

CODIGO	CONTENIDO	HORAS	Objetivos
19812	Diagnóstico por imagen Nuevas Tecnologías. SANT037PO	100	<p>- Diagnosticar por imagen aplicando nuevas tecnologías, respondiendo a los patrones de calidad establecidos. - Describir los conceptos básicos sobre la estructura de la materia y el origen de las radiaciones. - Conocer y comprender los principios que rigen el proceso mediante el cual se realizan y adquieren imágenes radiológicas. - Conocer los diferentes servicios de radiología que podemos encontrar actualmente en los centros de salud con servicios de radiodiagnóstico y sus características. - Detallar las partes y materiales que componen la película radiográfica, empleada en radiología analógica. - Conocer el principio que rige la técnica de fluoroscopia y sus usos. - Describir los procesos que subyacen en la generación y adquisición de imágenes radiológicas digitales y los parámetros que las caracterizan. - Conocer las técnicas diagnósticas de adquisición de imágenes digitales, tanto en sistemas basados en el empleo de radiaciones ionizantes como no ionizantes. - Conocer los elementos, a nivel de hardware y software, que participan en la generación de la imagen radiológica digital. - Describir los sistemas informáticos implicados en la gestión hospitalaria, de los pacientes de radiodiagnóstico y en la gestión de la imagen digital de radiodiagnóstico. - Conocer cada una de las partes, físicas y lógicas, que componen un PACS, así como saber distinguirlas entre sí y cuáles son sus funciones. - Conocer en qué consiste el trabajo radiológico en red o telerradiología. - Conocer la legislación aplicable que regula la calidad del trabajo en radiología y las pruebas recogidas en el Protocolo Español de Control de Calidad en Radiodiagnóstico. - Conocer y describir las pantallas de visualización de datos (PVD) y los riesgos que se deben tener en cuenta cuando se trabaja con ellas. - Conocer los medios de contraste más usuales empleados en las pruebas radiológicas.</p>

19011	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración. SANP038PO	50	<p>- Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones. - Aprender a detectar qué tipo de sustancias o alimentos pueden producirnos problemas de salud como intolerancias o alergias, con el fin de estar informados en todo momento y poder así prevenir e incluso encontrar soluciones en tratamientos y sustitutos que acomoden la vida de las personas que sufren este tipo de patologías en sus distintos grados de gravedad. - Saber reconocer qué alimentos o sustancias presentes en ellos son propensos a provocar algún tipo de reacción alérgica o intolerancia en la población sensible y conocer los mecanismos de defensa que podemos activar para combatirlo. - Reconocer qué opciones alimentarias existen y pueden ser usadas como dietas específicas o sustitutas por aquellos ingredientes que causan patologías relacionadas con alergias e intolerancias. - Aprender todo lo relacionado con la información sobre los alérgenos presentes en la alimentación y la forma de comunicarla a los clientes o consumidores finales.</p>
19616	Ley de seguridad alimentaria y nutrición. SANP019PO	25	<p>- Adquirir conocimientos sobre la nueva Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, así como los instrumentos legislativos y los organismos oficiales relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. - Conocer las relaciones existentes entre una alimentación y nutrición equilibrada y la correcta salud, exponiendo la importancia del correcto seguimiento de la dieta mediterránea, así como la identificación de falsos mitos y errores sobre alimentación. - Adquirir conocimientos sobre los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y organismos implicados. - Adquirir conocimientos sobre la Ley de seguridad alimentaria y nutrición 17/2011, de 5 de julio.</p>
26444	Primeros auxilios	25	<p>- Conocer el concepto de primeros auxilios. - Definir y distinguir los diferentes elementos que forman los primeros auxilios y su utilidad a la hora de poder ponerlos en práctica. - Conocer el concepto de sistema integral de emergencias. - Definir y distinguir las diferentes características y elementos que conforman el sistema integral de emergencias. - Desarrollar los primeros auxilios en situaciones básicas y graves. - Diferenciar características y elementos que conforman los primeros auxilios en situaciones básicas y graves. - Conocer las recomendaciones en reanimación cardiopulmonar básica. - Desarrollar las diferentes técnicas de RCP básica. - Conocer las recomendaciones y la actuación en situaciones de accidentes de tráfico. - Definir la premisa PAS.</p>

17656	Salud, nutrición y dietética. SANP034PO	50	<p>- Diseñar dietas específicas para cada situación, en función del estado de salud y etapa de la vida y según las necesidades del organismo y aspectos nutricionales. - Adquirir conocimientos sobre las partes y patologías propias del sistema digestivo y endocrino. - Adquirir conocimientos sobre los principios nutricionales y el proceso nutricional en el ser humano, así como las características de los diferentes nutrientes alimentarios (macronutrientes y micronutrientes). - Conocer las características, composición y clasificación de los alimentos, permitiendo su posterior conjugación en el diseño de pautas correctas de alimentación. - Saber cuáles son las relaciones existentes entre una alimentación y nutrición equilibrada y la correcta salud, exponiendo la importancia del correcto seguimiento de la dieta mediterránea, así como la identificación de falsos mitos y errores sobre alimentación. - Identificar los requerimientos nutricionales en las diferentes etapas de la vida, facilitando el diseño de unas pautas alimenticias correctas. - Conocer las bases de las dietas destinadas al tratamiento de diversas patologías.</p>
15889	Tanatopraxia 1. Procesos y técnicas de conservación o embalsamamiento de cadáveres con productos biocidas	90	<p>- Describir el proceso de conservación y embalsamamiento del cadáver no traumático a través de vía arterial. - Especificar el proceso de conservación y embalsamamiento del cadáver objeto de un traumatismo evitando su deterioro. - Determinar la técnica del drenaje manual sobre el cadáver de modo que asegure el paso del líquido conservante. - Especificar el proceso de conservación de cadáveres quemados o en avanzado estado de descomposición en el que no podamos acceder por vía arterial para evitar olores y posibilitar su traslado a otra ciudad, por decisión judicial o en aplicación de la normativa vigente. - Especificar el proceso conservación a través de la congelación y refrigeración de cadáveres.</p>
15892	Tanatopraxia 2. Gestión de la actividad de tanatopraxia	80	<p>- Reconocer la documentación que debe acompañar al cadáver proporcionando información sobre su identidad, causa y circunstancias de la muerte que permiten definir los trabajos de conservación y embalsamamiento que deben realizarse. - Identificar los recursos materiales, concretando los que están definidos en los procedimientos de trabajo, para la realización de la conservación o embalsamamiento del cadáver. - Describir los residuos generados en la conservación y embalsamamiento y la gestión para su eliminación según la normativa vigente.</p>

15869	Tanatopraxia 3. Restauración y reconstrucción en cadáveres	40	- Reconocer la documentación que debe acompañar al cadáver proporcionando información sobre su identidad, causa y circunstancias de la muerte que permitan definir los trabajos de restauración o reconstrucción que deben realizarse. - Identificar los recursos materiales, concretando los que están definidos en los procedimientos de trabajo, para la realización de la restauración y/o reconstrucción del cadáver. - Explicar y determinar las técnicas para restaurar las zonas dañadas en función de las lesiones que pudiera tener el cadáver. - Describir las técnicas para reconstruir las pérdidas anatómicas corporales de modo que se obtenga una apariencia menos traumática. - Analizar y determinar las técnicas de recomposición de las zonas dañadas por exceso de tejido debido a algún proceso patológico. - Explicar las técnicas de colocación de prótesis o elementos externos que proporcionen volumen, mejorando la estética del cadáver. - Describir los residuos generados en restauración y reconstrucción en cadáveres y la gestión para su eliminación según la normativa vigente.
15887	Tanatopraxia 4. Tanatoestética	30	- Reconocer la documentación que debe acompañar al cadáver proporcionando información sobre su identidad, causa y circunstancias de la muerte que permitan definir los trabajos estéticos que deben realizarse. - Identificar los recursos materiales, concretando los que están definidos en los procedimientos de trabajo, para la aplicación de técnicas y cuidados estéticos sobre el cadáver. - Explicar el proceso de la limpieza y aseo del cuerpo, retirando apósitos o elementos que no sean los naturales del cadáver. - Describir las técnicas para vestir, amortajar o colocar un hábito, de modo que se movilice al cadáver con ergonomía. - Detallar técnicas estéticas, de aplicación de maquillajes, dependiendo del estado previo y del aspecto a conseguir. - Describir los residuos generados en la aplicación de cuidados estéticos en cadáveres y la gestión para su eliminación según la normativa vigente.
15874	Tanatopraxia 5. Extracciones de tejidos, prótesis, marcapasos y otros dispositivos contaminantes del cadáver	30	- Explicar la documentación que debe acompañar al cadáver comprobando su identidad y para identificar los trabajos de extracción que deben realizarse. - Identificar los recursos materiales necesarios para la realización de la obtención de muestras de ADN, extracción de córneas, retirada de marcapasos, órtesis u otros elementos en el cadáver. - Determinar la extracción de la muestra para análisis de ADN y su posterior envío al laboratorio o al organismo solicitante. - Analizar la técnica de enucleación de los globos oculares para su envío al banco de córneas describiendo las fases. - Explicar la retirada del marcapasos según procedimientos establecidos. - Describir las técnicas de extracción de material de osteosíntesis, clavos intramedulares u otros elementos según procedimientos establecidos.
15876	Tanatopraxia 6. Manejo de técnicas y habilidades relacionales para la prestación de un servicio de tanatopraxia	90	- Aplicar las técnicas de comunicación con familias y allegados de un difunto y con una entidad funeraria para dar respuesta a posibles demandas de información. - Aplicar habilidades psicosociales para afrontar posibles situaciones de crisis generadas en un servicio de tanatopraxia. - Aplicar habilidades de trabajo en equipo que faciliten la prestación del servicio de tanatopraxia para favorecer la comunicación horizontal y vertical entre los distintos miembros de un equipo de trabajo.