



TecnosZubia
OPOSICIONES

GUÍA DOCENTE

Curso 2025/2026

**Procedimientos
Sanitarios y Asistenciales**

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.

Revisión 25/08



Í N D I C E

- 1 **Introducción**
- 2 **Profesorado**
- 3 **Datos de la especialidad**
- 4 **¿En qué consiste el examen?**
- 5 **Temario**
- 6 **Plan de Trabajo**
- 7 **Recursos**
- 8 **Resultados**
- 9 **Modalidades**
- 10 **Precios**

INTRODUCCIÓN

Este curso capacita al alumnado para afrontar con garantías el acceso a la función pública en la especialidad de Profesor en Procedimientos Sanitarios y Asistenciales, debido a la amplia experiencia de Tecnoszubia en la preparación de oposiciones. Miles de opositores en todo el territorio nacional han obtenido plaza con nuestro Centro a lo largo de los años.

- ▶ HORAS LECTIVAS >>> 6 horas semanales
- ▶ MODALIDAD >>> Online
- ▶ PREPARADORES >>> Antonio Miguel Gómez Sáez
Ana Artacho
Carmen Elside Lagouarde
M^a Angustias Pérez
Victor Gutiérrez Lomas
- ▶ GRUPOS >>> Sábados de 9 H a 15H

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.



¿Qué formación necesito para poder acceder al concurso oposición?

Los requisitos para acceder al concurso oposición son: Doctor, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado Universitario y Diplomado Universitario.

Es necesario el Máster de Especialización Didáctica (Antiguo CAP).

Profesorado



Antonio Miguel Gómez Sáez

Profesor Procedimientos Sanitarios y Asistenciales

Primer Ciclo Licenciado en Biología.

Segundo Ciclo Licenciado en Ciencia y

Tecnología de los Alimentos

Preparador de Oposiciones desde 2015.

TecnosZu
OPOSICIONES



Ana Artacho

Profesora Procedimientos Sanitarios y Asistenciales

Diplomada en Enfermería.

Licenciada en Antropología Social y Cultural.

Experto Universitario Urgencias y Emergencias.

**Experto Universitario en Crecimiento Celular y
Cáncer.**

**Experto Universitario Enfermería Legal y
Forense.**

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.

Profesorado



Carmen Elside Lagouarde Medina

Profesora Procedimientos Sanitarios y Asistenciales

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Máster en Nutrición.

Experiencia docente en FP en Andalucía y Castilla y León.

CFGS Higiene Bucodental

CFGM Cuidado y Auxiliares de Enfermería



Mª Angustias Pérez

Profesora Procedimientos Sanitarios y Asistenciales

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Máster en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria.

Máster Universitario en Tecnologías de la Información y la Comunicación para la educación y aprendizaje digital



Victor Gutiérrez Lomas

Profesora Procedimientos Sanitarios y Asistenciales

Diplomado en Enfermería.

Licenciado en Antropología Social y Cultural.

Máster Universitario en Neurociencias y Dolor.

Máster Universitario en Ensayos Clínicos.

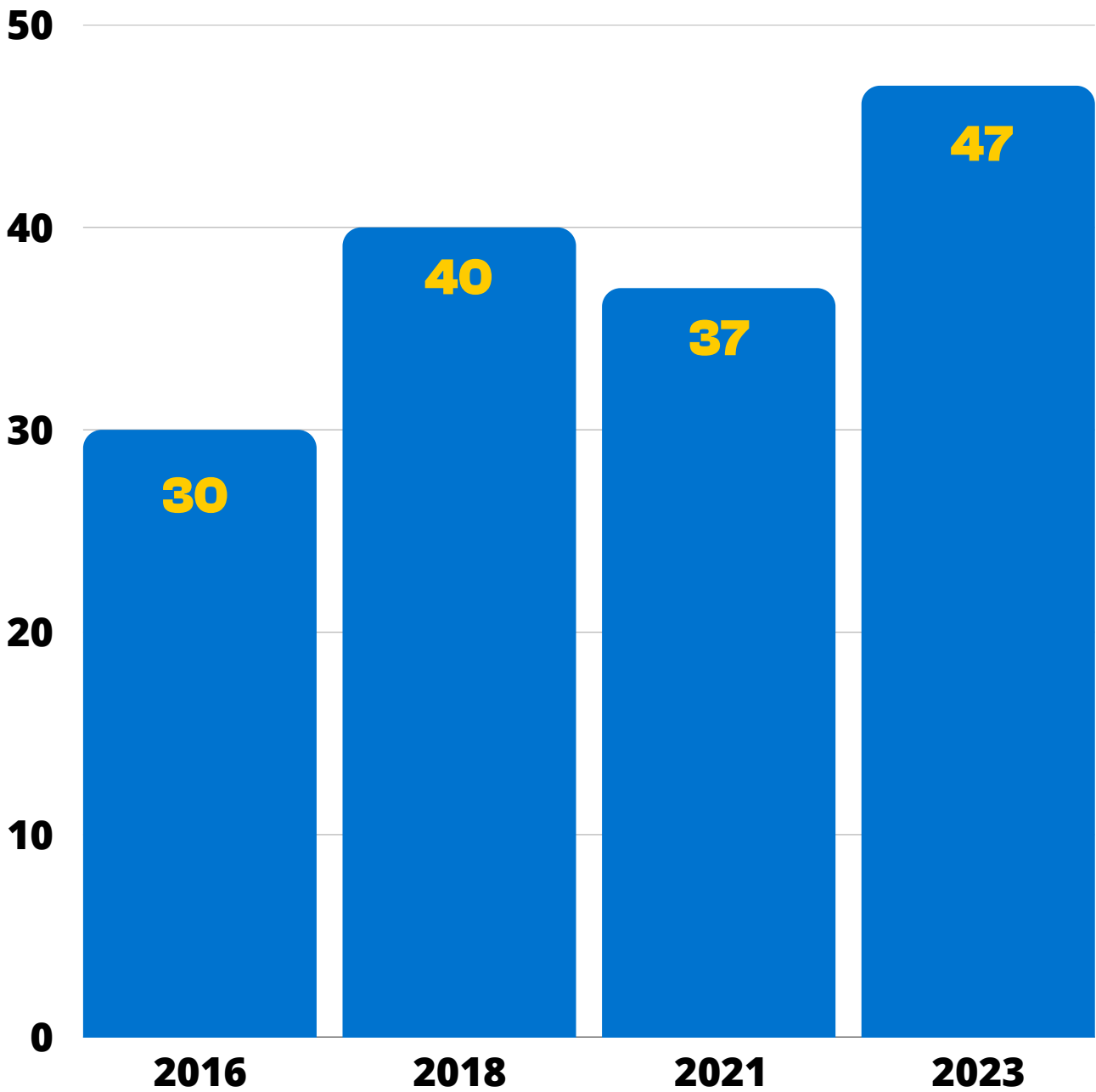
Experiencia como enfermero asistencial y coordinador de ensayos clínicos.

Experiencia docente en FP en Andalucía.

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.



DATOS DE LA ESPECIALIDAD



Plazas convocadas en años anteriores en Andalucía

Sueldo Base	1.326,90€
Complemento Destino	697,43€
Complemento Básico	827,34€
Total	2.851,67€

Sueldo de un Profesor de Secundaria

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.

Concurso - Oposición

En la actualidad, el marco legislativo de ingreso a los cuerpos docentes, está regulado por el Real Decreto 276/2007 de 23 de febrero (BOE n° 53 de 2 de marzo).

De acuerdo con el artículo 17.2 del RD 276/2007, se establece que “De conformidad con lo establecido en la disposición adicional duodécima de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, el sistema de ingreso en la Función Pública Docente será el de CONCURSO-OPOSICIÓN convocado por las respectivas Administraciones educativas. Asimismo, existirá una fase de prácticas, que podrá incluir cursos de formación, y constituirá parte del proceso selectivo.”

Primera prueba de la fase oposición

Parte A:
Prueba Práctica

Parte B:
Temario

Segunda prueba de la fase oposición

Parte A:
Presentación de una
Programación Didáctica

Parte B:
Preparación y exposición de
una Unidad Didáctica

FASE DE OPOSICIÓN: VALORACIÓN 2/3

En la **FASE DE OPOSICIÓN**, las pruebas de acuerdo con el **artículo 20 del RD 276** serán eliminatorias. En concordancia con lo recogido en el Artículo 21 del mismo, que consistirán en:



1ª Prueba, que tendrá por objeto la demostración de los conocimientos específicos de la especialidad docente a la que se opta, y que constará de dos partes que serán valoradas conjuntamente:

- Parte A) En todas las especialidades, las Administraciones educativas convocantes incluirán una prueba práctica que permita comprobar que los candidatos poseen la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opte.
- Parte B) Esta parte consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por el aspirante de entre los extraídos al azar por el tribunal, de conformidad con lo establecido en el Reglamento de ingreso, en razón al número de temas de la especialidad: cuando el temario de la especialidad tenga un número no superior a 25 temas, deberá elegirse entre dos; cuando el número sea superior a 25 temas e inferior a 51, entre tres, y cuando tenga un número superior a 50, entre cuatro.

Esta primera prueba se valorará de 0 a 10 puntos y se calculará realizando la media aritmética entre las puntuaciones de las dos partes de la misma, siempre que cada una de las puntuaciones parciales sea igual o superior a 2,5 puntos. Para la superación de esta primera prueba el personal aspirante deberá alcanzar una puntuación igual o superior a 5 puntos.

2ª Prueba, que tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica del aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente, y que consistirá en la presentación de una programación didáctica y en la preparación y exposición oral de una unidad didáctica:

- Parte A) Presentación de una programación didáctica.
- Parte B) Preparación y exposición de una unidad didáctica.

La preparación y exposición oral, ante el tribunal, de la unidad didáctica podrá estar relacionada con la programación presentada por el aspirante o elaborada a partir del temario oficial de la especialidad. En el primer caso, el aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de entre tres extraídas al azar por él mismo, de su propia programación o del temario oficial de la especialidad. Cada unidad didáctica contendrá al menos una situación de aprendizaje.



FASE DE CONCURSO: VALORACIÓN 1/3

En la fase de concurso se valorarán, en la forma que establezcan las convocatorias, los méritos de los aspirantes; entre otros figurarán la formación académica y la experiencia docente previa. En todo caso, los baremos de las convocatorias deberán respetar las especificaciones básicas y estructura que se recogen en el Anexo I de este Reglamento. La calificación de la fase de concurso se aplicará únicamente a los aspirantes que hayan superado la fase de oposición. Los aspirantes no podrán alcanzar más de 10 puntos por la valoración de sus méritos:





Temario

Número de tema	Título del tema
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.



Temario

Número de tema	Título del tema
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.
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.



Temario

Número de tema	Título del tema
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

Temario

Número de tema	Título del tema
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



Temario

Número de tema	Título del tema
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

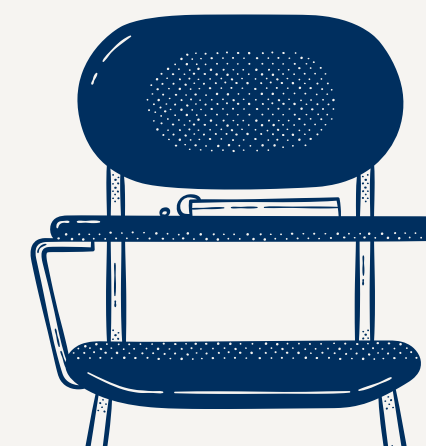
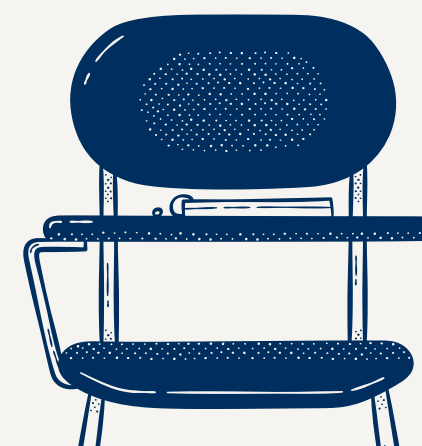
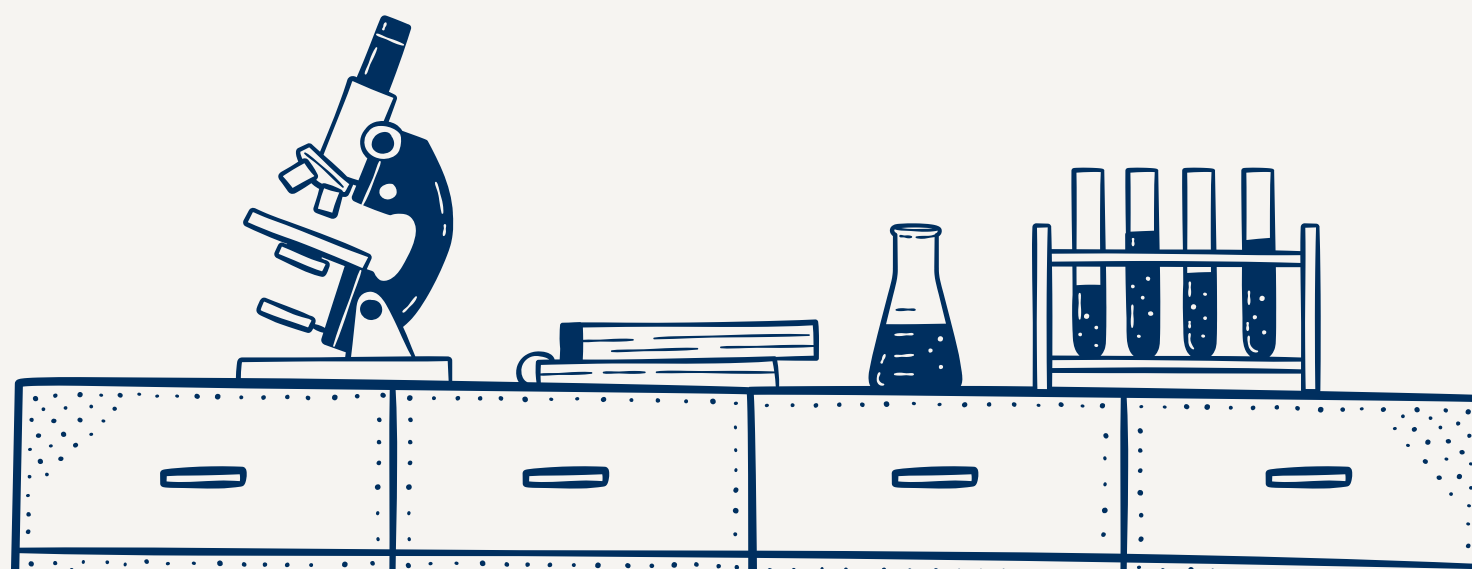


Temario

Número de tema	Título del tema
61	Anatomía, fisiología y patología del aparato estomatognático.
62	Exploración intraoral y extraoral: técnicas, materia 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.

TEMPORALIZACIÓN

S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

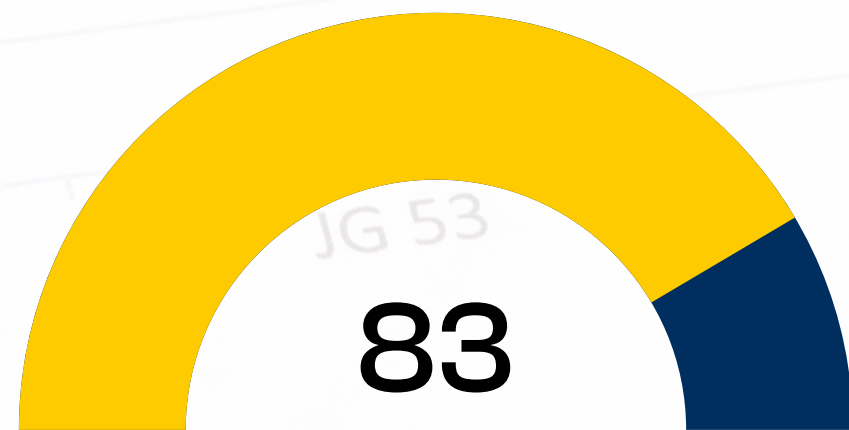


S E P T I E M B R E	06/09	8 temas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	O C T U B R E	04/10	8 temas: 9, 10, 11, 12, 33,13, 14,15
	13/09	Introducción al sistema educativo y la Formación Profesional. Técnicas de estudio. Prácticas de la especialidad. Exposición de temas.		11/10	Exposición de temas. Prácticas de la especialidad. Didáctica. Documentos y elaboración de la programación didáctica (PD).
	20/09			18/10	
	27/09			25/10	
N O V I E M B R E	30/10	8 temas: 16, 17, 61,18, 19, 20, 21,22	D I C I E M B R E	03/12	7 temas: 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68
	08/11	Exposición de temas. Prácticas de la especialidad. Didáctica. Documentos y elaboración de la PD. Exposición de la PD.		13/12	Exposición de temas. Prácticas de la especialidad. Didáctica. Exposición y corrección de la PD.
	15/11			20/12	Examen de temas entregados (13 de diciembre).
	22/11			27/12	
	29/11				

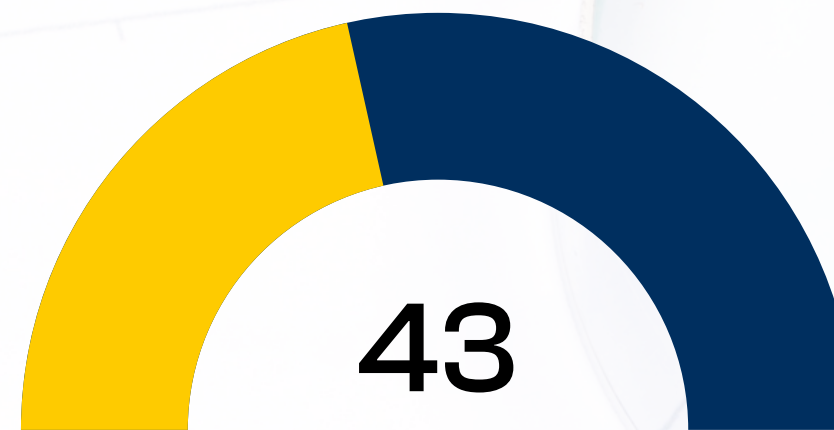
E N E R O	31/12	8 temas: 69, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 Exposición de temas. Prácticas de la especialidad Didáctica. Exposición y corrección de la PD.	F E B R E R O	8 temas: 30, 31, 32, 34, 35, 45, 36, 37 Exposición de temas. Prácticas de la especialidad Didáctica. Documento y elaboración de las unidades didácticas (UD). Exposición y corrección de la PD.
	10/01			
	17/01			
	24/01			
	31/01			
M A R Z O	07/03	8 temas: 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46 Exposición de temas. Prácticas de la especialidad Didáctica. Documento y elaboración de las unidades didácticas (UD). Exposición y corrección de la PD y las UD. Examen de temas entregados (21 de marzo)	A B R I L	6 temas: 47, 48, 49, 50, 51, 52 Exposición de temas. Prácticas de la especialidad Didáctica. Exposición y corrección de la PD y las UD.
	14/03			
	21/03			
	28/03			

M A Y O	02/05	8 temas: 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60
	09/05	Exposición de temas. Prácticas de la especialidad. Didáctica.
	16/05	Exposición y corrección de la PD y las UD (simulacro del segundo examen de oposición). Exámenes prácticos
	23/05	
	30/05	
J U N I O	06/06	
	13/06	Exposición de la PD y las UD. Exámenes prácticos.
	20/06	Examen temario completo (06 de junio)
	27/06	

Resultados en la anterior convocatoria en nuestro centro



% de alumnos aprobados



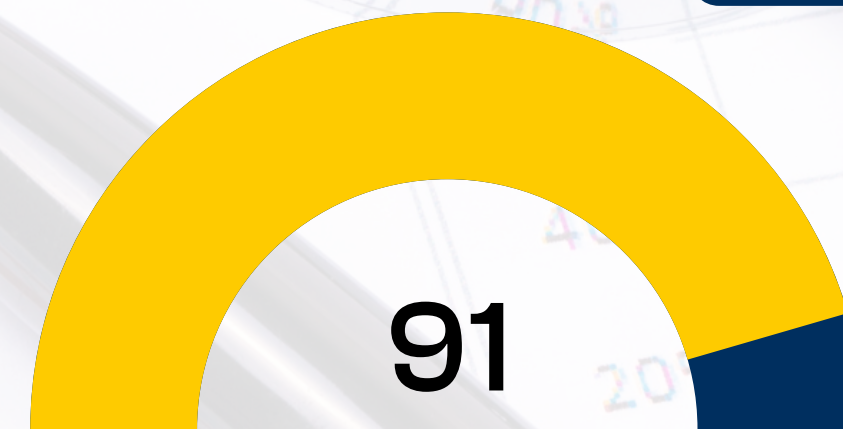
Plazas obtenidas



% satisfacción con los
preparadores



% plena satisfacción con
el centro



% de alumnos que recomiendan
nuestro centro

MODALIDADES

Una clase semanal de 6 horas, que permanecerá grabada durante 7 días para que puedas visualizarla en otro momento.

PRESENCIAL

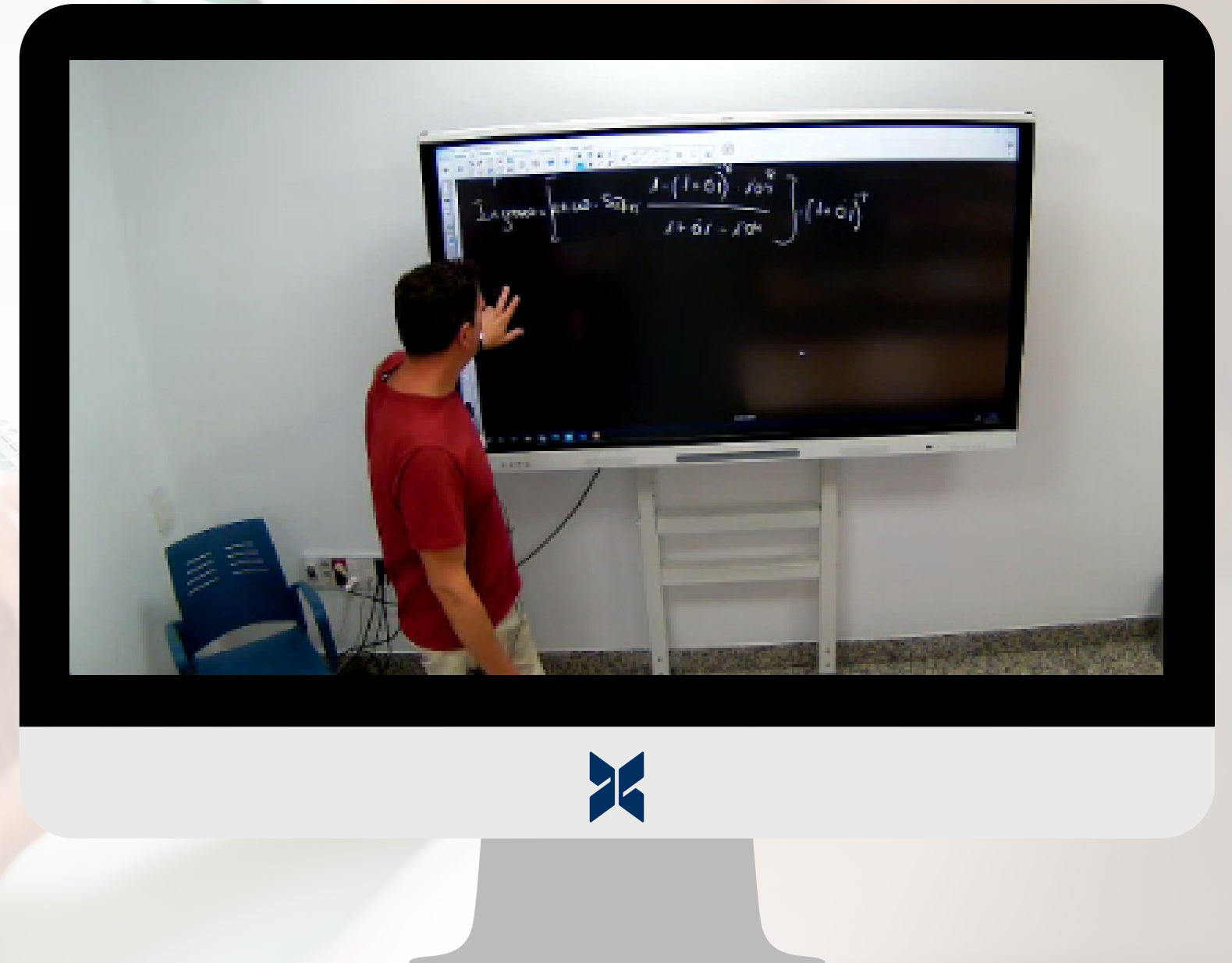
- 6 horas de clase semanales
- Acceso al campus AulaTecnos (mensajería, tutorías virtuales, chat, foros, descarga de material, etc.)
- Posibilidad de acceder a la clase online en caso de no poder asistir de forma presencial.
- Comunicación continua con los preparadores a través del campus virtual.

ONLINE

- 6 horas de clase semanales en directo por videoconferencia.
- Acceso al campus AulaTecnos (mensajería, tutorías virtuales, chat, foros, descarga de material, etc.)
- La preparación on-line se lleva a cabo a través de la plataforma de videoconferencia, así como de la plataforma educativa AulaTecnos.
- Comunicación continua con los preparadores a través del campus virtual.

Preparación Online

Nuestro método Online está basado en la virtualización del aula a través de un sistema de plataforma de videoconferencia con una arquitectura tecnológica muy avanzada. El alumnado accede al aula como lo haría un alumno presencial, pero sin moverse de casa.



TecnosZubia
OPOSICIONES

Sencillo

Donde Quieras

Multiplataforma



AulaTecnos

AulaTecnos es el aula virtual de Tecnoszubia. Centro de Estudios Tecnoszubia pretende usar de manera intensiva las nuevas tecnologías para que con el apoyo del equipo técnico se convierta en una ventaja con respecto al resto de aspirantes. En todo momento el personal del Centro estará accesible para ayudar a los alumnos que tuvieran más dificultad con el uso de las TIC.

Precio matrícula	150€
------------------	------

Si te matriculas antes del 30 de junio, las tarifas de las mensualidades son las siguientes:

	Nuevos Alumnos	Antiguos Alumnos
Precio mensualidad	180€ 170€	150€ 140€
Si comienzas en:	Nuevos Alumnos	Antiguos Alumnos
Julio-septiembre	180€	150€
Noviembre	190€	160€
Diciembre	200€	170€
Enero	210€	180€
Marzo	240€	210€
Abril	280€	250€

*Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad.

“

Tu opción de futuro



TecnosZubia
OPOSICIONES

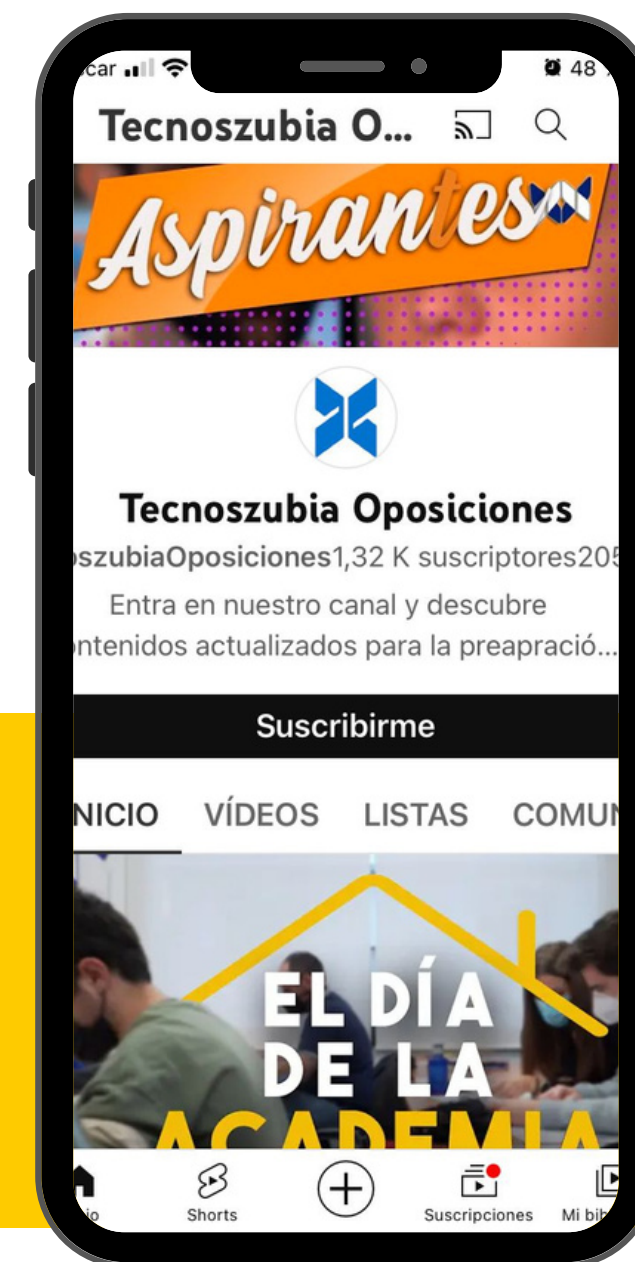
ENCUENTRANOS EN



FACEBOOK



INSTAGRAM



YOUTUBE

**Siempre a tu disposición para
resolver tus dudas en**



958 890 387

hola@tecnoszubia.es

696 262 694