

TECNICO/A ESPECIALISTA EN DIETETICA Y NUTRICION

TEMARIO COMÚN

Tema 1.- LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978: Valores superiores y principios inspiradores; Derechos y deberes fundamentales; El Derecho a la protección de la salud.

Tema 2.- EL ESTATUTO DE AUTONOMÍA PARA ANDALUCÍA: Valores superiores y objetivos básicos; Derechos sociales, deberes y políticas públicas; Competencias en materia de salud; Organización institucional de la Comunidad Autónoma; Elaboración de las normas.

Tema 3.- Organización sanitaria (I). LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD: Principios Generales; Competencias de las Administraciones Públicas; Organización General del Sistema Sanitario Público. LEY 2/1998, DE 15 DE JUNIO, DE SALUD DE ANDALUCÍA: Objeto, principios y alcance; Derechos y deberes de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios en Andalucía; Efectividad de los derechos y deberes. Plan Andaluz de Salud: compromisos.

Tema 4.- Organización sanitaria (II). Estructura, organización y competencias de la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales y del Servicio Andaluz de Salud. Asistencia Sanitaria en Andalucía: La estructura, organización y funcionamiento de los servicios de atención primaria en Andalucía. Ordenación de la Asistencia Especializada en Andalucía. Organización de la Atención Primaria. Organización Hospitalaria. Áreas de Gestión Sanitarias. Continuidad asistencial entre niveles asistenciales.

Tema 5.- Protección de datos. LEY ORGÁNICA 15/1999, DE 13 DE DICIEMBRE, DE PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL: Objeto, ámbito de aplicación y principios; Derechos de las personas. La Agencia Española de Protección de Datos.

Tema 6.- Prevención de riesgos laborales. LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: Derechos y obligaciones; Consulta y participación de los trabajadores. Organización de la prevención de riesgos laborales en el Servicio Andaluz de Salud: las Unidades de Prevención en los Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud. Manejo de sustancias biológicas. Higiene de manos. La postura. Las pantallas de visualización de datos. El pinchazo accidental. Agresiones a profesionales. Control de situaciones conflictivas.

Tema 7.- LEY 12/2007, DE 26 DE NOVIEMBRE, DE PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD DE GÉNERO EN ANDALUCÍA: Objeto; Ámbito de aplicación; Principios generales; Políticas públicas para la promoción de la igualdad de género. LEY 13/2007, DE 26 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO: Objeto; Ámbito de aplicación; Principios rectores; Formación a profesionales de la salud.

Tema 8.- Régimen Jurídico del Personal. Régimen de Incompatibilidades del Personal al servicio de las Administraciones Públicas. LEY 55/2003, DE 16 DE DICIEMBRE, ESTATUTO MARCO DEL PERSONAL

ESTATUTARIO DE LOS SERVICIOS DE SALUD: Clasificación del personal estatutario; Derechos y deberes; Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo; Provisión de plazas, selección y promoción interna; Movilidad del personal; Carrera Profesional; Retribuciones; Jornadas de trabajo, permisos y licencias; Situaciones del personal estatutario; Régimen disciplinario; Derechos de representación, participación y negociación colectiva.

Tema 9.- Autonomía del paciente y derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica. LEY 41/2002, DE 14 DE NOVIEMBRE, BÁSICA REGULADORA DE LA AUTONOMÍA DEL PACIENTE Y DE DERECHOS Y OBLIGACIONES EN MATERIA DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN CLÍNICA: El derecho de información sanitaria; El derecho a la intimidad; El respeto de la autonomía del paciente; La historia clínica. El consentimiento informado. Tarjeta sanitaria.

TEMARIO ESPECÍFICO

Tema 10. La Prevención de Riesgos Laborales en los Servicios de Nutrición y Dietética. Puesto de trabajo con pantallas de visualización de datos. Riesgo de accidentes en la cocina.

Tema 11. Responsabilidad civil del personal sanitario. Aspectos éticos del trabajo del Técnico Especialista en Nutrición y Dietética.

Tema 12. El Dietista y la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. La actividad del Dietista. ¿Qué es un Dietista?. El entorno funcional del trabajo. Ámbitos de Actuación.

Tema 13. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética: Fundamentos, tipos, técnicas y características del instrumental. El material clínico y la documentación.

Tema 14. Nutrición Clínica y Dietética: Proceso de soporte. Funciones del Dietista.

Tema 15. Conocer los alimentos I: Necesidades energéticas.

Tema 16. Conocer los alimentos II: Necesidades nutricionales.

Tema 17. Glúcidos. Lípidos y Proteínas. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

Tema 18. Vitaminas. Micronutrientes. Minerales y Agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

Tema 19. Bromatología aplicada I: Leche, carnes, pescados, huevos y cereales. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 20. Bromatología aplicada II: Verduras, hortalizas, frutas, legumbres, alimentos grasos. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 21. Bromatología aplicada III: Otros alimentos de interés. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.

Tema 22. Definición de los aditivos, según el Código Alimentario Español". Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

Tema 23. Valoración del Estado Nutricional I: Conocer al cliente/paciente. Valoración de la ingesta. Valoración calórica.

Tema 24. Valoración del Estado Nutricional II: Valoración de los compartimentos corporales. Medidas de los compartimentos graso y proteico. Parámetros inmunológicos. Metabolismo nitrogenado. Valoración hidroelectrolítica.

Tema 25. Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida I: Adulto sano. Mujer gestante. Mujer lactante.

Tema 26. Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida II: Lactantes y niños. Adolescencia. Alimentación en personas de edad avanzada. Deportistas y trabajadores en condiciones extremas.

Tema 27. Elaboración de dietas: Cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el cliente/paciente.

Tema 28. Dieta terapéutica. Concepto y fin.

Tema 29. Dietas progresivas: Concepto y clasificación.

Tema 30. Dietas con modificación de nutrientes. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.

Tema 31. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas I: Síndromes diarreicos y estreñimiento.

Tema 32. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas II: Patología intestinal.

Tema 33. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas III: Patología gástrica.

Tema 34. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IV: Patología hepática y vía biliar. Enfermedades del Páncreas.

Tema 35. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas V: Patología renal y vías urinarias.

Tema 36. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VI: Patología Cardíaca y Patología Respiratoria.

Tema 37. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VII: Diabetes Mellitus. Obesidad. Dislipemias.

Tema 38. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VIII: Patología del Sistema Nervioso. Dietoterapia en Disfagia.

Tema 39. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IX: Trastornos de la conducta alimentaria.

Tema 40. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas X: Situaciones especiales: Paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado, séptico.

Tema 41. Apoyo nutricional I. Nutrición Enteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

Tema 42. Apoyo nutricional II. Nutrición Parenteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

Tema 43. Conductas alimentarias en la infancia que repercuten en la edad adulta.

Tema 44. Formas alternativas de alimentarse: Alimentación vegetariana. Alimentación naturista. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas.

Tema 45. Seguridad alimentaria. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Tema 46. Alergenos en los Alimentos. Nuevas Normas de etiquetado y de Información a pacientes.