

DIETÉTICA

BIBLIOGRAFIA / TIPO Y DURACIÓN EXÁMENES

| Módulos | Pag |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Organización y gestión de una unidad/gabinete de dietética..... | 2 |
| 2. Alimentación equilibrada. | 4 |
| 3. Dietoterapia..... | 6 |
| 4. Control Alimentario. | 8 |
| 5. Microbiología e higiene alimentaria..... | 10 |
| 6. Educación sanitaria y promoción de la salud..... | 12 |
| 7. Fisiopatología aplicada a la dietética | 14 |
| 6. Relaciones en el entorno del trabajo | 16 |
| 7. Formación y orientación laboral | 18 |
| 8. Calidad y mejora continua | 22 |

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

RESPONSABLE/CONTACTO

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.

- *Organización y Gestión del Área de Trabajo (Grado Superior)*. Ed. Mc.Graw Hill.
ISBN: 84-481-2608-4 (Los datos deben estar actualizados)
- *Operaciones administrativas y Documentación Sanitaria*. ED Mc Graw Hill
ISBN:978-84-481-7635-8
- *Ley 16/2003, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud*. (Catálogo de prestaciones del Sistema Nacional de Salud).
- *Real Decreto-Ley 16/2012, de 20 de abril, de medidas urgentes para garantizar la sostenibilidad del Sistema Nacional de Salud y mejorar la calidad y seguridad de sus prestaciones*.
- *Ley 41/2002 reguladora de la autonomía del paciente*
- *Organización sanitaria en la CAPV: www.osakidetza.net*. Organización territorial de la sanidad.
- *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*.

EXAMEN.

El examen constará de:

-  Preguntas cortas
-  Enunciados de verdadero y falso
-  Ejercicios prácticos (facturas, valoración de existencias...)

TEMARIO

1. Organización del sistema sanitario de trabajo
2. Salud pública y planificación sanitaria
3. Planificación y organización de la unidad o del gabinete
4. Documentación sanitaria
5. Gestión de existencias e inventarios
6. Documentos mercantiles y obligaciones fiscales
7. Aplicaciones informáticas (Word, Excel)
8. La calidad de atención al paciente
9. El gabinete como empresa
10. Gestión de personal y gestión comercial
11. Conceptos fundamentales de legislación

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos

MÓDULO 2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento Dietética/ Lunes 10:10-11:05

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

BIBLIOGRAFÍA.

- *Nutrición para educadores*. José mataix verdú, ediciones díaz de santos. ISBN: 84-7978-676-0
- *Bases de la Alimentación Humana* .Víctor Manuel Rodríguez Rivera;_Eduarne Simón Magro (Coordinadores)_Ed. Netbiblo ISBN: 978-84-9745-215-1
- *Dietética y dietoterapia*. Mc Graw-Hill ISBN: 84-481-0944-9
- *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: Situación fisiológicas y patológicas. José Mataix Verdú. Ed: ERGON ISBN: 84-8473-090-5
- OLGA MOREIRAS, ANGELES CARBAJAL, LUISA CABRERA, CARMEN CUADRADO. TABLA DE COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS. Guía de prácticas. Ediciones PIRAMIDE ISBN: 978-84-368-2903-7

EXAMEN.

- ✓ El examen constará de dos partes; una teórica y otra práctica
- ✓ Cada parte se puntuará sobre 10.
- ✓ La nota definitiva será la media de las dos.
- ✓ La parte práctica sólo se corregirá en los exámenes con la parte teórica aprobada.
- ✓ El examen teórico constará en preguntas tipo test, preguntas cortas y preguntas largas a desarrollar.
- ✓ El examen práctico constará en la realización de una dieta de determinadas características, así como en la toma de medidas antropométricas.
- ✓ Para aprobar el módulo será necesario tener ambas partes aprobadas

TEMARIO

1. Energía y gasto calórico
2. Hidratos de carbono y fibra.
3. Lípidos
4. Proteínas
5. Vitaminas, sales minerales y agua
6. Elaboración de dietas equilibradas en adultos sanos. Formas alternativas de alimentación. Estimación de consumo de alimentos.
7. Alimentación en embarazo, lactancia y menopausia. Elaboración de dietas equilibradas.
8. Alimentación durante la infancia y la adolescencia. Elaboración de dietas equilibradas.
9. Alimentación en el anciano. Elaboración de dietas equilibradas.
10. Alimentación en el deportista. Elaboración de dietas equilibradas.
11. Alimentación colectiva. Elaboración de menús equilibrados.
12. Valoración del estado nutricional.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos.

MÓDULO 3. DIETOTERAPIA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento Dietética /Martes 12:25-13:20

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

BIBLIOGRAFÍA.

- *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Mercedes Muñoz- Javier Aranceta-Isabel García Jalón. ISBN: 84-313-2196-2
- *Nutrición y Alimentación Humana. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas*. José Mataix Verdú. Editorial ERGON. ISBN: 84-8473-090-5

EXAMEN.

- ✓ El examen consistirá en dos partes que se entregarán simultáneamente:
 1. **Parte teórica (50% de la nota):** entre 50-70 de preguntas de verdadero-falso.
 - Las respuestas correctas se valorarán con +1
 - Las respuestas incorrectas se valorarán con -0.5
 - Las no contestadas no se valorarán.
 2. **Parte práctica (50% de la nota):** especificar la fórmula dietética, la distribución de la dieta y los aspectos culinarios más relevantes en una o varias situaciones patológicas.
- ✓ Se requiere superar la parte teórica para que la parte práctica sea corregida.
- ✓ La nota final se obtendrá mediante media aritmética entre las dos partes, siempre que ambas partes estén aprobadas.

TEMARIO

Bloque 1: Dietoterapia

1. Dietoterapia. Parámetros nutricionales en dietas terapéuticas.
2. Interacción medicamentos-nutrientes.
3. Alergias e intolerancias.
4. Nutrición y alcohol.

Bloque 2: Atención nutricional en distintas patologías

5. Atención nutricional en patología de la cavidad bucal, esófago y estómago.
6. Atención nutricional en patología del intestino .
7. Atención nutricional en patología hepática.
8. Atención nutricional en patología pancreática (porción exocrina).
9. Atención nutricional en patología pancreática (porción endocrina).
10. Atención nutricional en la obesidad.
11. Atención nutricional en enfermedad carencial : Anemias y desnutrición.
12. Atención nutricional en anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.
13. Atención nutricional en dislipemias.
14. Atención nutricional en patología cardiaca e hipertensión.
15. Atención nutricional en patología respiratoria.
16. Atención nutricional en patología renal.
17. Atención nutricional en neoplasias.
18. Atención nutricional en VIH y SIDA.
19. Atención nutricional en errores innato del metabolismo.
20. Atención nutricional en patología del sistema óseo.
21. Atención nutricional en pacientes críticos: sepsis, traumatismo, quemaduras y cirugía.
22. Atención nutricional en pacientes trasplantados.
23. Atención nutricional en gota e hiperuricemia.

Bloque 3: Dietas en situaciones especiales

24. Dietas en pruebas analíticas.
25. Nutrición enteral.
26. Nutrición parenteral.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos

MÓDULO 4. CONTROL ALIMENTARIO

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento de Dietética-Farmacia , Miércoles 11:30-12:30h. Extensión 2135

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 . I.S.B.N.: 978-84-935738-2-9*
- *Prácticas de laboratorio. Internet.*

EXAMEN.

- El examen constará de dos partes: una teórica y otra práctica
- La parte teórica constará de preguntas cortas y largas a desarrollar y preguntas de verdadero y falso.
- El examen práctico constará de preguntas sobre el procedimiento de realización de diversas prácticas de laboratorio.
- Cada parte se puntuará sobre 10.
- La parte práctica sólo la podrán realizar los que tengan la parte teórica aprobada.
- La nota definitiva será la media de las dos partes.
- Para aprobar el módulo será necesario tener ambas partes aprobadas.
- Los dos exámenes tendrán una duración de 2 horas y se realizarán en días distintos

TEMARIO

U.D.1 Introducción del control de calidad. Reglamentación Alimentaria.

U.D.2 Introducción al laboratorio de dietética.

U.D.3 Técnicas de muestreo en alimentos.

U.D.4 Técnicas de evaluación de la calidad de un alimento.

U.D.5 Alteración de los alimentos

U.D. 6 Control y análisis de leches y derivados. Criterios de calidad

U.D. 7 Control y análisis de carnes y derivados. Criterios de calidad

U.D.8 Control y análisis de pescados, mariscos y derivados. Criterios de calidad

U.D. 9 Control y análisis de huevos y ovoproductos. Criterios de calidad

U.D. 10 Control y análisis de aceites y grasas. Criterios de calidad

U.D. 11 Control y análisis de cereales y derivados. Criterios de calidad

U:D. 12 Control y análisis de hortalizas, verduras y frutas. Criterios de calidad

U.D. 13 Control y análisis de legumbres y tubérculos. Criterios de calidad

PRÁCTICAS DE LABORATORIO

Las prácticas que se esperan realizar en el curso 2014-2015 son las siguientes.

En el caso de se produzca algún cambio se informará a los alumnos/as.

- 1) Etiquetas de productos químicos. Nuevos símbolos.
- 2) Reconocimiento de material de laboratorio
- 3) Medidas de masas y volúmenes.
- 4) Pardeamiento enzimático.
- 5) Preparación de disoluciones. Problemas de disoluciones
- 6) Medida de pH
- 7) Volumetría de neutralización
- 8) Separación de pigmentos vegetales por cromatografía en papel.
- 9) Medida de densidades
- 10) Etiquetas de productos envasados
- 11) Análisis organolépticos de distintos tipos de leche.
- 12) Acidez y densidad de la leche
- 13) Determinación de agua oxigenada en leche
- 14) Determinación cualitativa de almidón y sulfitos en productos cárnicos
- 15) Determinación de la calidad de pescado fresco.
- 16) Determinación de Ácido Bórico en mariscos.
- 17) Criterios de calidad del huevo y caracteres organolépticos
- 18) Determinación de cenizas en el huevo.
- 19) Control de calidad de aceites. Espectrofotometría en el ultravioleta.
- 20) Determinación de los caracteres organolépticos de distintas frutas y zumos
- 21) Obtención de gluten e identificación de sus propiedades

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas cada examen.

MÓDULO 5. MICROBIOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento Dietética / Lunes 10:10-11:05

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*. Editorial Mc Graw Hill. Autor: Ildefonso J. Larrañaga y otros.
- *Higiene De Los Alimentos, Microbiología Y HACCP*. Ed: Acribia S.A. Autor: S.J. Forsythe y P.R. Hayes
- *Microbiología Alimentaria*. Ed: Díaz De Santos. Autor: M.R. Pascual y V. Calderón
- *Microbiología de los Alimentos. Manual de Laboratorio*. Ed: Acribia S.A. Autor: A.E. Yousef y C.Carlstrom

EXAMEN.

Preguntas cortas a desarrollar tanto de los contenidos teóricos como prácticos

TEMARIO

1. Introducción a la microbiología alimentaria: morfología y metabolismo bacterianos
2. Origen de la contaminación de los alimentos
3. Variables significativas en microbiología alimentaria: factores extrínsecos, intrínsecos e implícitos
4. Agentes bacterianos con significado en alimentación:
 - i. Microorganismos patógenos: Salmonella, Estafilococos, E.Coli, Clostridios, Brucella, Bacillus cereus, Shigella, Vibriones, Pseudomonas, Aeromonas, Listeria Monocytogenes
 - ii. Microorganismos beneficiosos: fermentaciones y mohos superficiales.
5. Agentes no bacterianos con significado en alimentación: Hongos, virus, algas, protozoos y metazoos
6. Toxicología general alimentaria: micotoxinas, sustancias tóxicas naturales, contaminantes químicos y aditivos.

7. Procesos de higienización y conservación de los alimentos: Selección de la normativa legal y del proceso idóneo.
8. Grupos de alimentos: alteraciones organolépticas y nutritivas. Control de manipulación, producción, conservación y distribución. Control de almacenaje.
9. Control de calidad de los procesos: sistema APPC y sus aplicaciones.
10. Tema práctico y transversal

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.

- Investigación y recuento de enterobacterias y *E.Coli*
- Detección e identificación de *Salmonella. Sp*
- Investigación y recuento de *Staphylococcus aureus*
- Investigación y recuento de *Clostridium*
- Investigación de *Sreptococcus*

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

MÓDULO 6. EDUCACIÓN SANITARIA Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento de Dietética-Farmacia
Sala de Profesores. Jueves de 11.30 a 12.25 h

BIBLIOGRAFÍA.

- “Educación Sanitaria y Promoción de la Salud” Ed. EDITEX ISBN: 978-84-9771-285-9
- “Promoción de la Salud” Ed. Mc. Graw- Hill ISBN: 9788448176327
- “Medicina Preventiva y Salud Pública” Ed. Elsevier-Masson 9788445819135

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.
 - problemas.
 - resolución de supuestos prácticos.
 - Identificación y explicación de imágenes.
- El alumno debe ir provisto de calculadora y bolígrafos
- El módulo es superado cuando la calificación final es igual o superior a 5.0
- La fecha exacta, los horarios y el lugar de realización se publicará 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 Relevantantes 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 30 minutos

MÓDULO 7. FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento de Dietética-Farmacia / Jueves 10:05-11

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

BIBLIOGRAFÍA.

- De Castro Sisinio (2006). “*Manual de Patología General*” 6ºEd Masson
ISBN: 8445815407.
- Thibodeau G. A. y Patton K. T. “*Anatomía y Fisiología*” 6ºEd. Elsevier
ISBN: 9788480862356

EXAMEN.

- ✓ Los contenidos del examen se ajustarán al currículo oficial del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico en Dietética.
- ✓ Se realizará 1 prueba de carácter teórico-práctico dividida en dos partes.
- ✓ Se requiere superar la parte I para que la parte II sea corregida.
- ✓ Cada parte se puntuará sobre 10 y se aprueba con un 5.
- ✓ Es condición necesaria para aprobar el módulo tener ambas partes aprobadas.
- ✓ La calificación final del módulo será la media de las dos partes.
 - Parte I: de carácter teórico, consistirá en preguntas tipo test (contestar incorrectamente puntuará negativo, las no contestadas no se valorarán.)
 - Parte II: de carácter teórico-práctico donde se usarán diferentes instrumentos de evaluación, entre otros:
 - Identificación y explicación de imágenes
 - Preguntas cortas
 - Preguntas de desarrollo
 - Pruebas objetivas de selección múltiple
 - Resolución de supuestos prácticos
- ✓ El alumno/a debe ir provisto de bolígrafo.

TEMARIO

UD 0: Célula

UD 1: Fisiopatología: Concepto y Terminología

UD 2: Fisiopatología del Aparato Digestivo

UD 3: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la motilidad

UD 4: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la secreción

UD 5: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la digestión y absorción del tubo digestivo

UD 6: Fisiopatología del Aparato Digestivo: Trastornos de la circulación. Dolor del tubo digestivo. Presencia del gas intestinal.

UD 7: Fisiopatología del hígado, vías biliares y páncreas.

UD 8: Fisiopatología del Sistema Cardiocirculatorio

UD 9: Fisiopatología de la sangre y de los órganos hematopoyéticos

UD 10: Fisiopatología del riñón, vías urinarias y equilibrio ácido-base

UD 11: Fisiopatología del sistema neuroendocrino

UD 12: Fisiopatología del aparato respiratorio

UD 13: Fisiopatología del metabolismo de los glúcidos

UD 14: Fisiopatología del metabolismo de los lípidos

UD 15: Fisiopatología del metabolismo de las proteínas

UD 16: Fisiopatología del metabolismo de las purinas y porfirias

UD 17: Concepto de síndrome nutricional. Síndrome infeccioso febril

UD 18: Síndrome Constitucional: Síndrome Neoplásico

UD 19: Síndrome Constitucional: Síndrome Inmunodeficiente

UD 20: Síndrome Constitucional: Alteraciones Hereditarias

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas 30 minutos

MÓDULO 8. RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento FOL// Jueves 10:05-11:00

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. Grado Superior. Editorial Mc Graw Hill.
ISBN: 84-481-4783-9

EXAMEN.

Constará de preguntas tipo test, entre se penaliza las contestadas incorrectamente

TEMARIO

1. La comunicación en la empresa.
2. La motivación laboral
3. Dirección y liderazgo.
4. Grupos de trabajo.
5. Reuniones.
6. Fundamento y contenido de la negociación.
7. El proceso de toma de decisiones
8. Los conflictos en la empresa.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

8.MODULUA. LAN GIROKO HARREMANAK

ARDURADUNA/KONTAKTUA

FOL Mintegia// Osteguna 10:05-11:00

AZALPENA: Irakasleak ez du azalduko ikasleak gainditu behar duen gaien zalantzarik

BIBLIOGRAFIA:

- Lan Giroko Harremanak. Editoriala Elhuyar edizioak. ISBN: 978-84-95338-58-7
- Relaciones en el entorno de Trabajo. Grado Superior. Ed Mc Graw Hill. ISBN: 84-481-4783-9

AZTERKETA EREDUA:

Test moduko galderaz osatuta izango da. Gaizki erantzunda galderak penalizazioa izango dute.

GAIAK

1. Komunikazioa.
2. Komunikatzeko zailtasunak eta oztopoak.
3. Idatzizko eta ahozko komunikazioa.
4. Gatazka.
5. Negoziazioa.
6. Erabakiak hartzea.
7. Agintea eta lidergoa.
8. Lan motibazioa.
9. Lan taldeak.
10. Bilerak

AZTERKETAREN IRAUPENA

2 ordu

MÓDULO 9. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento FOL/ / Jueves 10:05-11:00

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

BIBLIOGRAFÍA

Para los temas de economía

- *Formación y Orientación Laboral*. Editorial Mc Graw Hill, ISBN: 84- 481- 4811- 8

Para el resto

- *Formación y Orientación Laboral*. Editorial McMillan. ISBN: 978-84-15656-54-8

EXAMEN.

El examen constará de dos partes:

- ✓ **Teórica:** Preguntas tipo test, se penaliza las contestadas incorrectamente.
- ✓ **Práctica:** Resolución de ejercicio práctico, se necesitará calculadora.
 - La parte teórica se valorará con 7 puntos y la parte práctica con 3 puntos.
 - Se supera el módulo con las dos partes superadas (mínimo 3.5 en la parte teórica y 1.5 en la parte práctica-procedimental)
 - La nota definitiva será la suma de las notas obtenidas en la parte teórica y en la parte práctica

TEMARIO

1. El Derecho del Trabajo.
2. El contrato de trabajo.
3. Modalidades de la contratación laboral.
4. La jornada laboral y su retribución.
5. La Nómina. Cálculo de supuestos prácticos.
6. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
7. El Sistema de la Seguridad Social.
8. Incapacidad temporal y desempleo.
9. Participación de los trabajadores en la empresa.
10. La búsqueda de empleo.

11. La selección de personal.
12. El trabajo por cuenta propia y el acceso a la función pública.
13. Salud laboral.
14. Factores de riesgo derivados del medio ambiente de trabajo.
15. Riesgos por las condiciones de seguridad y la carga de trabajo.
16. El control de riesgo laboral.
17. Medidas de emergencia y primeros auxilios.
18. Principios de economía.
19. La empresa y su organización.
20. El Patrimonio y la contabilidad de la empresa.

TIEMPO MÁXIMO DE EXAMEN

2 horas

9. MODULUA. LAN PRESTAKUNTZA ETA ORIENTABIDEA

ARDURADUNA/KONTAKTUA

FOL Mintegia// Osteguna 10:05-11:00

AZALPENA: Irakasleak ez du azalduko ikasleak gainditu behar duen gaien zalantzarik

BIBLIOGRAFIA

Ekonomia arlorako

- *Lanbide prestakuntza eta orientabidea*. Editorial Mc Graw Hill. ISBN: 978- 84- 481-5690-9

Gainontzeko arloetarako

- *Lan Prestakuntza eta Orientabidea*. Argitaletxea MacMillan ISBN: 978-84-15656-56-2

AZTERKETA

Azterketak bi atal ditu

- ✓ Teorikoa: Test motako galderak, gaizki erantzundakoak penalizazioa edukiko dutelarik.
- ✓ Praktikoa- prozedurazkoa: Ariketa praktikoaren ebazpena, kalkulagailua beharrezkoa izango da.
 - Zati teorikoak 7 puntu balioko ditu eta zati praktikoak 3 puntu.
 - Modulua gainditzeko zati biak gainditu behar dira
 - Azken nota, zati teorikoaren eta zati praktiko-prozedurazkoaren noten emaitzen batura izango da.

GAIAK

1. Lan Zuzenbidea.
2. Lan kontratua.
3. Laneko kontratu motak.
4. Lanaldia eta ordainsariak.
5. Nomina. Nola kalkulatu den.
6. Lan kontratua aldatzea, etetea, eta amaitzea.
7. Gizarte segurantzako sistema.
8. Aldi baterako ezintasuna eta Langabezia
9. Langileen parte-hartzea enpresan.

10. Lan bila.
11. Langileen aukeraketa.
12. Langile autonomia. Funtzio publikorako sarbidea.
13. Lan Osasuna.
14. Lan- inguruneak eragiten dituen arrisku-faktoreak.
15. Segurtasun-baldintzen eta lan-kargen ondoriozko arriskuak.
16. Laneko arriskuen kontrola.
17. Larrialdietarako neurriak eta lehen laguntzak.
18. Ekonomia-printzipioak.
19. Enpresaren antolaketa.
20. Enpresaren ondarea eta kontabilitatea.

AZTERKETAREN IRAUPENA

2 ordu

MÓDULO 10. CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

RESPONSABLE /CONTACTO

Departamento FOL// Jueves 10:05-11:00

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

BIBLIOGRAFÍA.

“*Calidad*” Editorial Thomson Paraninfo ISBN 10: 84-9732-804-3

ISBN 13: 978-84-9732-804-3

EXAMEN

El examen constará de dos partes:

- ✓ **Teórica:** Preguntas tipo test, se penalizarán las preguntas contestadas incorrectamente.
- ✓ **Práctica:** Resolución de ejercicio práctico, se necesitará calculadora.
 - La parte teórica se valorará con 7 puntos y la parte práctica con 3 puntos.
 - La nota definitiva será la suma de las notas obtenidas en la parte teórica y en la parte práctica

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

10.MODULUA . KALITATEA ETA ETENGABEKO HOBEKUNTZA

ARDURADUNA/KONTAKTUA

FOL Mintegia// Osteguna 10:05-11:00

AZALPENA: Irakasleak ez du azalduko ikasleak gainditu behar duen gaien zalantzarik

BIBLIOGRAFÍA

“*Kalitatearen kudeaketa eta etengabeko hobekuntza*” Editorial Donostiarra

ISBN: 978-84-7063-286-0

AZTERKETA

1. **Teorikoa:** Test motako galderak, gaizki erantzundakoak penalizazioa edukiko dutelarik.
2. **Praktikoa:** Ariketa praktikoaren ebazpena, kalkulagailua beharrezkoa izango da.
 - Zati teorikoak 7 puntu balioko ditu eta zati praktikoak 3 puntu.
 - Azken nota, zati teorikoaren eta zati praktikoaren noten emaitzen batura izango da.

GAIAK

1. Kalitatearen garapena eta haren inguruko kontzeptu oinarritzkoak.
2. Kalitatea kudeatzeko sistemak: UNE-EN-ISO 9000 sailaren arauak.
3. Kalitatearen normalizazioa eta sinestamendua.
4. Kalitate osoa kudeatzeko Europako eredu (EFQM)
5. Talde lana eta hobekuntzarako metodoak eta tresnak.

AZTERKETAREN IRAUPENA

2 ordu