

## ANEXO VI

### PLAZA: TÉCNICO ESPECIALISTA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

#### TEMARIO GENERAL (8 TEMAS)

**Tema 1.** La Constitución Española de 1978: Estructura. La reforma de la Constitución.

**Tema 2.** Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.

**Tema 3.** La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales: Derechos y obligaciones. Servicios de Prevención. Consulta y participación de los trabajadores. La Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de Igualdad entre Mujeres y Hombres de Castilla-La Mancha.

**Tema 4.** La provincia. La organización provincial: las Diputaciones. Organización, funcionamiento y competencia de las Diputaciones Provinciales. Otras entidades Locales.

**Tema 5.** La ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

**Tema 6.** Ley 4/2011, de 10 de marzo, de empleo público de Castilla-La Mancha: El Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha. Acceso al empleo público y pérdida de la relación de servicio.

**Tema 7.** El Acuerdo Regulador de las Condiciones de Trabajo de los Empleados Públicos de la Diputación de Toledo y sus Organismos Autónomos.

**Tema 8.** Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantías de los derechos digitales.

#### TEMARIO ESPECÍFICO (32 TEMAS)

**Tema 1.** 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 2.** Responsabilidad civil del personal sanitario. Aspectos éticos del trabajo del Técnico Especialista en Nutrición y Dietética

**Tema 3.** 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 4.** La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética: Fundamentos, tipos, técnicas y características del instrumental. El material clínico y la documentación.

**Tema 5.** Organización y gestión del servicio de dietética. Restauración colectiva. Organización jerárquica y departamental del servicio de dietética

**Tema 6.** Conocer los alimentos: Necesidades energéticas. Necesidades nutricionales.

**Tema 7.** Glúcidos. Lípidos y Proteínas. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

**Tema 8.** Vitaminas. Micronutrientes. Minerales y Agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

**Tema 9.** Bromatología aplicada I: Leche, carnes, pescados, huevos y cereales. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

**Tema 10.** Bromatología aplicada II: Verduras, hortalizas, frutas, legumbres, alimentos grasos. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

**Tema 11.** Bromatología aplicada III: Otros alimentos de interés. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.

**Tema 12.** Definición de los aditivos, según el Código Alimentario Español». Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

**Tema 13.** Valoración del Estado Nutricional I: Conocer al cliente/paciente. Valoración de la ingesta. Valoración calórica.

**Tema 14.** Valoración del Estado Nutricional II: Valoración de los compartimentos corporales. Medidas de los compartimentos graso y proteico. Parámetros inmunológicos. Metabolismo nitrogenado. Valoración hidroelectrolítica.

**Tema 15.** Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida Adulto sano. Alimentación en personas de edad avanzada.

**Tema 16.** Elaboración de dietas: Cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el cliente/paciente.

**Tema 17.** Dieta terapéutica. Concepto y fin. Dietas progresivas: Concepto y clasificación.

**Tema 18.** Dietas con modificación de nutrientes. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.

**Tema 19.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas I: Síndromes diarreicos y estreñimiento.

**Tema 20.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas II: Patología intestinal.

**Tema 21.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas III: Patología gástrica.

**Tema 22.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IV: Patología hepática y vía biliar. Enfermedades del Páncreas.

**Tema 23.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas V: Patología renal y vías urinarias.

**Tema 24.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VI: Patología Cardíaca y Patología Respiratoria.

**Tema 25.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VII: Diabetes Mellitus. Obesidad. Dislipemias.

**Tema 26.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VIII: Patología del Sistema Nervioso. Dietoterapia en Disfagia.

**Tema 27.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IX: Trastornos de la conducta alimentaria.

**Tema 28.** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas X: Situaciones especiales: Paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado, séptico.

**Tema 29.** Apoyo nutricional I. Nutrición Enteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones. Nutrición Parenteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

**Tema 30.** Conductas alimentarias en la infancia que repercuten en la edad adulta. Formas alternativas de alimentarse: Alimentación vegetariana. Alimentación naturista. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas.

**Tema 31.** Seguridad alimentaria. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

**Tema 32.** Alérgenos en los Alimentos. Nuevas Normas de etiquetado y de Información a pacientes.