



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

OFERTA PÚBLICA DE EMPLEO 2017-18

- BASES ESPECÍFICAS -

A216 – DIETISTA

Escala:	2120 - ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA TÉCNICA, CLASE TÉCNICA MEDIA
Grupo:	A2
Perfil Lingüístico:	3 (C1)

Titulación/Titulaciones:	Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Referencias pre-Bolonia:	Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.
Otros requisitos:	IT05
Puestos asociados a la oferta:	922. T.M. Dietista
Formación/prácticas (meses):	3

Total oferta inicial: 1					
Total Turno Libre : 1				Total Promoción Interna: 0	
Con euskera preceptivo	Sin euskera preceptivo	Discapacidad con euskera preceptivo	Discapacidad sin euskera preceptivo	Con euskera preceptivo	Sin euskera preceptivo
0	1	0	0	0	0

OBSERVACIONES A LA OFERTA:

FUNCIONES PUESTO:

Ver catálogo/s correspondiente/s al/los puesto/s asociado/s a esta oferta

TEMARIOS:

TEMARIO GENERAL:

Ver Anexo II. Temarios Generales. Tabla A2.

TEMARIO ESPECÍFICO:

1. Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
2. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
3. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Marco legal básico común aplicable al conjunto de las actividades que integran la seguridad alimentaria y la consecución de hábitos nutricionales y de vida saludables. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos (Reglamento UE número 1169/2011).
4. Perfil profesional del dietista-nutricionista. Principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión. Bioética. Dignidad humana y cuidados paliativos.
5. Herramientas en tecnologías de la información y la comunicación aplicadas en el campo de la alimentación, nutrición y dietética.
6. Comunicación interpersonal e interprofesional. Trabajo en equipo. Técnicas y habilidades. Relación profesional del Dietista-Nutricionista con el paciente, la familia, los medios de comunicación y grupos sociales. Escucha activa, relación de ayuda.
7. Psicología aplicada a la nutrición. Bases Psicológicas culturales y sociales del comportamiento alimentario.
8. Metodología de la Investigación en Ciencias de la Salud. Análisis crítico. Evidencia científica. Diseño de proyectos de investigación. Tipos de estudio. Fuentes documentales de evidencia y búsqueda bibliográfica.

Presentación de resultados. Ética de la investigación científica.

9. Bioestadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Estadística descriptiva. Medidas de tendencia central y de dispersión. Probabilidad. Sensibilidad. Especificidad.
10. Fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. Composición química de los alimentos. Propiedades fisicoquímicas, función y utilización metabólica. Valor nutritivo. Características organolépticas.
11. Bases fisiológicas de la Nutrición. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Regulación. Metabolismo. Fisiopatología del Sistema endocrino.
12. Microbiología y parasitología de los alimentos. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos. Prevención y tratamiento de las toxifiinfecciones. Análisis bacteriológico de los alimentos. Aditivos y tecnología alimentaria.
13. Farmacología en nutrición. Farmacocinética. Interacciones fármaco-alimento. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial. Relación farmacoterapia-estado nutricional. Tratamiento farmacológico de los trastornos del comportamiento alimentario. Tratamiento farmacológico de la obesidad, de la diabetes, de la hipertensión, de las dislipemias y patologías digestivas.
14. Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Marco estratégico mundial para la seguridad alimentaria y la nutrición. Epidemiología Nutricional. Programas de intervención en nutrición colectivos de riesgo. Prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición. Sistema Nacional de vigilancia epidemiológica.
15. Seguridad clínica. Gestión de riesgos y mejora de la seguridad del paciente. Estándares de calidad de cuidados para la seguridad de los pacientes.
16. Nutrientes. Recomendaciones nutricionales. Concepto y evolución. Bases de la alimentación saludable. Guías alimentarias. Tablas de composición de alimentos.
17. Alimentación y requerimientos nutricionales en cualquier etapa del ciclo vital: Alimentación en la vejez.
18. Evaluación del estado nutricional en individuos sanos y en la enfermedad. Test de cribado de desnutrición. Clasificación de la desnutrición. Indicadores objetivos de diagnóstico del estado nutricional. Antropometría en los diferentes ciclos de la vida. Programas de cómputo para evaluación dietética. Corrección de los desbalances alimentarios, nutrimetales y metabólicos. Intervención nutricional en pacientes crónicos complejos.
19. Dietoterapia en el individuo enfermo. Desnutrición relacionada con la enfermedad y dietética hospitalaria. Preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética. Planes de transición dietético-nutricional. Desviaciones cuanti-cualitativas del balance energético y nutricional.
20. Dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías. Dietas controladas en hidratos de carbono, en proteínas, en fibra, en grasas, minerales, oligoelementos y vitaminas. Dietas progresivas. Dieta en cirugía gastrointestinal, patología hepática y biliar. Dieta post cirugía bariátrica según técnica realizada. Soporte nutricional en la linforragia.
21. Consideraciones dietéticas en los estados patológicos del adulto. Patología neurológica, patología renal, dieta en caquexia cardíaca y pulmonar. Dieta para el síndrome de dumping tardío y de las patologías que afectan al tracto digestivo. Consideraciones nutricionales para la fibrosis quística.
22. Intolerancia alimentaria y alergias. Respuesta inmunológica alterada a los alimentos. Fundamentos de la dieta baja en histamina, dieta restrictiva en tiramina, sulfitos, glutamato, benzoatos etc. Alergias e intolerancias en la infancia. Intolerancia a la lactosa, fructosa y sorbitol. Enfermedad celíaca, intolerancia al gluten no celíaca. Dieta pobre en FODMAPs. Pruebas para el diagnóstico de una alergia alimenticia y de una intolerancia alimentaria. Productos sustitutivos.
23. Papel de la nutrición en la prevención de cáncer y tratamiento nutricional del paciente tras el tratamiento oncológico activo. Mucositis. Náuseas y vómitos. Estreñimiento y diarrea. Alteraciones del gusto y la salivación. Caquexia oncológica. Dieta de bajo contenido microbiano.
24. Dietoterapia en disfagia. Tipos de disfagia, patologías en las que puede estar presente. Métodos de valoración y de diagnóstico, modificaciones dietéticas, tratamiento nutricional. Dietas con modificación de textura y consistencia.
25. Tratamiento nutricional de la diabetes mellitus. Adecuación del plan dietético al tratamiento farmacológico. Índice glucémico y carga glucémica de los alimentos. Alimentos especiales para pacientes diabéticos.

Recomendaciones nutricionales para el tratamiento de las complicaciones asociadas a la diabetes. Diabetes en el niño y en el adolescente.

26. Requerimientos nutricionales en el anciano. Alimentación en ancianos con enfermedades crónicas. Cambios anatómicos y fisiológicos asociados a la edad. Nutrición en la demencia.
27. Formas alternativas de alimentación. Dieta vegetariana y vegana, planificación y grupos de alimentos de dietas vegetarianas equilibradas. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas. Dietashipocalóricas. Dietas hipercalóricos. Dietas cetogénicas.
28. Modificaciones dietéticas pre test diagnósticos. Cuantificación de grasa en heces. Dieta y excreción de catecolaminas, dieta para la prueba del ácido 5-hidroxiindolacético. Dieta pobre en yodo. Preparación para prueba de tolerancia oral a la glucosa. Cuantificación de grasa en heces.
29. Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia Nerviosa. Bulimia. Trastorno por atracón. Epidemiología y factores de riesgo. Diagnóstico y seguimiento nutricional.
30. Obesidad. Fisiopatología, clasificación, enfermedades asociadas. Obesidad sarcopénica. Tratamiento integral de la obesidad del niño y en el adolescente. Tratamiento dietético, farmacológico, quirúrgico y endoscópico en el paciente adulto. Programas de prevención primaria.
31. Soporte nutricional básico y avanzado. Principios de la suplementación nutricional. Alimentación básica adaptada, módulos específicos. Suplementos nutricionales y fórmulas de Nutrición Enteral. Características, composición y tipos de fórmulas. Criterios para la elección. Nutrición Parenteral. Tipos de fórmulas. Preparación. Productos dietéticos y Fitoterapia. Alimentos funcionales. Probióticos, prebióticos y simbióticos.
32. Genética, nutrición y enfermedad. Nutrición molecular. Concepto de genómica nutricional: nutrigenética y nutrigenómica. Perfiles de expresión genética, proteómica, metabolómica, y bioinformática. Interacciones gen-dieta.
33. Calidad y seguridad alimentaria. Legislación Nacional y de la Unión Europea relativa a la seguridad alimentaria. Trazabilidad, análisis de riesgos. Economía y Gestión Alimentaria. Sistema APPCC. Medidas y normas higiénico sanitarias. Toxinas procedentes del procesamiento de alimentos.
34. Organización y funcionamiento de los servicios de alimentación de diferentes colectividades. Restauración colectiva en el medio socio-sanitario. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos. Aspectos legislativos correspondientes a los sistemas de restauración.
35. Alimentación y Nutrición en centros socio-sanitarios. Código de dietas centros socio-sanitarios. Descripción de dietas terapéuticas e indicaciones. Diseño de recomendaciones alimentarias después de un alta hospitalaria.
36. Biología del envejecimiento
37. La atención gerontológico centrada en la persona
38. Programas y recursos para la atención individual, grupal y comunitaria en los servicios sociales municipales de Vitoria-Gasteiz.