

IES Salvador Allende, Departamento de Sanidad

CICLO FORMATIVO de GRADO SUPERIOR de DIETÉTICA.

CURSO 1º

MÓDULO: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

PROGRAMACIÓN DEL CURSO 2009-2010

INDICE

| | |
|---|----|
| 1. OBJETIVOS GENERALES..... | 3 |
| 2. CONTENIDOS..... | 4 |
| 2.1. Contenido organizador, perfil general y secuenciación | 4 |
| 2.2. Contenidos y contenidos mínimos..... | 7 |
| 2.3. Relación entre Capacidades Terminales y Unidades de Trabajo..... | 14 |
| 3. TEMPORALIZACIÓN..... | 15 |
| 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN | 15 |
| 5. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN | 17 |
| 5.1. Procedimiento de evaluación ordinaria. | 18 |
| 5.2. Procedimiento de evaluación para los alumnos que han perdido el derecho a la evaluación continua. | 19 |
| 5.3. Procedimiento de evaluación extraordinario. | 19 |
| 6. SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE EVALUACIONES PENDIENTES..... | 19 |
| 7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN | 19 |
| 8. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN | 20 |
| 9. MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS | 20 |

INTRODUCCIÓN

El Módulo profesional objeto de esta programación, denominado Organización y Gestión del área de trabajo asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética, se corresponde con la *unidad de competencia 1*, una de las seis que establece el Real Decreto 548/1995 de 7 de abril que regula la enseñanza del Ciclo formativo de Grado Superior del Título de Técnico Superior en Dietética:

Organizar y gestionar, a su nivel, el área de trabajo asignada en la unidad/gabinete.

Esta unidad de competencia hace referencia a la actividad profesional relacionada con la organización y gestión de su área de trabajo específica, orientada en tres dimensiones concretas: las operaciones administrativas que son inherentes a cada acto sanitario, incluyendo la gestión y tratamiento de la información, el proceso de prestación de servicio y el control y gestión del instrumental, materiales y productos necesarios para el funcionamiento de su área de trabajo.

Por otra parte, la gestión de la información juega un papel fundamental en el ámbito empresarial y sanitario, por lo que las herramientas informáticas han de estar omnipresentes en los procedimientos y métodos de trabajo desarrollados por el Técnico Superior en Dietética.

Por último, en lo referente al desarrollo concreto de esta programación, hay que señalar que, como en cursos anteriores, se han realizado las modificaciones pertinentes para adaptarla a las propuestas de mejora recogidas en la Memoria del curso anterior y las sugerencias y propuestas derivadas del intercambio de opiniones y acuerdos establecidos con el resto de profesores encargados de los restantes Módulos de este curso para lograr una mejor coordinación en el desarrollo del mismo y evitar lagunas y duplicidades de contenidos teóricos y procedimentales, intentando de ésta forma lograr una coherencia interna en el desarrollo formativo de nuestros alumnos, mediante la conexión de los diferentes campos técnico-científicos y el apoyo mutuo de los mismos en la construcción de los elementos instructivos.

La duración del módulo es de 95 horas, con 3 horas semanales de clase.

1. OBJETIVOS GENERALES

Los podemos definir como las capacidades terminales. Según el Real Decreto 536/1995 por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética, en este módulo han de conseguirse las siguientes:

1.1- Analizar los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo los cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.

1.2- Analizar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de la unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.

1.3- Manejar y adaptar, en su caso, aplicaciones informáticas de carácter general, relacionadas con la organización, gestión y tratamiento de datos clínicos y/o administrativos para mejorar el funcionamiento del servicio y/o unidad.

1.4- Elaborar presupuestos y facturas detalladas de intervenciones/actos sanitarios, relacionando el tipo de acto sanitario con la tarifa y teniendo en cuenta las normas de funcionamiento definidas.

1.5- Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación en su ámbito profesional.

1.6- Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.

1.7- Analizar el proceso de atención y/o prestación del servicio, relacionando las fases y operaciones con los recursos materiales, condiciones de ejecución y calidad.

Este Módulo debe posibilitar la adquisición de conocimientos que permitan obtener una visión en perspectiva del Sistema Sanitario Público, su organización, personal, funciones, operaciones administrativas, etc. Y de la ubicación, interrelaciones, competencias y peculiaridades que la unidad de dietética presenta, tanto desde el punto de vista de su inclusión en este sistema, como las de su propio funcionamiento, todo ello sin olvidar el sistema sanitario privado o el de atención sociosanitaria en los que también se debe incidir por ser posibilidades de futuro profesional para estos Técnicos.

Además, la gestión de la información en el medio sanitario debe jugar un papel cada vez mayor que permita el seguimiento inmediato de la población atendida y la mejora de su asistencia; esta gestión se posibilita con la progresiva incorporación de instrumentos de trabajo informatizados en los diferentes campos de atención a la salud; por ello, todo el desarrollo de este Módulo debe estar embebido en los procedimientos y métodos de trabajo desarrollados con herramientas informáticas, analizando las características y posibilidades que ofrecen los distintos programas para optimizar resultados.

2. CONTENIDOS

2.1. Contenido organizador, perfil general y secuenciación

Este Módulo presenta cierta diversidad en sus Capacidades Terminales por lo que es aconsejable desdoblar el contenido organizador en dos:

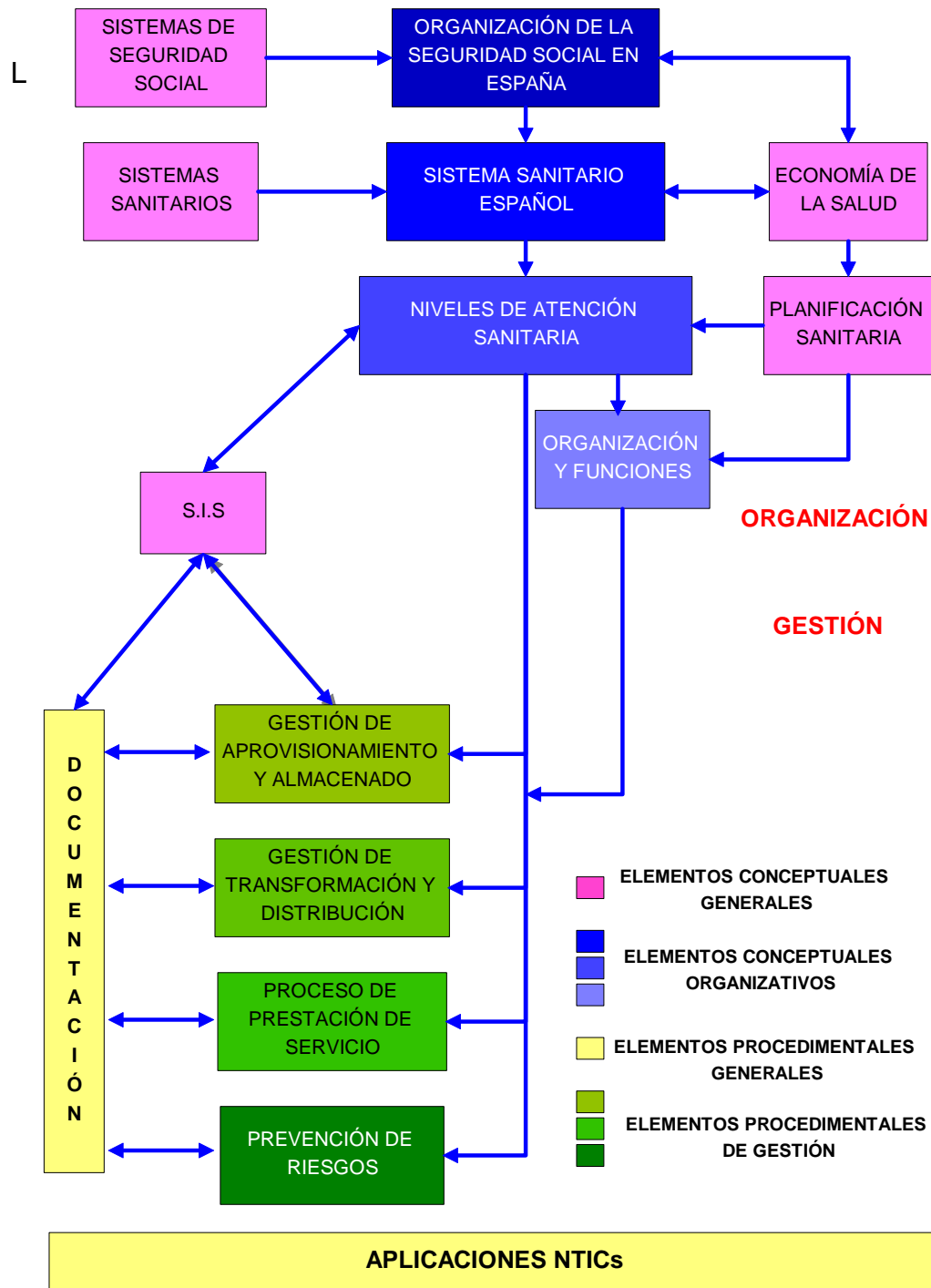
- *Organización del área de trabajo asignada.*
- *Gestión y tratamiento de la información, documentación y existencias.*

El eje vertebrador del proceso de enseñanza-aprendizaje, es de carácter mixto: conceptual y procedimental. El objetivo fundamental es el de capacitar a los alumnos para asumir, a su nivel, la organización y gestión de la unidad/gabinete de dietética, comprendiendo la gestión documental, de materiales, de productos y la atención a pacientes/clientes.

El perfil general del Módulo presenta una relativa heterogeneidad en lo que se refiere a grandes áreas de conocimiento y desarrollo de habilidades, así se deben contemplar y analizar cuestiones relativas a aspectos organizativos, legislativos, comerciales, de marketing sanitario, informáticos, documentales, de relación interpersonal y de instrumentación, material y productos específicos.

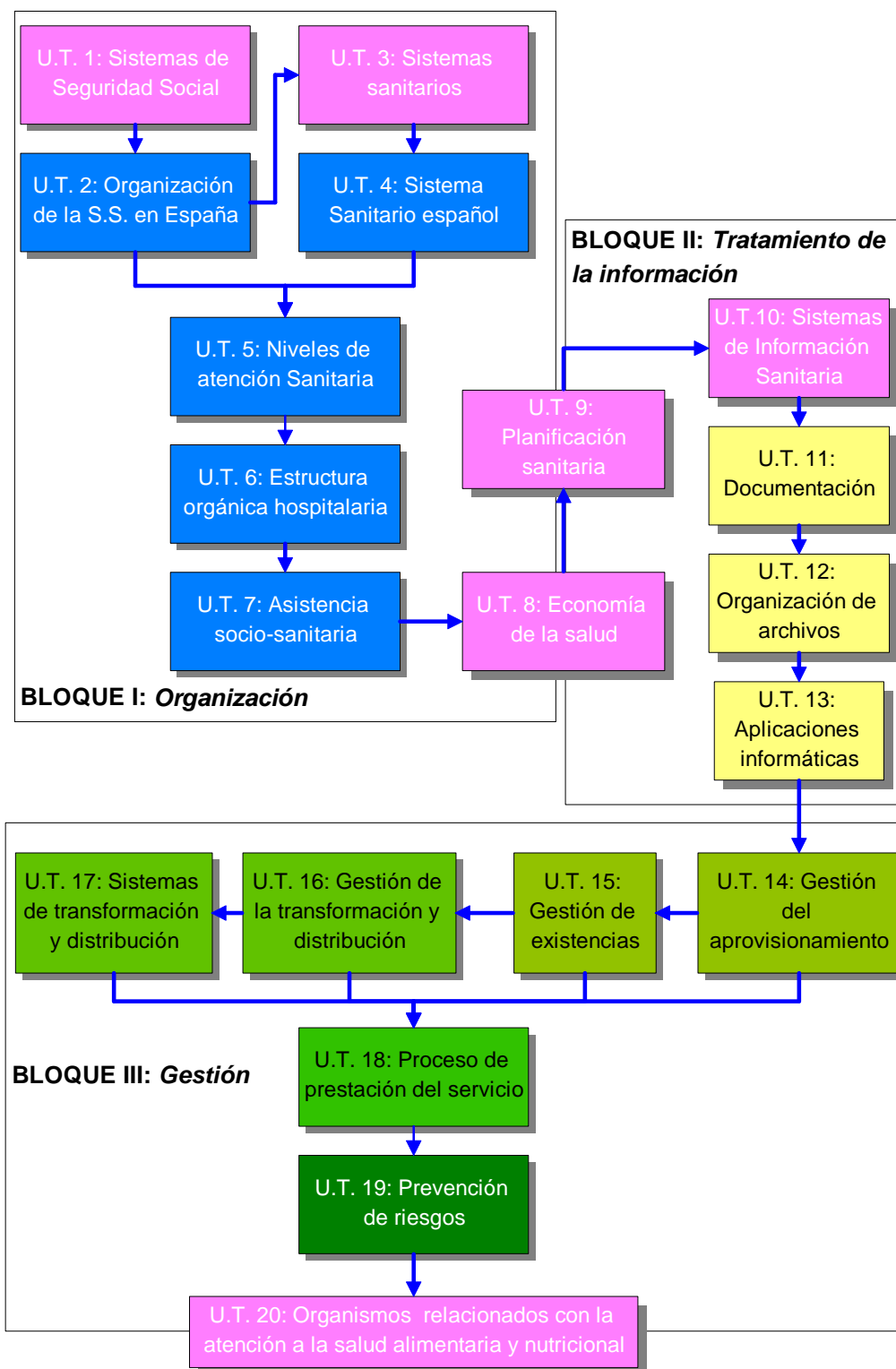
Igualmente, debe proporcionar los modos y maneras de saber hacer y desarrollar las habilidades necesarias para recopilar la información significativa para el desarrollo de su actividad profesional, optimizar los sistemas de recogida y almacenamiento de la información, los de intercambio con otras unidades o estamentos clínicos y no clínicos, y desde esta información obtener compilaciones y confeccionar informes y resúmenes del conjunto de actividades desarrolladas.

En el cuadro de la página siguiente se puede apreciar la integración de las diferentes áreas de conocimiento:



La organización de los contenidos se ha distribuido en tres Bloques Temáticos que recogen, cada uno de ellos, las diferentes Unidades de Trabajo, agrupadas según criterios de afinidad de ámbito científico y secuencia procedimental.

La organización secuenciada de Bloques y Unidades se puede apreciar en el siguiente cuadro:



2.2. Contenidos y contenidos mínimos

Los contenidos de cada Bloque Temático, de sus Unidades de Trabajo correspondientes y contenidos mínimos son los siguientes:

BLOQUE TEMÁTICO I: Organización sanitaria

Unidad de Trabajo 1.-Sistemas de Seguridad Social

- Concepto de Seguridad Social:
Definición.
Características.
- Evolución histórica:
Precusores.
Antecedentes inmediatos.
- Sistemas de Seguridad Social:
Modelos de sistemas.
Evolución.
- La Seguridad Social en España:
Desarrollo.
Tendencias de futuro.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar un sistema de Seguridad Social mediante el análisis de sus características e insertarlo en alguno de los modelos vigentes en la actualidad.
- Esquematizar el desarrollo evolutivo del sistema de Seguridad Social español.

Unidad de Trabajo 2.- Organización de la Seguridad Social en España

- Ley General de la Seguridad Social:
Principios y características.
Acción protectora y asistencia sanitaria.
- Incapacidad e invalidez:
Incapacidad laboral.
Accidente de trabajo.
Enfermedad profesional.
Invalidez.
- Entidades gestoras de la Seguridad Social.

Contenidos mínimos:

- Definir los principios organizativos de la Seguridad Social española, especificando sus características y su cometido en su acción protectora y de asistencia sanitaria.
- Diferenciar los conceptos de incapacidad, accidente de trabajo, enfermedad profesional e invalidez precisando su alcance.
- Describir las diferentes entidades de gestión de la Seguridad Social delimitando sus respectivas funciones y campos de actuación.

Unidad de Trabajo 3.- Sistemas sanitarios

- El sector sanitario como sistema.
- Modelos de sistemas sanitarios:
Modelo de Seguros Sociales.
Modelo de Sistemas Nacionales de Salud.
- Dimensiones principales de un modelo:
Formas de financiación.
Formas de organización.
- Los Sistemas Sanitarios en países de nuestro entorno:

Sistema alemán.
Sistema francés.
Sistema del Reino Unido.
Reforma sanitaria en Estados Unidos.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el sector sanitario como un sistema.
- Examinar los diferentes modelos de sistemas sanitarios distinguiéndolos por sus dimensiones principales.
- Analizar las particularidades principales de los sistemas sanitarios de algunos países de nuestro entorno.

Unidad de Trabajo 4.- *Sistema sanitario español*

- Evolución del sistema sanitario español.
- El Sistema Nacional de Salud:
Características generales.
Estructuras básicas de salud.
Ley General de Sanidad.
- Competencias de las administraciones:
Del Estado.
De las Comunidades Autónomas.
De las Corporaciones Locales.
- Tipos de prestaciones:
Atención Primaria y Especializada.
Prestaciones farmacéuticas y complementarias.

Contenidos mínimos:

- Describir el Sistema Nacional de Salud (S.N.S.) español analizando su fundamentación, estructuras organizativas y tipo de prestaciones.
- Identificar las competencias de los diferentes niveles administrativos dentro del S.N.S..

Unidad de Trabajo 5.- *Niveles de atención sanitaria I*

- Organización y funciones de los distintos niveles de atención sanitaria.
- Atención Primaria:
Centro de Salud.
Equipo de Atención Primaria.
Equipos de apoyo.
- Atención Especializada:
Clasificación de hospitales.
Personal hospitalario.
Organización de los hospitales.
Servicios hospitalarios.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de atención sanitaria.

Unidad de Trabajo 6.- *Estructura orgánica hospitalaria*

- Modelos de gestión y organización.
- Gerencia hospitalaria.
Comisiones
- División Médica.
- División de Enfermería.

- División de Gestión y Servicios generales.
- Características de la gestión actual.
- La organización de la alimentación y la nutrición en el medio hospitalario.
Evolución de los conceptos de nutrición y dietética en la práctica clínica.
Organización de unidades.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de las diferentes estructuras de la atención especializada.
- Determinar las principales características de la organización de los servicios de alimentación en el medio hospitalario.

Unidad de Trabajo 7.- *La asistencia socio-sanitaria*

- Características y funciones.
- Organización:
Niveles de asistencia.
Tipos de centros asistenciales.
- Organización de la alimentación y nutrición en colectividades asistenciales en medio no hospitalario.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de la asistencia socio-sanitaria.
- Determinar las principales características de la organización de los servicios de alimentación para colectivos en el medio no hospitalario.

Unidad de Trabajo 8.- *Economía de la salud*

- Conceptos básicos:
Características económicas de la salud.
- El bien salud:
La salud como bien económico.
El mercado sanitario: la oferta y la demanda.
- Evaluación económica:
Análisis coste-efectividad.
Análisis coste-utilidad.
Análisis coste-beneficio.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar la salud como un bien económico, analizando las características del mercado sanitario.
- Delimitar los principales parámetros de análisis para la evaluación económica de la salud.

Unidad de Trabajo 9.- *Planificación sanitaria*

- Conceptos generales de la Planificación sanitaria:
- Clasificación de la planificación
Planificación según sus fines
Planificación según niveles de integración
- Desarrollo de la planificación
Preparación de la planificación
Investigación de necesidades
Evaluación de recursos disponibles
Establecimiento de prioridades
Determinación de objetivos

- Elección de estrategias
- Evaluación
 - Tipos de evaluación
 - Acción evaluativa

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el proceso de planificación sanitaria según sus fines y sus niveles de integración.
- Esquematizar el desarrollo de un proceso de planificación en cada fase.
- Describir los tipos de evaluación aplicables a un proceso de planificación sanitaria.

BLOQUE TEMÁTICO II: Tratamiento de la información

Unidad de Trabajo 10.-*Sistemas de Información Sanitaria*

- Concepto de Sistema:
- Sistemas de Información.
- Información Sanitaria.
- Sistemas de Información Sanitaria:
 - Concepto y objetivos
 - Cualidades
 - Clasificación
 - Elementos básicos de un SIS
- Sistemas principales de codificación.
- Características principales de algunos SIS.

Contenidos mínimos:

- Definir las características esenciales que identifican a un sistema.
- Analizar los elementos identificativos de un sistema de información genérico y su funcionalidad dentro de una organización.
- Especificar las materias que se incluyen y excluyen del concepto de Información Sanitaria.
- Integrar los elementos constituyentes de un sistema de información y el concepto de Información Sanitaria en el Sistema de Información Sanitaria, especificando sus cualidades, objetivos y elementos básicos.
- Describir los principales métodos de codificación dentro de los Sistemas de Información Sanitaria.

Unidad de Trabajo 11.- *Documentación*

- Documentación general:
 - Características generales de un documento.
 - Cadena documental y flujo de información.
 - Clasificación general
- Documentación sanitaria:
 - Concepto
 - Clasificación.
- Documentación clínica general:
 - Concepto y características de la historia clínica.
 - La historia clínica en Atención Primaria
 - La historia clínica hospitalaria
- Documentación clínica específica:
 - Historia dietética
- Documentación no clínica:
 - Documentos intrahospitalarios: Manual de dietas

- Documentos extrahospitalarios
- Documentos intercentros
- Documentación no sanitaria

Contenidos mínimos:

- Caracterizar los elementos constitutivos de un documento genérico.
- Establecer las características distintivas de los documentos sanitarios y no sanitarios, y dentro de los primeros, las características de la documentación clínica, general y específica, y de la no clínica.
- Analizar las características y los elementos constituyentes de un Manual de dietas.

Unidad de Trabajo 12.- Organización de la documentación y archivos

- El servicio de archivo:
 - Características
 - Objetivos y funciones
- Archivo clínico:
 - Características
 - Tipología documental: la historia clínica
 - Objetivos y funciones de un archivo de historias clínicas
- Modelos organizativos de archivos clínicos.
- Sistemas de identificación y clasificación de documentos:
 - Identificación de documentos clínicos
 - Clasificación de documentos clínicos
- Conservación de documentos clínicos:
 - Ciclo vital de los documentos y fases de un archivo
 - Ciclo vital de los documentos clínicos y fases de un archivo clínico.
 - Legislación

Contenidos mínimos:

- Precisar los objetivos y funciones de un servicio de archivo general y de un archivo clínico en particular.
- Esquematizar los modelos organizativos de archivos clínicos y los sistemas de identificación y clasificación de sus documentos.
- Detallar el ciclo vital de un documento clínico y fases de un archivo clínico, en función de la legislación vigente.

Unidad de Trabajo 13.- Aplicaciones informáticas de carácter general y específico

- Elementos de un sistema informático:
 - Unidad Central de Proceso
 - Periféricos de entrada
 - Periféricos de salida
 - Periféricos de almacenamiento masivo
- Sistemas operativos y lenguajes.
- Ofimática y aplicaciones de carácter general y específico.
- Redes

Contenidos mínimos:

- Analizar los elementos fundamentales de un sistema informático.
- Operar con un sistema informático genérico, obteniendo el conjunto básico de documentos, con la estructura y elementos requeridos, que permitan el conocimiento y seguimiento de un paciente, según un supuesto práctico debidamente caracterizado.

BLOQUE TEMÁTICO III: Gestión

Unidad de Trabajo 14.-Gestión del aprovisionamiento

- Concepto de aprovisionamiento:
Características y funciones del proceso.
- Gestión general de compras:
Tipos de bienes a adquirir.
Proceso general de compra.
Planificación de pedidos.
Evaluación de ofertas.
- Documentación general del proceso de compraventa:
Pedido y albarán.
Factura, nota de cargo/abono y recibo.
- La calidad en el proceso de aprovisionamiento:
Determinación de la calidad
Descripción de la calidad
Especificaciones de calidad
Evaluación de la calidad
- Práctica del aprovisionamiento de calidad en el ámbito sanitario:
Bases legislativas de la calidad de productos y materiales
Especificaciones técnicas
Pliego de prescripciones técnicas o de especificación de compra

Contenidos mínimos:

- Caracterizar el proceso de aprovisionamiento, identificando sus funciones y estableciendo las condiciones de aseguramiento de la calidad, precio y tiempo de suministro de los productos.
- Esquematizar el proceso general de compras en función del tipo de bienes a adquirir, describiendo las características y utilización de la documentación específica al uso.
- Determinar los factores que caracterizan la calidad del proceso de aprovisionamiento.
- Identificar y aplicar las fuentes y procedimientos de aseguramiento de calidad en el proceso de aprovisionamiento en el ámbito sanitario.
- Definir los principios normativos y técnicos que rigen en el contexto del aprovisionamiento de calidad en el ámbito sanitario.

Unidad de Trabajo 15.- Gestión de existencias

- El almacén:
Características y estructura general
Funciones
- Gestión de stocks:
Fundamentos.
Punto de pedido
Seguimiento de existencias: fichas de almacén e inventarios
Valoración de existencias
- Gestión del almacén sanitario:
Criterios de clasificación de medios materiales y sistemas de almacenado
Almacenado de materiales y productos específicos
- Planes de mantenimiento de equipos.
- Almacenamiento de productos alimenticios
Gammas de productos
Zona de recepción de mercancías
Zonas de almacenamiento

Contenidos mínimos:

- Esbozar las características y funciones de un sistema genérico de almacenamiento.
- Describir las características, funciones y estructura general del sistema de almacén de una organización.
- Analizar los fundamentos y procedimientos prácticos de gestión eficiente de stocks, así como la documentación específica para el seguimiento y control de existencias.
- Establecer los criterios y principios básicos que regulan la organización de un almacén sanitario y los planes de mantenimiento de equipos técnicos.
- Detallar las características propias del almacenamiento de productos alimenticios, así como las peculiaridades concretas de las zonas específicas de los diferentes tipos de materias primas y alimentos.

Unidad de Trabajo 16.- *Gestión de la transformación y la distribución*

- Características generales de las instalaciones:
Principio de “marcha hacia delante”. Circuitos.
Zonificación.
- Organización de la zona de preparación:
Clasificación según el sistema de producción.
Clasificación según la relación entre producción y consumo.
Criterios de elección del tipo de gestión, producción y distribución.

Contenidos mínimos:

- Caracterizar los procedimientos operativos, en la manipulación y transformación de alimentos, que garanticen su inocuidad sanitaria y su calidad higiénica, nutricional y organoléptica.
- Establecer los criterios que permitan una mejor elección de los sistemas de producción y distribución, en función del tipo de asistencia prestado.

Unidad de Trabajo 17.- *Sistemas de transformación y distribución*

- Características específicas de la zona de transformación:
Zona de preparación.
Zona de cocción
- Zona de acabado y distribución
Zona de acabado
Zona de distribución
- Sistemas de distribución
Producción en cadena caliente
Producción en cadena fría
Producción en sistema mixto
Cinta de emplatado
Bandejas
Carros
Servicio en contenedores isotérmicos.

Contenidos mínimos:

- Detallar las características propias de las zonas de transformación y acabado
- Diferenciar las características de los distintos procedimientos de distribución de alimentos, estableciendo los criterios que permitan una mejor elección de los sistemas en función del tipo de asistencia prestado.

Unidad de Trabajo 18.- *Proceso de prestación de servicio*

- Necesidades y expectativas del paciente/cliente:
Identificación y caracterización

- Oferta de productos y servicios
- Calidad en la asistencia sanitaria
- Asesoría nutricional
- Gestión de la calidad de la asistencia:
 - Aseguramiento de la calidad
 - Evaluación de la calidad
 - Mejora de la calidad
- Principios reguladores de la relación con el paciente/cliente

Contenidos mínimos:

- Examinar los diferentes modelos teóricos que explican las necesidades y expectativas que solicita el paciente/cliente para tratar de adecuar la oferta de productos y servicios a esa demanda con los máximos niveles de calidad.
- Describir los diferentes instrumentos de aseguramiento, evaluación y mejora de la calidad en la prestación del servicio.
- Determinar los principios fundamentales reguladores de la relación con el paciente/cliente.

Unidad de Trabajo 19.- *Prevención de riesgos*

- Riesgos laborales del personal sanitario.
- Riesgos físicos
- Riesgos químicos
- Riesgos biológicos
- Prevención de riesgos específicos:
 - Higiene en un servicio de alimentación
 - Gestión de residuos
 - Limpieza

Contenidos mínimos:

- Analizar los riesgos laborales generales a los que está expuesto el personal sanitario, así como los particulares de tipo físico, químico y biológico, estableciendo las medidas fundamentales para evitarlos.
- Identificar los riesgos hacia terceros específicos en un servicio de alimentación, determinando las medidas básicas de prevención de los mismos.

Unidad de Trabajo 20.- *Organismos vinculados con la atención a la salud.*

- Supranacionales:
 - O.M.S., O.P.S., F.A.O, UNICEF, Consejo de Europa.
- Nacionales:
 - MSC, Consejo Interterritorial de Salud, Consejerías de Salud
- Organización sanitaria de la Comunidad de Madrid.

Contenidos mínimos:

- Detallar la estructura, organización y funciones de los diferentes organismos vinculados a la atención a la salud desde el nivel supranacional hasta el local o autonómico, especialmente la organización sanitaria de la Comunidad de Madrid.

2.3. *Relación entre Capacidades Terminales y Unidades de Trabajo*

Las relaciones que se establecen entre las Capacidades Terminales y las diferentes Unidades de Trabajo programadas son:

| Capacidades Terminales | Unidades de Trabajo relacionadas |
|------------------------|----------------------------------|
| 1.1 | 10, 11, 12 y 13 |
| 1.2 | 8, 14, 15, 16 y 17 |
| 1.3 | 11, 12 y 13 |
| 1.4 | 13, 14 y 15 |
| 1.5 | 18 y 19 |
| 1.6 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, y 20 |
| 1.7 | 18 |

3. TEMPORALIZACIÓN

La carga lectiva de este módulo es de 95 horas, con 3 horas lectivas semanales. La distribución inicialmente prevista para las distintas evaluaciones es la siguiente:

- 1ª Evaluación: Bloque I, Unidades de Trabajo de 1 a 8.
- 2ª Evaluación: Bloque I. Unidad de Trabajo 9; Bloque II completo y Bloque III, Unidad de Trabajo 14.
- 3ª Evaluación: Unidades de Trabajo restantes del Bloque III.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Resolver una prueba escrita de opción múltiple sobre cuestiones relacionadas con cada Unidad de Trabajo.
- Definir los conceptos más relevantes de cada unidad de trabajo. Cuando exista más de una definición, analizar y criticar fundadamente una de ellas. *Por ejemplo, para la U.T. 2, definir incapacidad laboral, accidente de trabajo, enfermedad profesional, invalidez..., u otras analizadas en clase.*
- Explicar el concepto de sistema de seguridad social, analizando sus características y asociándolo a alguno de los modelos vigentes en nuestro entorno en la actualidad.
- Esquematizar el desarrollo histórico del sistema de seguridad social español.
- Definir los principios organizativos de la seguridad social española, especificando sus características y sus diferentes entidades de gestión, delimitando sus funciones.
- Caracterizar el sector sanitario como un sistema, distinguiendo sus dimensiones principales.
- Establecer las analogías y diferencias, ventajas e inconvenientes de algún sistema sanitario de los países de nuestro entorno.
- Describir el Sistema Nacional de Salud con sus estructuras organizativas, competencias y tipo de prestaciones.
- Describir la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de atención sanitaria.
- Establecer las características organizativas y funcionales esenciales de un servicio de alimentación en el medio hospitalario.
- Describir la estructura, organización y funciones de los diferentes niveles de atención socio-sanitaria.

- Establecer las características organizativas y funcionales esenciales de un servicio de alimentación para colectivos en medio no hospitalario.
- Caracterizar la salud como un bien económico, delimitando los principales parámetros para su análisis económico.
- Esquematizar cada una de las fases de un proceso de planificación sanitaria, indicando los tipos y momentos de evaluación.
- Describir los elementos de un sistema de información genérico y su funcionalidad.
- Caracterizar los elementos específicos de un Sistema de Información Sanitaria.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de codificación, identificar éste, indicando sus ventajas, inconvenientes y aplicaciones principales.
- Establecer los elementos constitutivos de los documentos sanitarios y no sanitarios.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de transmisión de una determinada información, elaborar el documento que mejor se ajuste en características de soporte, información, registro y flujo necesarios.
- Describir los elementos constituyentes, su utilidad y fines, de un Manual de Dietas.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de confección de un plato, elaborar la ficha de plato correspondiente.
- Precisar los objetivos, funciones, y modelos organizativos y sistemas de identificación y clasificación de un archivo clínico.
- Operar con un sistema informático genérico, obteniendo el conjunto básico de documentos, con la estructura y elementos requeridos, según un supuesto práctico debidamente caracterizado.
- Esquematizar el proceso general de compras, describiendo las características y utilización de la documentación específica al uso y los factores que caracterizan su calidad.
- Identificar y aplicar las fuentes y procedimientos de aseguramiento de calidad en el proceso de aprovisionamiento en el ámbito sanitario.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de compra de alimentos o suministros en el ámbito sanitario, realizar las especificaciones de calidad y el pliego de prescripciones técnicas correspondientes.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de compra-venta de productos, elaborar la documentación necesaria según las especificaciones del supuesto; nota de pedido, albarán, factura, nota de cargo-abono, etc...
- Describir las características, funciones y estructura general de un sistema de almacén, analizando los fundamentos y procedimientos prácticos de gestión eficiente de stocks y la documentación específica para el seguimiento y control de existencias.
- Describir los criterios y principios básicos que regulan la organización de un almacén sanitario y los planes de mantenimiento de equipos técnicos.
- Esquematizar las características propias del almacenamiento de productos alimenticios, así como las peculiaridades concretas de las zonas específicas de los diferentes tipos de materias primas y alimentos.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de almacenamiento de productos alimenticios, establecer las características idóneas para realizarlo con seguridad higiénico-sanitaria y eficacia de gestión.
- Describir los procedimientos operativos, en la manipulación y transformación de alimentos, que garanticen su inocuidad sanitaria y su calidad higiénica, nutricional y organoléptica.
- Esquematizar las características de los distintos procedimientos de distribución de alimentos, estableciendo los criterios que permitan una mejor elección de los sistemas de producción y distribución, en función del tipo de asistencia prestado.

- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de transformación y distribución de alimentos preparados, seleccionar los sistemas que mejor se adecuen para garantizar su inocuidad sanitaria y su calidad higiénica, nutricional y organoléptica.
- Analizar los diferentes modelos teóricos que explican las necesidades y expectativas que solicita el paciente/cliente para tratar de adecuar la oferta de productos y servicios a esa demanda con los máximos niveles de calidad.
- Esquematizar los diferentes instrumentos de aseguramiento, evaluación y mejora de la calidad en la prestación del servicio.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de prestación de servicio y asesoría nutricional, determinar los principios fundamentales reguladores de la relación con el paciente/cliente.
- Esquematizar los riesgos laborales generales a los que está expuesto el personal sanitario, así como los particulares de tipo físico, químico y biológico, estableciendo las medidas fundamentales para evitarlos.
- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de descripción de estructura y organización de un servicio de alimentación, identificar los riesgos hacia terceros específicos, determinando las medidas básicas de prevención de los mismos.
- Esquematizar la estructura, organización y funciones de los diferentes organismos vinculados a la atención a la salud desde el nivel supranacional hasta el local o autonómico.
- Describir la organización sanitaria de la Comunidad de Madrid.
- Valorar en el trabajo en grupo, el grado de participación, conocimientos sobre el tema, actividades y opiniones e ideas y formas de comunicarlas.
- Valorar el orden, organización, claridad de exposición y fuentes bibliográficas consultadas en los trabajos realizados.
- Valorar el grado de participación en clase, la claridad de exposición y el respeto hacia el resto de alumnos y el profesorado.

5. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se pretende que esté integrada en la actividad diaria del aula de forma que oriente y reajuste permanentemente el aprendizaje del alumnado. Pretenderá desarrollar las máximas potencialidades de los/las estudiantes. Procurará mejorar el proceso de aprendizaje, sirviendo de retroalimentación al profesor. Pretende ser formativa, cualitativa y personalizada. Incluirá:

- Recogida de datos de toda índole:
 - Adquisición de conceptos
 - Procesos de trabajo seguidos
 - Técnicas utilizadas
 - Procedimientos
 - Actitudes personales
 - Intereses
 - Razonamiento lógico
 - Progresión en los objetivos establecidos
 - Asistencia continuada y desarrollo de hábitos correctos

- Fomentará la observación sistemática de:
 - Anecdóticos
 - Cuestionarios
 - Escalas de evaluación
 - Listas de control
 - Registros de datos
 - Informe personal del alumno/a
- Se obtendrá la información a través de:
 - Trabajos individuales y de grupo
 - Diálogos
 - Discusiones y debates
 - Pruebas orales
 - Pruebas objetivas escritas

A lo largo de cada trimestre se realizarán una serie de pruebas objetivas, existiendo al menos una al final del mismo.

Las pruebas objetivas versarán sobre los conocimientos impartidos, los procedimientos aplicados y las actitudes introducidas. Podrá comprender: un grupo de preguntas, bien de tipo test de elección múltiple con una sola respuesta correcta o preguntas de doble opción (cierto-falso), preguntas directas concretas, definiciones de conceptos, alguna o algunas preguntas de contenido amplio o supuestos prácticos semejantes a los desarrollados en el trabajo de clase, este modelo se aplica, especialmente, a las pruebas a realizar al final de cada evaluación. Las pruebas tipo control, utilizarán alguna de las modalidades anteriores.

Todas las pruebas objetivas se valorarán sobre un máximo de 100 puntos, por lo que la puntuación final de la prueba se expresará con aproximación de centésimas.

La puntuación directa en las preguntas de opción múltiple o doble se obtendrá aplicando las siguientes relaciones:

Preguntas de doble opción: Puntuación = $A - E$

Preguntas de opción múltiple: Puntuación = $A - E/O$

Siendo: **A**: Aciertos **E**: Errores **O**: Opciones

5.1. Procedimiento de evaluación ordinaria.

Para superar el Módulo es condición indispensable haber superado cada uno de los contenidos de los distintos Bloques Temáticos, lo que supone haber obtenido una calificación global de cinco, o puntuación superior, en cada una de las evaluaciones y haber presentado las actividades correspondientes

Al final del proceso de evaluación ordinario, y si un alumno tuviera pendiente alguna de las evaluaciones por superar, se realizará una Prueba de Suficiencia que versará sobre los contenidos de las evaluaciones pendientes.

5.2. Procedimiento de evaluación para los alumnos que han perdido el derecho a la evaluación continua.

A los alumnos o alumnas que hubieran perdido el derecho a la evaluación continua se les aplicará una prueba objetiva de evaluación, del mismo tipo de las descritas, que versará sobre la totalidad de los contenidos conceptuales y procedimentales del Módulo, además de presentar las actividades correspondientes.

5.3. Procedimiento de evaluación extraordinario.

Para aquellos alumnos que en evaluación ordinaria no hayan superado los objetivos mínimos propuestos para cada evaluación, tendrán una nueva oportunidad para recuperarlos en evaluación extraordinaria.

En las fechas establecidas por la legislación correspondiente y la P.G.A. del Centro, se desarrollará un procedimiento de evaluación consistente en la presentación de las actividades y trabajos dirigidos, que se indican en el punto 9 y la realización de una prueba objetiva, con las mismas características ya descritas. A todo ello se adjuntará, si en su momento no fueron presentadas, las actividades correspondientes.

6. SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE EVALUACIONES PENDIENTES

Durante el período de evaluación ordinario, y para estas recuperaciones, se orientará al alumno/a sobre los aspectos en los se haya evidenciado una mayor dificultad en obtener los mínimos establecidos, para realizar un trabajo dirigido, así como una prueba objetiva, del mismo tipo de las ya indicadas y que se procurará aplicar poco tiempo después de la evaluación correspondiente.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la calificación de este Módulo se tendrán en cuenta los conceptos, actitudes y procedimientos que el alumno o alumna adquiera:

En términos generales, y para cada una de las actividades propuestas, los contenidos conceptuales se calificarán con un 40 % del total. Las actitudes se valorarán con el 10 % de la calificación total: la pulcritud en la presentación de los trabajos, realización de las tareas con el 5 %; asistencia a clase; la participación y respeto hacia los demás con el 5 %. Para el último apartado se tendrán en cuenta las anotaciones en el diario del profesor. Los procedimientos se valorarán con el 50 % de la calificación total: la estructuración, organización y desarrollo de los trabajos, resúmenes, esquemas; manejo de las herramientas informáticas, etc.

La calificación de la Evaluación correspondiente será el resultado de valorar los aspectos y datos indicados anteriormente, como son la asistencia continuada, atención, participación, puntualidad e interés demostrados diariamente, junto a los resultados de los posibles Controles y trabajos realizados en cada Evaluación, teniendo en cuenta que los trabajos realizados a lo largo de la evaluación suponen un 40% de la calificación final, la prueba objetiva un 50% y la actitud un 10%.

Aquellos/as alumnos y alumnas que quieran mejorar su calificación final en el Módulo podrán presentarse a una Prueba de Promoción de Calificación que se realizará en la misma fecha que las Pruebas de Suficiencia que versará sobre el contenido total de la asignatura y que tendrá un contenido más práctico que teórico y un carácter globalizador de los contenidos impartidos.

8. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En el período ordinario, para cada evaluación no superada (calificación inferior a cinco) se programará su recuperación. El profesor desarrollará las estrategias más indicadas para la recuperación de los alumnos, según las necesidades de cada momento y aplicadas sobre todos los instrumentos de evaluación utilizados.

En el período extraordinario, y teniendo en cuenta los extremos apuntados en el punto 7, se programarán actividades y trabajos dirigidos que permitan al alumno/a adquirir las capacidades no conseguidas y obtener los mínimos exigidos.

Estas actividades y trabajos se organizarán de forma personalizada, su descripción, objetivos, propuestas de desarrollo y documentos de apoyo se facilitarán al alumno/a junto al informe de evaluación que se emita a la conclusión de la sesión de evaluación ordinaria.

9. MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Materiales y recursos didácticos de carácter general: medios convencionales didácticos (pizarra, paneles, etc...) medios audiovisuales (proyector de transparencias, videoprojector, proyector de diapositivas, vídeo, televisión...)

Materiales de carácter específico: documentación indicada en el apartado de metodología, modelos de documentación general y específica, modelos de códigos de dietas, fichas de actividades, publicaciones periódicas (diarios, revistas) y editoriales etc...

Material informático de carácter general: ordenador, impresora, paquetes informáticos de propósito general (procesadores de texto, bases de datos, hojas de cálculo...)

Se utilizará la siguiente bibliografía como apoyo:

Medicina Preventiva y Salud Pública. Piédrola G. et al. Ed. Salvat-Masson

Salud Pública. Vaquero Puerta JL. Ed. Pirámide

Salud Pública. Curso de nivelación de A.T.S. Dasi García MJ. U.N.E.D.

Organización y gestión del área de trabajo. Ortega A. Ed. MacGraw-Hill/Interamericana de España.

Organización y gestión sanitaria. Hornero Ladrón de Guevara O. Torres Portero M. Ed. Donostiarra

Administración sanitaria y sistemas de salud. Álvarez Nebreda C. Ed. Síntesis

Manual de Gestión Hospitalaria. Temes J.L. et al. Ed. Interamericana/ MacGraw-Hill

Gestión de hospitales. Nuevos instrumentos y tendencias. Cuervo J.L. et al. Ed. Vicens Vives

La gestión de enfermería y los servicios generales en las organizaciones sanitarias.

Ayuso Murillo D, Grande Sellera RF. Directores y coordinadores. Ed. Díaz de Santos.

Residencias para personas mayores. Rodríguez Rodríguez P. (coordinadora). Sociedad Española de Geriátría y Gerontología. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. Ed. Médica Panamericana.

Dietética y dietoterapia Larrañaga Coll, I.J. et al Ed. McGraw-Hill/Interamericana de España

Organización de archivos clínicos. Sorribas Vivas M. Ed. Masson

Higiene y control de los alimentos. Larrañaga Coll I.J. et al Ed. McGraw-Hill/Interamericana de España.

Restauración colectiva. Reixach Coll M (coordinación) CESNID.Ed. Masson.

Organización de Cocina y Alimentación en Centros Sanitarios. Manual de planificación técnica y funcional. Guelbenzu Morte F.J. Dueñas Álvarez P.L.(dirección) Subdirección General de Gestión de la Atención Sanitaria. Instituto Nacional de la Salud. Ministerio de Sanidad y Consumo.

I Jornadas Nacionales sobre organización de la alimentación y nutrición en el hospital. Aspectos de hostelería y científicos. INSALUD. Ministerio de Sanidad y Consumo.

Alimentación Hospitalaria. Martínez Hernández J, Astiasarán Anchía I, Miñoz Hornillos M y Cuervo Zapatel M (editores) Ed. Dáz de Santos.

Manual de buenas prácticas higiénico-sanitarias en Comedores Colectivos. Documentos Técnicos de Salud Pública. Nº 31. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

El control de calidad en los servicios sanitarios. Conceptos y metodología. Vuori, H.V. Ed.Masson

Elaborar un trabajo científico. I.E.S. Salvador Allende. Departamento de Sanidad.