Medicina Preventiva y Salud Pública” Ed. Elsevier-Masson 978-84-458-2605-8

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.
 - Preguntas de completar frases.
 - Problemas.
 - Resolución de supuestos prácticos.
 - Identificación y explicación de imágenes.
- El alumno debe ir provisto de calculadora y bolígrafo azul
- Criterios de calificación: El módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.0 sobre 10 puntos. El sistema de calificación de cada una de las preguntas vendrá reflejado en el mismo.
- La fecha exacta, los horarios y el lugar de realización se publicarán 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: MARÍA SASTRE

Departamento de Dietética-Farmacia. Jueves de 09:10 a 10:05h.

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

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- De Castro, S. *“Manual de Patología General”*, 6ª edición. Ed. Masson. ISBN: 978-84-458-1540-3.
- De Castro, S. *“Manual de Patología General”*, 4ª edición. Ed. Masson-Salvat. ISBN: 84-458-0058-2.
- Thibodeau G. A., y Patton K. T. *“Anatomía y Fisiología”*, 6ª edición. Ed. Elsevier ISBN: 978-84-8086-235-6.
- Guyton, A. C., y Hall, J. E. *“Tratado de fisiología médica”*, 11ª edición. Ed. Elsevier. ISBN: 978-84-8174-926-7.
- Esteller, A., y Cordero, M. *“Fundamentos de Fisiopatología”*. Ed. McGrawHill Interamericana. ISBN: 84-486-0214-5.

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.
- La prueba se puntuará sobre 10 y se aprueba con una calificación igual o superior a 5.0.
- Se podrán utilizar diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:
 - Preguntas de completar frases.
 - Preguntas tipo test (contestar incorrectamente puntuará negativo, las no contestadas no se valorarán).
 - Preguntas cortas.

- Preguntas de verdadero/falso.
- Preguntas de desarrollo.
- Identificación y explicación de imágenes.
- Resolución de supuestos prácticos.
- Resolución de problemas.
- El/la alumno/a debe ir provisto de bolígrafo y calculadora.
- La fecha, horarios y lugar de realización serán publicados en el tablón de anuncios del IES Francisco de Vitoria y en la página web del centro.

TEMARIO

1. Conceptos generales de anatomía. La célula.
2. Fisiopatología: concepto y terminología.
3. Anatomofisiología del aparato digestivo.
4. Fisiopatología del aparato digestivo: Trastornos de la motilidad.
5. Fisiopatología del aparato digestivo: Trastornos de la secreción.
6. Fisiopatología del aparato digestivo: Trastornos de la digestión y absorción del tubo digestivo.
7. Fisiopatología del aparato digestivo: Trastornos de la circulación. Dolor del tubo digestivo. Presencia del gas intestinal.
8. Fisiopatología del hígado, vías biliares y páncreas.
9. Fisiopatología del sistema cardiocirculatorio.
10. Fisiopatología de la sangre y de los órganos hematopoyéticos.
11. Fisiopatología del riñón, vías urinarias y equilibrio ácido-base.
12. Fisiopatología del aparato locomotor.
13. Fisiopatología del sistema neuroendocrino.
14. Fisiopatología del aparato respiratorio.
15. Fisiopatología del metabolismo de los glúcidos.
16. Fisiopatología del metabolismo de los lípidos.
17. Fisiopatología del metabolismo de las proteínas.
18. Fisiopatología del metabolismo de las purinas y porfirinas.

19. Concepto de síndrome constitucional. Síndrome infeccioso febril.
20. Síndrome Constitucional: Síndrome Neoplásico.
21. Síndrome Constitucional: Síndrome Inmunodeficiente.
22. Síndrome Constitucional: Alteraciones Hereditarias.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas.

MÓDULO 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

RESPONSABLE /CONTACTO: ITZIAR BAZTARRIKA CAMPOS.

Departamento Formación y Orientación Laboral: Viernes 10:05-11:00H.

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

BIBLIOGRAFÍA.

- *Relaciones en el entorno de trabajo*. Editorial MACMILLAN. ISBN: 978-84-7942-100-7
- *Lan giroko harremanak*. Elhuyar edizioak, 2005. ISBN: 978-84-92457-62-5. (Internetetik deskargatu daiteke)

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 módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.

TEMARIO;

1. El entorno y el equipo de trabajo
2. Tipos de empresa y organización empresarial
3. Dirección y liderazgo
4. La motivación laboral
5. Técnicas de motivación laboral
6. Tipos y técnicas de comunicación
7. La comunicación en el entorno laboral
8. Las reuniones de trabajo
9. La negociación en la empresa
10. Conflictos laborales y toma de decisiones

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN: 2 horas

MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

Responsable/contacto: **JON AZKOAGA UGALDE**

Departamento Formación y Orientación Laboral: Viernes 10:05-:11:00

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

BIBLIOGRAFÍA

Formación y Orientación Laboral. Ed. Macmillan Education. ISBN: 978-84-19062-00-0

EXAMEN.

Se realizará una única prueba de carácter teórico-práctico donde se utilizarán diferentes técnicas e instrumentos de evaluación, entre otras:

- PARTE CONCEPTUAL:
 - Pruebas objetivas de elección múltiple
 - Preguntas cortas
 - Preguntas de desarrollo
 - PARTE PROCEDIMENTAL:
 - Resolución de supuestos prácticos
- El alumno/a debe ir provisto de calculadora
- El módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.0.

TEMARIO

1. Trabajo y salud
2. Estudio de los riesgos en la empresa
3. Las medidas de prevención
4. Gestión y organización de la prevención
5. Primeros auxilios
6. El Derecho del Trabajo
7. El contrato de trabajo
8. Jornada laboral y salario
9. La nómina
10. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo
11. La Seguridad Social
12. Representación de los trabajadores de la empresa y negociación colectiva.
13. Los equipos de trabajo

14. Los conflictos y su resolución
15. El mercado de trabajo y la búsqueda de empleo

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN : 2 HORAS

MÓDULO 10. CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

RESPONSABLE /CONTACTO: JASON DIAUX

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

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 y regla.
- El módulo se considera aprobado cuando la calificación es igual o superior a 5.0.

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