

avaliación de riscos laborais. Métodos de identificación e de investigación individual e colectiva dos danos á saúde. A participación dos traballadores, mandos intermedios e técnicos de prevención na prevención de danos á saúde.

| Código  | Lugar de celebración                                            | Datas          | Horario     |
|---------|-----------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 06-9036 | Área de Ferrol (Primaria)                                       | 14 de marzo    | 16.30-20.30 |
| 06-9037 | Xerencia de Atención Primaria de Pontevedra-Vigo (Área de Vigo) | 21 de marzo    | 16.30-20.30 |
| 06-9038 | Xerencia de Atención Primaria de Ourense                        | 19 de abril    | 16.30-20.30 |
| 06-9039 | Complexo Hospitalario de Ourense                                | 20 de abril    | 16.30-20.30 |
| 06-9040 | Complexo Hospitalario Universitario Juan Canalejo               | 2 de maio      | 16.30-20.30 |
| 06-9041 | Xerencia de Atención Primaria da Coruña                         | 4 de maio      | 16.30-20.30 |
| 06-9042 | Hospital da Costa                                               | 10 de maio     | 16.30-20.30 |
| 06-9043 | Complexo Hospitalario de Pontevedra                             | 10 de outubro  | 16.30-20.30 |
| 06-9044 | Hospital Comarcal de Valdeorras                                 | 15 de novembro | 16.30-20.30 |

10. Dereitos e obrigas do paciente: información, intimidade, consentimento informado, historia e documentación clínica.

Nº de edicións: 4.

Nº de prazas: 25.

Nº de horas por edición: 20.

Destinatarios: por orde preferente: 1º) médicos, enfermeiros/as e persoal técnico e administrativo relacionado con tarefas de atención ao paciente. 2º) outro persoal técnico e administrativo relacionado coa documentación clínica.

Obxectivos: coñecemento e actualización da normativa legal vixente en materia de autonomía do paciente e de dereitos e obrigas sobre información e documentación clínica, tanto no ámbito estatal como no autonómico. Aplicación desta normativa á práctica diaria do persoal dedicado a estas tarefas. Resolución de dúbidas que poidan xurdir en relación con esta aplicación.

Contidos: dereitos e deberes do usuario do Sistema Nacional de Saúde: regulación legal estatal e autonómica. Dereito de información sanitaria. Dereito á intimidade. Respecto á autonomía do paciente, consentimento informado. A historia clínica: definición e arquivo, contido, usos, conservación, acceso, custodia. O informe de alta e outra documentación clínica. Manexo do paciente con problemas.

| Código  | Lugar de celebración                              | Datas                        | Horario     |
|---------|---------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| 06-9045 | Complexo Hospitalario Universitario Juan Canalejo | 27, 28, 29, 30 e 31 de marzo | 16.30-20.30 |
| 06-9046 | Área de Ferrol (Primaria)                         | 3, 4, 5, 6 e 7 de abril      | 16.30-20.30 |
| 06-9047 | Complexo Hospitalario de Ourense                  | 8, 9, 10, 11 e 12 de maio    | 16.30-20.30 |
| 06-9048 | Complexo Hospitalario Universitario de Vigo       | 22, 23, 24, 25 e 26 de maio  | 16.30-20.30 |

11. Elementos básicos do servizo de comidas nas institucións sanitarias.

Nº de edicións: 1.

Nº de prazas: 30.

Nº de horas por edición: 20.

Destinatarios: personal de cociña e persoal de enfermaría involucrado nas tarefas do servizo de alimentos aos doentes hospitalizados.

Obxectivos: análise e mellora do protocolo de servizo de alimentos ao doente.

Contidos:

Introdución.

O servizo de cociña e o control de enfermaría.

Instalacións:

-Funcionamento xeral dos servizos involucrados.

-Planificación e deseño da distribución dos alimentos desde a cociña.

-Bandexas isotermas.

-Empratamento de comidas.

-Transporte.

Sistemas de distribución de comidas:

-Liña fría, liña quente.

Tipos de alimentación (oral, enteral, parenteral).

Principiais enfermidades relacionadas coa alimentación.

Coordinación do servizo de cociña cos controis de enfermaría:

-Sistemas de petición de dietas.

-Menú opcional.

-Características dos menús.

-Repaso xeral de dietas terapéuticas e basais.

-Horarios.

Recolla dos cuartos:

-Limpeza de utensilios, procedementos.

Lexislación básica en hixiene alimentaria.

| Código  | Lugar de celebración                            | Datas                        | Horario     |
|---------|-------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| 06-9049 | Complexo Hospitalario Universitario de Santiago | 20, 21, 22, 23 e 24 de marzo | 16.30-20.30 |

12. Factores de risco laboral de orixe psicosocial. Estrés.

Nº de edicións: 6.

Nº de prazas: 30.

Nº de horas por edición: 6.

Destinatarios: persoal sanitario e de xestión e servizos xerais das institucións sanitarias do Sergas.

Obxectivos: coñecer o marco normativo da prevención de riscos laborais (PRL) e o Plan xeral de PRL do Sergas. Adquirir coñecementos básicos sobre os riscos laborais de orixe psicosocial. Adquirir coñe-