



I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Salud

Servicio Murciano de Salud

5660 Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud por la que se aprueba la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Diplomado Sanitario no Especialista, opción Nutrición Humana y Dietética.

El artículo 6.1. c) de la Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario del Servicio Murciano de Salud atribuye al Consejo de Administración la competencia para aprobar la oferta de empleo público para personal estatutario. Por su parte, el artículo 7.2.f) de la citada ley dispone que corresponde al Director Gerente de la citada empresa pública, la convocatoria de las pruebas selectivas para el acceso a la condición de personal estatutario fijo y el nombramiento de quienes las superen.

Asimismo la citada ley dispone que el Servicio Murciano de Salud, de acuerdo con sus competencias, deberá efectuar periódicamente convocatorias públicas de procedimientos selectivos para el acceso a las categorías/opciones estatutarias previstas en el Decreto 119/2002, de 5 de octubre (BORM 15.10.2002).

A la vista de ello, y teniendo en cuenta que el artículo 24 de la Ley 5/2001 dispone que la selección del personal estatutario fijo se efectuará con carácter general a través del sistema de concurso-oposición, resulta necesario, en aras de la seguridad del proceso, publicar los distintos Temarios que serán utilizados para la realización de la fase de oposición de las pruebas selectivas que se convoquen.

En cualquier caso, la publicación de estos Temarios no presupone el deber de convocar pruebas selectivas ni un número determinado de plazas, por tratarse de aspectos que han de ser regulados en las correspondientes ofertas de empleo público.

Dentro de dicho proceso, y mediante la presente Resolución, se hace pública la parte específica del Temario que integrará la fase de oposición para el acceso a la categoría de Diplomado Sanitario no Especialista, opción Nutrición Humana y Dietética.

A la vista de lo expuesto, en ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 7 de Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario fijo del Servicio Murciano de Salud,

Resuelvo:

Primero: Aprobar la parte específica del Temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Diplomado Sanitario no Especialista, opción Nutrición Humana y Dietética, del Servicio Murciano de Salud (Anexo), sin perjuicio de las adaptaciones que, por las peculiaridades de las plazas convocadas, puedan realizarse en cada convocatoria.



Segundo: La presente resolución entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Tercero: Contra la presente resolución se podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Salud, en el plazo de un mes, a contar a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, de conformidad con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Murcia, 29 de julio de 2017.—El Director Gerente, Asensio López Santiago.

Anexo

Temario

Diplomado Sanitario no Especialista, opción Nutrición Humana y Dietética

Parte específica

Bloque I. Principios generales.

Tema 1. Derecho alimentario. Evolución de la alimentación a través de la historia. Código Alimentario Español (CAE). Reglamentación Técnica Sanitaria. Norma de Calidad. Directivas comunitarias. Libro Blanco. Defensa de los consumidores. Comercio de los productos alimentarios. Control oficial y registro sanitario. Etiquetado de los productos alimenticios.

Tema 2. Deontología. Principios y deberes de la profesión Dietista-Nutricionista. Principios básicos de la deontología profesional del dietista. Código deontológico de la profesión Dietista-Nutricionista. Implicaciones éticas y legales del ejercicio profesional. Ética en las investigaciones con seres humanos. Ley de autonomía del paciente y secreto profesional. Derechos y obligaciones del paciente.

Tema 3. Higiene alimentaria. Manipulación de alimentos: características de los manipuladores, higiene en la manipulación, determinantes específicos para su formación, programación de proyectos formativos para manipuladores de alimentos. Diseño higiénico de las industrias agroalimentarias. Establecimientos de restauración colectiva. Limpieza e higiene de las instalaciones y equipos.

Tema 4. Seguridad Alimentaria. Seguridad alimentaria y principio legales que establecen el aseguramiento de la calidad sanitaria. Vigilancia sanitaria de los alimentos. Herramientas de la industria alimentaria: trazabilidad, prerrequisitos y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). El Análisis de Riesgos.

Tema 5. Ciencia y tecnología culinaria. Concepto. Objetivos de la tecnología culinaria. Cocina de hogar y cocina empresarial. Nuevas tecnologías en restauración colectiva. Recursos materiales. "Catering". Operaciones culinarias a temperatura ambiente. Tratamiento térmico de los alimentos. Principales métodos de conservación de alimentos.

Tema 6. Bromatología. Alimentos. Concepto y clasificación. Grupos de alimentos: composición y valor nutritivo. Alteración de los alimentos. Fraudes. Calidad bromatológica. Calidad físico-química. Calidad sensorial. Pérdida de "comestibilidad"



Tema 7. Microbiología de los alimentos. Infección, infestación, intoxicación y toxiinfección alimentaria. Zoonosis y enfermedades de declaración obligatoria. Epidemiología de las toxiinfecciones alimentarias. Microorganismos marcadores: índices e indicadores. Definición. Grupos. Significado y características. Usos y aplicaciones

Tema 8. Contaminación biótica de los alimentos. Bacterias, virus y parásitos de interés en higiene de los alimentos. Fuentes de contaminación más importantes de los alimentos. La flora inicial de los alimentos.

Tema 9. Contaminación abiótica de los alimentos. Clasificación de sustancias tóxicas. Intoxicación. Clases de intoxicación. Toxicidad. Relación dosis-efecto y dosis-respuesta. Principales contaminantes abióticos de los alimentos: metales y semimetales, plaguicidas, contaminantes industriales, residuos farmacológicos, productos derivados del procesado de alimentos. Antinutrientes.

Bloque II. Anatomía, Fisiología y Fisiopatología de los sistemas digestivo y endocrino.

Tema 10. Anatomía del aparato digestivo. Articulación temporo-mandibular. Músculos masticadores. Cavidad bucal. Morfología de los dientes. Lengua. Glándulas salivares. Faringe. Esófago. Estómago, hígado y vías biliares, bazo. Peritoneo. Anatomía funcional de la digestión y tránsito digestivo. Intestino delgado (duodeno, yeyuno e íleon), intestino grueso (ciego, colon, recto y ano) y páncreas. Vasos y nervios del aparato digestivo. Sistema venoso porta-hepático.

Tema 11. Fisiología del aparato digestivo. Digestión Mecánica. Regulación nerviosa y hormonal. Deglución, vaciamiento gástrico. Movimientos digestivos en intestino delgado y grueso. Movimientos segmentarios y peristálticos. Reflejo enterogástrico y acciones de la gastrina, colecistocinina o secretina. Reflejo de defecación.

Tema 12. Digestión química. Jugos digestivos y enzimas digestivas. Saliva, jugos gástricos, jugos pancreáticos, bilis, jugos intestinales. Papel de la amilasa, proteasas y lipasas. Regulación nerviosa y hormonal de cada uno de esos jugos digestivos y de sus distintas enzimas digestivas.

Tema 13. Digestión y absorción. Mecanismos finales de digestión de los distintos alimentos. Mecanismos de absorción y utilización de los nutrientes. Papel del hígado en el procesamiento y utilización de los mismos.

Tema 14. Mecanismos de acción hormonal. Eje hipotálamo-hipófisis. Neurohipófisis y adenohipófisis. Hormonas tiroideas. Hormonas de la corteza suprarrenal: Corticoesteroides, mineralcorticoides y hormonas sexuales. Hormonas reguladoras del calcio. Páncreas endocrino: Insulina, péptido intestinal vasoactivo, glucagón y somatostatina. Mecanismos endocrinos de regulación del apetito. Centros hipotalámicos reguladores: centro del hambre y centro de la saciedad. Hormonas anorexigénicas y orexigénicas.

Tema 15. Fisiopatología del Aparato Digestivo. Disfagia. Acalasia. Reflujo gastroesofágico. Alteraciones del vaciamiento y secreción gástrica. Gastritis. Úlcera péptica. Dolor abdominal. Diarrea. Estreñimiento. Síndrome del intestino irritable. Síndrome de maldigestión-malabsorción. Enfermedad inflamatoria intestinal.

Tema 16. Patología del hígado y de las vías biliares. Encefalopatía hepática. Hepatitis. Cirrosis hepática. Hipertensión portal. Litiasis biliar. Patología del páncreas. Pancreatitis.



Tema 17. Fisiopatología del sistema endocrino I. Principios de la disfunción endocrina. Características generales de los signos clínicos asociados a una disfunción endocrina. Fisiopatología del tiroides, de la paratiroides y del metabolismo del calcio, fósforo y magnesio.

Tema 18. Fisiopatología del páncreas endocrino II. Diabetes mellitus tipo I. Diabetes mellitus tipo II y síndrome metabólico. Regulación del apetito. Alteraciones hormonas orexigénicas y anorexigénicas. Obesidad y delgadez.

Bloque III. Nutrición humana

Tema 19. Conceptos fundamentales de nutrición. Alimento y nutriente. Requerimientos energéticos de la persona. Termodinámica y bioenergética. Unidades de energía. Valor energético de los alimentos. Necesidades energéticas: Metabolismo basal y factores influyentes. Métodos de cálculo. Gasto energético por actividad. Regulación del balance energético y de la composición corporal.

Tema 20. Clasificación, funciones y metabolismo de los nutrientes. El agua. Estructura y propiedades químico-físicas. Contenido y estado. Actividad y reactividad. Actividad del agua y deterioro de los alimentos.

Tema 21. Glúcidos. Tipos y contenido en los alimentos. Estructura y reactividad. Principales glúcidos en los alimentos: propiedades funcionales y aplicaciones. Glucósidos. Polialcoholes derivados de glúcidos. Aspectos nutricionales. Técnicas analíticas.

Tema 22. Polisacáridos. Principales polisacáridos en los alimentos: almidón, glucógeno, celulosa, pectinas. Enzimas que degradan polisacáridos. Aspectos nutricionales: intolerancia y fibra dietética. Otros polisacáridos de interés.

Tema 23. Lípidos. Tipos y contenido en los alimentos. Estructura y reactividad. Principales lípidos presentes en los alimentos: propiedades nutricionales y funcionales. Lípidos acalóricos. Aplicaciones tecnológicas en los alimentos. Técnicas analíticas.

Tema 24. Compuestos nitrogenados. Componentes nitrogenados de los alimentos. Importancia. Contenido. Clasificación. Aminoácidos: necesidades nutricionales y esencialidad. Péptidos de interés nutricional o tecnológico. Técnicas analíticas. Proteínas de los alimentos. Estructura y tipos de proteínas. Propiedades funcionales y nutricionales. Calidad nutricional. Modificaciones químicas y bioquímicas. Cambios físicos, químicos y nutricionales inducidos en el procesado. Principales sistemas proteicos alimentarios.

Tema 25. Las vitaminas como componentes de los alimentos. Tipos y clasificación. Fuentes y función. Descriptiva, estructura y propiedades de las vitaminas liposolubles e hidrosolubles. Mecanismos generales de variación o pérdida de vitaminas en los alimentos. Técnicas analíticas.

Tema 26. Otros constituyentes naturales de los alimentos. Elementos minerales. Ácidos orgánicos. Compuestos fenólicos. Otros componentes naturales. Influencia sobre las características organolépticas. Importancia bioquímica y nutricional.

Bloque IV. Dietética y dietoterapia.

Tema 27. Valoración del estado nutricional. El estudio dietético. Índices de calidad de la dieta. Registros dietéticos, historia dietética, recuerdo de 24 horas. El estudio antropométrico del individuo sano. Los compartimentos corporales. El estudio hematológico. El estudio bioquímico. El estudio inmunológico. Estados



carentes. Los niveles plasmáticos de vitaminas y minerales. Otras sustancias e indicadores nutricionales. Cribado nutricional.

Tema 28. Dietética. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas. Ingestas diarias recomendadas, ingestas de referencia, ingestas máximas. Guías alimentarias y tablas de composición de alimentos: definición, estructura, tipos. Parámetros utilizados en las tablas. Información y manejo de las tablas. Bases de datos nutricionales. Definición. Formato.

Tema 29. Realización de una dieta. Registros dietéticos. Programas informáticos para el diseño y el análisis de dietas. Factores a tener en cuenta en la instauración de una dieta. Interrogatorio alimentario. Tipos de encuestas dietéticas. Métodos de medición de la ingesta alimentaria. Confección y evaluación de la dieta. Planificación dietética. Cálculo de dietas. Planificación de menús. Dietas por sistema de equivalencias. Dietas por sistema de intercambios.

Tema 30. Dieta saludable. Características de la dieta saludable para el adulto sano. Aporte energético y equilibrio nutricional. Valor energético de los alimentos. La dieta mediterránea: Definición. Características. Alimentos principales que la componen. La dieta mediterránea como "patrón de dieta saludable". Formas alternativas de alimentación: dietas macrobiótica, crudívora, higienista, vegetarianas, disociadas, otras dietas populares. Análisis de los riesgos y beneficios.

Tema 31. Dietoterapia. Concepto y objetivo de la dietoterapia y de las dietas terapéuticas. Modificación de parámetros nutricionales, de la ingesta y de las formas culinarias. Tipos de dietas terapéuticas.

Tema 32. Dietas controladas en energía. Dietas hipocalóricas, hipercalóricas, dieta en la obesidad.

Tema 33. Dietas controladas en carbohidratos. Dietas controladas en lactosa, fructosa, sacarosa, galactosa. Dieta en la diabetes tipo I, tipo II y en la diabetes gestacional.

Tema 34. Dietas controladas en lípidos. Dietas hipolipídicas, hiperlipídicas. Dietas controladas en colesterol y grasas saturadas, dietas modificadas en triglicéridos de cadena larga y cadena media, dietas cetogénicas.

Tema 35. Dietas controladas en proteínas. Dietas hipoproteicas, hiperproteicas. Dieta en la hiperuricemia y en la gota. Dieta en la insuficiencia renal crónica.

Tema 36. Dietas controladas en minerales y vitaminas. Dieta controlada en sodio, potasio, calcio, fósforo, hierro, cobre. Dieta en la hipertensión arterial, osteoporosis, anemia e hipovitaminosis.

Tema 37. Dietas controladas en fibra. Dieta baja en fibra. Dieta rica en fibra. Estreñimiento. Síndrome del colon irritable.

Tema 38. Dieta en las intolerancias y alergias alimentarias. Dieta en la intolerancia a lactosa, en la alergia a la proteína de la leche de vaca y en otras alergias alimentarias. Dieta en la enfermedad celiaca. Dieta baja en histamina. Dietas restrictivas en tiramina. Dieta restrictiva en tartracina. Dieta restrictiva en sulfitos. Dieta restrictiva en glutamato monosódico. Dieta restrictiva en benzoatos.

Tema 39. Nutrición hospitalaria. El proceso de alimentación y nutrición en el paciente hospitalizado. Codificación de dietas en el hospital. Condiciones del código de dietas. Nomenclatura actual. Unificación de dietas. Manual de dietas.



Concepto y tipo de dietas: basal, terapéuticas personalizadas o especiales. Elementos descriptivos de cada dieta dentro del centro. Comisión de alimentación. Satisfacción del paciente.

Tema 40. Recomendaciones en la sintomatología gastrointestinal. Alteraciones del gusto. Alteraciones en la salivación. Mucositis. Disfagia orofaríngea. Modificaciones dietéticas ante la diarrea. Dieta en la resección intestinal. Dieta en la cirugía gástrica y sus complicaciones. Dietas en situaciones especiales. Dietas para pruebas analíticas. Dietas para administrar por sonda nasogástrica y nutrición enteral.

Tema 41. Interacciones medicamentos-nutrientes. Interacciones Fármaco-Alimento. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial. Prevención y gestión de las interacciones alimento-medicamento. Interacciones fármaco-alimento en situaciones especiales: pediatría, embarazo, lactancia, geriatría, SIDA, cáncer y trasplantes de órganos. Relación Farmacoterapia-Estado Nutricional. Efectos de los fármacos sobre el estado nutricional. Influencia del estado nutricional sobre el efecto de los fármacos.

Bloque V. Temas específicos.

Tema 42. Nutrición geriátrica. Cambios fisiológicos asociados al proceso de envejecimiento. Interacción dieta y genes en el envejecimiento. Importancia de los macronutrientes y micronutrientes. Compuestos bioactivos: antioxidantes, fibra, fitoestrógenos, compuestos azufrados. Valoración del estado nutricional en la edad avanzada. Planificación y restauración en instituciones geriátricas. Nutrición en diferentes situaciones patológicas. Osteoporosis, disfagia, diabetes, sobrepeso y obesidad, enfermedad cardiovascular y cáncer.

Tema 43. Nutrición deportiva. Bases teóricas del entrenamiento deportivo. Metabolismo energético en reposo y durante el ejercicio. La alimentación del deportista. Hidratación y ejercicio físico. Suplementos y ayudas ergogénicas para deportistas.

Tema 44. Alimentos funcionales. Importancia de la nutrición en la prevención de enfermedades crónicas. Relación entre la alimentación y enfermedad. Estudios epidemiológicos. Alimentos funcionales. Aspectos legales y científicos. Alimentos enriquecidos y fortificados, funcionales, transgénicos, dietéticos, biológicos. Complementos alimenticios.

Tema 45. Alimentación Infantil y en el embarazo. Alimentación de la mujer embarazada y durante la lactancia. Alimentación del niño sano. Lactancia materna. Fórmulas infantiles: inicio y continuación. Fórmulas especiales. Alimentación en la etapa de transición. Dieta del niño a partir del primer año de vida. Dieta en edad escolar y el adolescente. Alimentación del niño en algunas situaciones patológicas. Alimentación del recién nacido de bajo peso. Prevención y tratamiento de la obesidad infantil.

Tema 46. Trastornos del comportamiento alimentario (TCA). Definición y clasificación de los TCA. Manifestaciones clínicas comunes y específicas de cada tipo. Etiopatogenia de los TCA. Comorbilidad. Diagnóstico diferencial. Factores de riesgo y protectores de las alteraciones alimentarias.

Tema 47. Evaluación, tratamiento y prevención de los trastornos del comportamiento alimentario. Características del proceso de evaluación de TCA. Instrumentos de evaluación en TCA. Exploraciones complementarias. Diagnóstico de TCA: Criterios diagnósticos de TCA y sistemas de clasificación internacionales



(DSM/CIE). Cómo informar al paciente y familia. Intervención en TCA: Restaurar peso, tratar complicaciones físicas, proporcionar educación sobre patrones alimentarios y nutricionales sanos, modificar mejorar disfunciones previas o adquiridas, tratar trastornos asociados, conseguir apoyo familiar y prevención de recaídas.

Tema 48. Nutrigenómica. La revolución del genoma humano. Definición de genómica, nutrigenómica, epigenética, nutrigenética, nutrigenómica y metabolómica. Regulación de la expresión génica. Interacciones entre dieta, genes y enfermedad.