



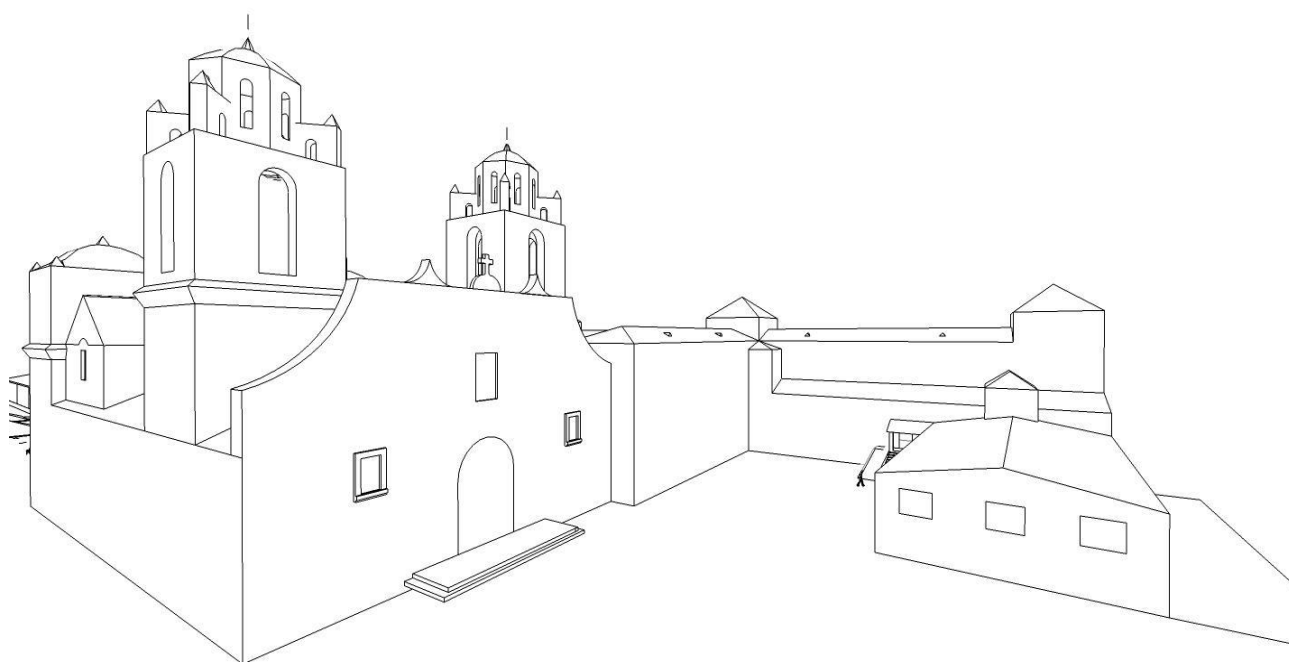
INSTITUTO SUPERIOR DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

SAN ANTONIO
UCAM

3SDG - ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO ASIGNADA EN LA UNIDAD/GABINETE DE DIETÉTICA

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

Ciclo Formativo de Grado Superior (LOGSE)





Índice

Organización y Gestión del Área de Trabajo asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética	3
Introducción	3
Objetivos del módulo	3
Contenidos del módulo	4
Temporalización	4;Error! Marcador no definido.
Metodología didáctica	5
Criterios de evaluación	5
Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación	8
Criterios de recuperación	8
Materiales, textos y recursos didácticos	9
Bibliografía básica	9
Recursos didácticos	10
Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación	10



Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética

Código: 3SDG.

Nº de créditos: 3 ECTS (95 horas).

Unidad Temporal: Primer curso.

Introducción

El módulo de *Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética*, pretende proporcionar al alumno los conocimientos adecuados que le permitan tener una visión general del Sistema Sanitario de España, en lo referente a su organización, funcionamiento, personal, etc. Y de la ubicación, interrelación, competencias, peculiaridades y funcionamiento de la Unidad de Dietética bien en el propio sistema público, cómo a nivel del sistema sanitario privado. Consta de un total de 95 horas, distribuidas en tres horas semanales, con un carácter teórico-práctico, en donde la realización de prácticas en la propia aula o en el aula de informática tiene una gran importancia.

Objetivos del módulo

Según el título de Técnico Superior en Dietética, establecido en el RD 536/1995 de 7 de Abril, el módulo de Organización y Gestión del Área de Trabajo Asignada en la Unidad/Gabinete de Dietética está encuadrado dentro de la unidad de competencia nº1 que tiene como objetivo “que los alumnos posean los conocimientos necesarios y adquieran las destrezas y las habilidades indispensables para la ejecución correcta de las operaciones administrativas y de gestión de una unidad o gabinete de dietética con autonomía, dentro del marco de las funciones y los objetivos asignados por profesionales de nivel superior, en la planificación, organización, gestión y funcionamiento de los recursos de la misma”.

Para la consecución de este se establecen las siguientes capacidades terminales:

- 1.- Analizar los diferentes tipos de documentación clínico-sanitaria señalando sus aplicaciones, describiendo sus cauces de tramitación y empleo de los mismos en función del tipo de servicio o institución sanitaria.
- 2.- Analizar técnicas de almacenamiento, distribución y control de existencias de los medios materiales, precisando las que permitan el correcto funcionamiento de una unidad, gabinete o servicio de atención a pacientes/clientes.
- 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.
- 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.
- 5.- Analizar la normativa vigente sobre seguridad e higiene relativa al sector sanitario, identificando la de aplicación de su ámbito profesional.
- 6.- Analizar la estructura organizativa del sector sanitario y de los centros/servicios/unidades de su ámbito de trabajo.
- 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.



Contenidos del Módulo

Los contenidos mínimos y sus unidades de trabajo quedan agrupados en los siguientes bloques de trabajo:

- BLOQUE I: Organización sanitaria general U.T. 1, 2, 3, 4 (12h)**
- BLOQUE II: Organización sanitaria específica: U.T. 5, 6, 7 (18h)**
- BLOQUE III: Gestión de existencias e inventarios U.T. 8, 9, 10, 11, 12 (23h)**
- BLOQUE IV: Tratamiento de la información/documentación U.T. 13, 14, 15, 16 (14h)**
- BLOQUE V: Aplicaciones informáticas U.T. 17 (10h)**
- BLOQUE VI: El proceso de atención o prestación de servicio U.T. 18, 19 (20h)**
- BLOQUE VII: Calidad de la prestación de servicio o del producto U.T. 20 (2h)**
- BLOQUE VIII: Conceptos fundamentales de economía sanitaria U.T. 21 (2h)**

Cada bloque temático constará de las siguientes unidades de trabajo:

UNIDADES TEMÁTICAS:

- U.T.1: La seguridad social (5h)
- U.T.2: Estructura del Sistema Sanitario Público en España (5h)
- U.T.3: Indicadores de salud (1h)
- U.T.4: Planificación sanitaria (1h)
- U.T.5: Organización jerárquica y departamental del servicio de dietética (8h)
- U.T.6: Organización de un departamento/unidad de nutrición en un hospital (8h)
- U.T.7: Integración de las unidades de dietética en el sistema de salud (2h)

- U.T.8: Sistemas de almacenaje (4 h)
- U.T.9: Clasificación de medios materiales sanitarios (4h)
- U.T.10: Elaboración de fichas de almacén (4h)
- U.T.11: Inventarios: Clasificación y elaboración (4h)
- U.T.12: Normas de seguridad e higiene (6h)
- U.T.13: Documentación clínica (6 h)
- U.T.14: Documentación no clínica (2 h)
- U.T.15: Documentación relativa a operaciones de compra-venta (3h)
- U.T.16: Regímenes de aplicación del IVA (2h)
- U.T.17: Uso de aplicaciones informáticas de gestión y control: Almacén, Pacientes (10h)
- U.T.18: Proceso de prestación de servicios: Objetivos, fases, operaciones, recursos (4h)
- U.T.19: Asesoría dietética (12h)
- U.T.20: Calidad de los servicios sanitarios (2h)
- U.T.21: Economía sanitaria (2h)

Temporalización

- Primera evaluación (30h): unidades de trabajo 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- Segunda evaluación (35h): unidades de trabajo 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
- Tercera evaluación (30h): unidades de trabajo 17, 18, 19, 20 y 21



Metodología didáctica

La finalidad de este modulo es que los alumnos posean los conocimientos necesarios y adquieran las destrezas y habilidades indispensables para una adecuada organización y/o programación a su nivel del trabajo de una unidad/gabinete de trabajo adaptando procedimientos, produciendo información o instrucciones, previniendo, asignando o distribuyendo, tareas, recursos y materiales.

Para la consecución de este objetivo, se programan una serie de actividades de enseñanza-aprendizaje que logren la obtención de las capacidades propuestas en el Título y que respondan, en parte, al perfil profesional del Técnico superior en Dietética.

Entre las actividades de enseñanza-aprendizaje se planificará la realización de un cuestionario que detecte los conocimientos previos de los alumnos sobre los contenidos que se van a desarrollar, y que irán programadas al inicio de cada bloque de contenidos.

Las actividades programadas interrelacionarán los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales de tal forma que los alumnos, aparte de ser capaces de comprender, analizarán e interpretarán lo que hacen consiguiendo un aprendizaje significativo.

Se proponen como metodologías de trabajo: la exposición de contenidos en clases magistrales, la impartición de seminarios teórico-prácticos, la realización de prácticas en el aula de informática, y la elaboración de trabajos y exposición de los mismos por grupo.

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación irán asociados a las distintas capacidades terminales expresadas en los objetivos, ya que la evaluación en Formación Profesional responde a unos criterios que se apoyan en la consecución o no de la competencia profesional, lo cual viene expresado en las capacidades terminales que se deben alcanzar. Así, Para:

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

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Interpretar los documentos de citación señalando el procedimiento adecuado para realizarla, en función de los diferentes tipos de servicios o unidades de diagnóstico.
- Describir el contenido de los ítems de identificación personal, de la institución, y del servicio de referencia que son necesarios cumplimentar para “citar” o solicitar pruebas complementarias a los pacientes/clientes.
- Especificar la estructura de los documentos y los códigos al uso para realizar el registro de documentos sanitarios, precisando los mecanismos de circulación de la documentación en las instituciones sanitarias.
- Explicar el significado y estructura de una historia clínica tipo, describiendo la secuencia lógica de “guarda” de documentos y pruebas diagnósticas.
- Realizar diagramas de los servicios y/o unidades hospitalarias, describiendo sus relaciones y sus dependencias, tanto internas como generales o de contorno.
- Analizar la información técnica necesaria para el desarrollo de su actividad profesional, clasificándola en función de las materias y actividades que se puedan realizar.
- Explicar los tipos de registro de material clínico, características de la información que contienen, métodos de codificación y procedimientos de archivo más utilizados en el sector sanitario.



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

Criterios de evaluación:

- Explicar los métodos y condiciones de almacenamiento y conservación, precisando el idóneo en función del tipo y características del material.
- Explicar los métodos de control de existencias y sus aplicaciones para la realización de inventarios de materiales.
- Describir los documentos de control de existencias de almacén, asociando cada tipo con la función que desempeña en el funcionamiento del almacén.
- Describir los procesos generales de distribución de material a las distintas áreas de trabajo de las unidades de atención pacientes/clientes.
- En un supuesto práctico de gestión de almacén sanitario (consulta/servicio), debidamente caracterizado:
 - o Realizar el inventario de las existencias
 - o Identificar las necesidades de reposición acordes al supuesto descrito.
 - o Efectuar ordenes de pedido, precisando el tipo de material y el/la agente/unidad suministrador/a.
 - o Introducir los datos necesarios para el control de existencias en la base de datos
 - o Especificar las condiciones de conservación del material, en función de sus características y necesidades de almacenamiento.

C.- 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.

Criterios de evaluación:

- Diseñar formatos de presentación de la información para su uso en programas de aplicaciones informáticas.
- Describir las utilidades de la aplicación identificando y determinando las adecuadas a las características de la unidad/consulta sanitaria.
- En un supuesto práctico de gestión documental de una consulta, debidamente caracterizado:
 - o Seleccionar la base de datos adecuada a las necesidades descritas en el supuesto.
 - o Definir las estructuras de presentación de datos en base a las especificaciones del supuesto.
 - o Introducir correctamente los datos en la base.
 - o Realizar correctamente la codificación, registro y archivado, si procede, de los documentos o material gráfico.
 - o Redactar resúmenes de actividad o informes de resultados, a partir de los datos existentes en la base de datos.



D.-. 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.

Criterios de evaluación:

- Explicar qué criterios mercantiles y elementos definen los documentos contables de uso común en clínicas de atención sanitaria.
- Enumerar las normas fiscales que deben cumplir este tipo de documentos mercantiles
- En un supuesto práctico de facturación, debidamente caracterizado:
 - o Determinar las partidas que deben ser incluidas en el documento (presupuesto/factura).
 - o Realizar los cálculos necesarios para determinar el importe total y el desglose correcto, cumpliendo las normas fiscales vigentes.
 - o Confeccionar adecuadamente el documento, presupuesto o factura, según el supuesto definido.

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

Criterios de evaluación:

- A partir de un cierto número de planes de seguridad e higiene con diferente nivel de complejidad:
 - o Identificar y describir los aspectos más relevantes de cada plan.
 - o Identificar y describir los factores y situaciones de riesgo para la salud y la seguridad contenidos en los mismos.
 - o Relacionar y describir las adecuadas medidas preventivas y los medios de prevención establecidos por la normativa.
 - o Relacionar y describir las normas sobre simbología y situación física de señales y alarmas, equipos contra incendios y equipos de auxilios.
- Explicar las especificaciones de los medios y equipos de seguridad y protección en función de las diferentes unidades y/o servicios sanitarios, elaborando la documentación técnica de apoyo.

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

Criterios de evaluación:

- Describir la estructura del sistema sanitario en España.
- Explicar las estructuras organizativas tipo y las relaciones funcionales del centro/servicio/unidad en el ámbito de su actividad.
- Explicar las funciones y resultados que deben conseguirse en la unidad/servicio y puestos de trabajo más relevantes.



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

Criterios de evaluación:

- Explicar el proceso de atención/prestación del servicio relacionando fases y operaciones con los recursos humanos y materiales necesarios.
- Identificar los factores que determinan la calidad de atención/prestación del servicio/producto.
- Explicar los factores que intervienen y los componentes del coste de la prestación del servicio o de elaboración del producto.
- Explicar, en su caso, el proceso de preparación de paciente/cliente para la prestación de un servicio.

Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación

La evaluación será continua y tendrá en cuenta conceptos, actitudes y procedimientos en el proceso de aprendizaje que conformarán la nota que recibirá el alumno. La calificación se realizará con números sin decimales del 1 al 10, siendo suspenso del 1 al 4. El dominio de los contenidos conceptuales, la destreza manual, la rapidez y seguridad en la realización de las actividades y la aplicación a éstas de los conocimientos teóricos, determinará la escala de notas del 5 al 10. Se realizarán tres evaluaciones, con un examen por evaluación al final del trimestre. En estas evaluaciones, la nota estará compuesta por:

- a) La realización de una o más pruebas escritas sobre los **conocimientos teóricos** de las unidades de trabajo. Constarán de una serie de preguntas tipo test y cortas, y se podrán liberar con una puntuación mínima de 5 puntos. La nota de esta prueba teórica supondrá un 70% de la nota final de la evaluación.
- b) Realización de varias **pruebas prácticas y/o supuestos prácticos** que se hayan propuesto a lo largo del módulo, así como la participación en clase. Nota que se corresponderá con el 20% de la nota final de la asignatura.

Para optar a cada evaluación, será necesario haber entregado al profesor, al menos **las actividades y supuestos prácticos** realizados durante la misma.

También se realizará un examen global en junio para aquellos alumnos que no hayan superado alguna de las evaluaciones, o para los que pierdan la condición de evaluación continua.

Pérdida de evaluación continua:

Cuando se hayan superado el número de faltas correspondientes al 30% del total de horas/ evaluación, se perderá la posibilidad de la evaluación continua, teniendo que presentarse el alumno a superar esta parte en el examen final de Junio.

Criterios de recuperación

La recuperación de los contenidos que no se hayan superado en junio se realizará en una convocatoria extraordinaria en el mes de septiembre. El contenido de cada recuperación será semejante al de la evaluación que se pretende recuperar

El alumno deberá presentar todos los trabajos que no haya entregado en la evaluación. Esta condición es indispensable para presentarse a las pruebas teóricas.



Todas las pruebas que se realicen durante el curso, serán en “convocatoria única”, es decir, ningún alumno podrá pedir que se le haga a él aparte la prueba, alegue la causa que alegue, dado que la propia dinámica de la asignatura impediría el normal desarrollo del curso, por otra parte la realización de las recuperaciones impiden que ese alumno se vea perjudicado por esta decisión

Actividades de recuperación para alumnos con el módulo pendiente

Los que no pueden asistir a clase por encontrarse en 2º curso o realizando el módulo de FCT, se presentarán a una prueba final que realizarán en la fecha que se determine. Consistirá en una prueba teórico-práctica que versará sobre todos los contenidos del módulo.

Materiales, textos y recursos didácticos

Bibliografía básica

Al no existir actualmente ningún libro de texto que se adapte a la programación de éste módulo, los profesores elaborarán los temas que serán entregados a los alumnos, unas veces en fotocopias o bien tomando apuntes.

No obstante existe bibliografía recomendada, a disposición del alumno, en la biblioteca

- Técnico en Dietética y Nutrición Humana. M. González Caballero. Ed. Mad.
- Ordenación Sanitaria del Territorio en las Comunidades Autónomas. Mapa de referencia para el Sistema de Información de Atención Primaria (SIAP) Año 2016.
- Anuario Estadístico de España 2018. Estadística de Profesionales Sanitarios Colegiados. Servicio responsable: Instituto Nacional de Estadística (INE).
- Sistema Nacional de Salud de España, 2017. Instituto de Información Sanitaria
- Catálogo nacional de hospitales 2018
- Guías pedagógicas para profesores de la seguridad social. Aula de la seguridad social. Temario de profesores. Aula de la seguridad social. Ministerio de empleo y seguridad social
- Nutrición aplicada y dietoterapia. M. Muñoz, J. Aranceta, I. García. Ed. Eunsa
- Tratado de nutrición. A. Gil. Ed. Panamericana
- Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. L.Serra, Javier Aranceta
- Restauración en servicios hospitalarios. Aguilar Casas, Manuel, Benavente Ramos, José María, Calcedo Bernal, Inmaculada, Cañestro Márquez, Francisco José, Casado Amezúa, M^a del Carmen, Lorenzo Tapia, Francisco, Martín Páez, Antonio, Martínez López, José Félix, Ramírez Plaza, Santiago Pedro, Rojas Guzmán, Sandra. Ed. Vértice

Web relacionadas

- www.msc.es Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
- <http://www.hosteleriahospitalaria.org> Asociación Española de Hostelería Hospitalaria
- <http://www.aesan.es> Asociación española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- <http://www.sedom.es> Sociedad Española de Documentación Médica
- <http://www.agenciatributaria.es/> Agencia Tributaria
- <http://www.aes.es> Asociación de Economía de la Salud
- www.academianutricionydietetica.org.- La Academia Española de Nutrición y Dietética es un entidad científica y académica garante de una Nutrición Humana y Dietética basada en la



evidencia, la ética y la deontología profesional pero sobre todo, promovida por los diplomados y graduados en Nutrición Humana y Dietética.

- <http://www.consejodietistasnutricionistas.com>.- Es el órgano que aúna a los Dietistas-Nutricionistas, trabaja en pro del reconocimiento de los Dietistas-Nutricionistas y vela para asegurar una atención sanitaria de calidad en materia de nutrición y dietética para la población española.

Recursos didácticos:

Material audiovisual

Vídeo

Pizarra

Ordenadores

Prensa

Artículos científicos

Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación

Estas actividades se corresponden con las actividades propias a nivel de centro (visitas a empresas, clínicas, asistencia a conferencias, participación en actividades de divulgación, diseño de talleres de educación nutricional).