

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES (B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)

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.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

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 necrópsicas.
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.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

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.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP PROCEDIMIENTOS SANITARIOS Y ASISTENCIALES

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.

18. Material e instrumental utilizado en el laboratorio de Farmacia Galénica. Definición, tipos, utilización y mantenimiento de los mismos.
19. Control de calidad de las materias primas y material de acondicionamiento que intervienen en la elaboración de productos farmacéuticos.
20. Toma de muestras en el laboratorio para realización de análisis clínicos. Preparación y conservación de muestras para su análisis inmediato o diferido.
21. Fotometría de reflectancia. Aplicaciones en el laboratorio de farmacia.
22. Fundamento de los test inmunológicos en las determinaciones más comunes de un laboratorio de farmacia.
23. Técnicas de procesamiento de residuos biológicos y no biológicos. Normativa vigente.
24. Estructura de la célula eucariota. Funciones y especialización de las mismas.
25. El microscopio. Técnicas microscópicas en el laboratorio de citología.
26. Técnicas de identificación de las células de la sangre: Métodos morfológicos, histoquímicos e inmunológicos. Características que permiten la diferenciación. Citometría de flujo.
27. Recuento celular: Fundamento, técnica y aplicaciones.
28. Alteraciones cualitativas y cuantitativas de la serie roja y de la serie blanca. Estudios analíticos utilizados para el diagnóstico diferencial.
29. Fisiopatología de la coagulación. Pruebas de laboratorio utilizadas para detectar alteraciones en el sistema de la coagulación. Aparatos utilizados.
30. Fisiopatología de la hemoglobina. Pruebas de laboratorio utilizadas para el diagnóstico diferencial de sus alteraciones.
31. Estructura, funciones, organización y normativa de un Banco de Sangre.
32. Técnicas de obtención, preparación, fraccionamiento y conservación de hemoderivados de origen humano.
33. Pruebas de compatibilidad donante-receptor de un hemoderivado. Técnicas de detección e identificación de anticuerpos irregulares.
34. Inmunidad celular. Células efectoras de la inmunidad celular. Citoquinas, linfoquinas e interleuquinas.
35. Inmunidad humoral. Inmunoglobulinas.
36. Sistema del complemento. Utilizaciones diagnósticas del sistema de complemento.
37. Diagnóstico inmunológico de procesos autoinmunes en el laboratorio de diagnóstico clínico.
38. Cáncer e inmunidad. Marcadores tumorales.
39. Morfología, estructura, metabolismo y crecimiento bacterianos.
40. Técnicas de limpieza, desinfección y esterilización de material de laboratorio, residuos biológicos e instalaciones.
41. Técnicas de visualización microscópica de microorganismos. Examen en fresco. Tinciones: Clasificación y aplicaciones.
42. Medios de cultivo. Tipos, clasificación, enumeración, elaboración general y utilización de los mismos. Técnicas de inoculación, incubación y recuento de una muestra biológica en un medio de cultivo.
43. Taxonomía, clasificación y nomenclatura de los microorganismos.
44. Conceptos generales de epidemiología de las enfermedades infecciosas. Flora normal del ser humano. Condiciones de patogenicidad de los microorganismos. Colonización, infección y enfermedad.
45. Procedimientos de identificación bacteriana. Sistemas manuales y automáticos. Últimas tendencias en identificación.
46. Enfermedades de transmisión sexual. Agentes etiológicos y métodos de recuperación e identificación por el laboratorio.
47. Bacterias anaerobias. Técnicas especiales de recogida, procesamiento, cultivo e identificación.
48. Micobacterias. Clasificación, recogida, procesamiento e identificación de las mismas.
49. Técnicas de determinación de la susceptibilidad antimicrobiana. Antimicrobianos: Clasificaciones, acción y utilización.
50. Características y clasificación de los virus implicados en procesos infecciosos humanos. Toma de muestras, transporte, procesamiento e identificación de agentes virales. Cultivos celulares.
51. Toma de muestras, clasificación, técnicas de recuperación y métodos de identificación de parásitos humanos (hongos, protozoos y helmintos).
52. Diagnóstico y seguimiento serológico de enfermedades infecciosas bacterianas. Técnicas inmunológicas utilizadas.
53. Diagnóstico y seguimiento serológico de infecciones víricas: Hepatitis virales y SIDA. Marcadores utilizados.
54. Características físicas, químicas y biológicas del agua. Análisis de las mismas.
55. Contaminación del agua. Tipos de contaminación. Fuentes de contaminación.
56. Plantas potabilizadoras. Estructura, procesos y dispositivos. Puntos críticos y puntos de vigilancia. Potabilización de aguas. Plantas depuradoras de aguas residuales. Estructura, puntos críticos y puntos de vigilancia. Legislación.
57. Criterios sanitarios que deben cumplir los sistemas de captación, almacenamiento, conducción, distribución y depósitos reguladores de aguas de consumo público. Legislación.
58. Características higiénico-sanitarias de las zonas públicas de baño. Legislación. Procesos de depuración y tratamiento del agua de las piscinas.
59. Criterios técnico-sanitarios y normas legales de los sistemas de alcantarillado, depuración y vertido de las aguas residuales. Legislación.
60. Técnicas de muestreo para análisis de aguas: Potable, envasada, residual y de baño. Legislación.
61. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por el agua.
62. Procedimientos realizados en la elaboración/transformación de alimentos. Criterios sanitarios en la manipulación, envasado y etiquetado de los alimentos. Criterios y normas de calidad físico-química y microbiológica de los alimentos.
63. Normativa sanitaria que deben cumplir los establecimientos de comercialización de alimentos. Alteraciones en la calidad estética y organoléptica de los alimentos: Su relación con deficiencias en alguna fase del proceso elaboración-transformación-comercialización.
64. Técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico, químico y organoléptico de los alimentos en función de los establecimientos y estudios a realizar.
65. Características de los alimentos: Alteración, adulteración y contaminación de alimentos. Aditivos alimentarios. Código Alimentario Español.
66. Efectos sobre la salud asociados a la contaminación de alimentos. Detección y control de las toxiinfecciones alimentarias. Legislación técnico-sanitaria sobre alimentos.
67. Equipos e instalaciones necesarios para la realización de exploraciones radiológicas: Fundamento, elementos que lo componen, prestaciones técnicas y parámetros de control.
68. Registros radiológicos: Sistemas y materiales utilizados. Tipo, número y angulación de las proyecciones. Técnicas de marcado e identificación de placas. Película y chasis. Linealidad, sensibilidad, resolución y uniformidad de los equipos radiológicos.
69. El paciente/cliente radiológico. Técnicas de movilización/inmovilización en función de las características del paciente, del tipo de exploración solicitada y de la zona anatómica. Patrones de posicionamiento. Técnicas de protección radiológica a pacientes/clientes.
70. Biomecánica del aparato locomotor. Toma de medidas y registro de variables antropométricas.
71. Ortoprotésica y productos ortoprotésicos. Diseño de ortesis, prótesis, ortoprótesis y ayudas técnicas.
72. Procesos de fabricación de prótesis removible de resinas. Técnicas de montaje de dientes y de modelado en ceras. Procedimientos de polimerización de resinas, de confección de retenedores y de realización de composturas y rebases. Técnicas de repasado y pulido.
73. Prótesis parcial removible metálica: Retenedores, revestimientos, técnicas de colado y repasado, y soldadura de prótesis.

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 patología 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 odontostomatológicas: 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 odontostomatológicas.

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. Microtoma 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 necróscopicas.

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.