

PROGRAMA PARA LAS CATEGORIAS SANITARIAS DE TECNICOS ESPECIALISTAS

TEMAS COMUNES A TODAS LAS CATEGORIAS

Tema 1. La Constitución española: Principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles, La protección de la salud en la Constitución.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía para Andalucía: Competencias recogidas en el estatuto. El Parlamento. Los órganos de gobierno de la Junta de Andalucía, funciones y estructuras.

Tema 3. Ley General de Sanidad: Fundamentos, características, competencias de las Administraciones Públicas, organización general del Sistema Sanitario Público.

Tema 4. Ley 2/98 de Salud de Andalucía: Principios generales, derechos y deberes de los ciudadanos. Plan Andaluz de Salud: objetivos.

Tema 5. El Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Derechos y deberes, jornada de trabajo, permisos y licencias.

Tema 6. Calidad en el Sistema Sanitario: Métodos de evaluación. Tendencias actuales en la evaluación de la calidad.

Tema 7. Estructura, organización y competencias de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud. Niveles asistenciales: Ordenación de la Asistencia Primaria y Asistencia Especializada en Andalucía. Continuidad asistencial entre ambos niveles.

Tema 8. Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Conceptos básicos, 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: derechos y obligaciones en materia de seguridad en el trabajo.

TECNICOS ESPECIALISTAS EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

TEMAS ESPECÍFICOS

Tema 9. 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 10. Responsabilidad civil del personal sanitario. Aspectos éticos del trabajo del Técnico Especialista en Nutrición y Dietética.

Tema 11. 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 12. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética: Fundamentos, tipos, técnicas y características del instrumental. El material clínico y la documentación.

Tema 13. Nutrición Clínica y Dietética: Proceso de soporte. Funciones del Dietista.

Tema 14. Conocer los alimentos I: Necesidades energéticas.

Tema 15. Conocer los alimentos II: Necesidades nutricionales.

Tema 16. Glúcidos. Lípidos y Proteínas. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

Tema 17. Vitaminas. Vitaminoides. Minerales y Agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

Tema 18. Bromatología aplicada I: Leche, carnes, pescados, huevos y cereales. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 19. Bromatología aplicada II: Verduras, hortalizas, frutas, legumbres, alimentos grasos. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 18. Bromatología aplicada III: Otros alimentos de interés. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.

Tema 21. Definición de los aditivos, según el "Código Alimentario Español". Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

- Tema 22. Valoración del Estado Nutricional I: Conocer al cliente/paciente. Valoración de la ingesta. Valoración calórica.
- Tema 23. Valoración del Estado Nutricional II : Valoración de los compartimentos corporales. Medidas de los compartimentos graso y proteico. Parámetros inmunológicos. Metabolismo nitrogenado. Valoración hidroelectrolítica.
- Tema 24. Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida I: Adulto sano. Mujer gestante. Mujer lactante.
- Tema 25. 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 26. Elaboración de dietas: Cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el cliente/paciente.
- Tema 27. Dieta terapéutica. Concepto y fin.
- Tema 28. Dietas progresivas: Concepto y clasificación.
- Tema 29. Dietas con modificación de nutrientes. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.
- Tema 30. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas I: Síndromes diarreicos y estreñimiento.
- Tema 31. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas II: Patología intestinal.
- Tema 32. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas III: Patología gástrica.
- Tema 33. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IV: Patología hepática y vía biliar. Enfermedades del Páncreas.
- Tema 34. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas V: Patología renal y vías urinarias.
- Tema 35. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VI: Patología cardiocirculatoria.
- Tema 36. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VII: Patología respiratoria.
- Tema 37. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas VIII: Patología del Aparato Locomotor. Patología del Sistema Nervioso.
- Tema 38. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas IX: Pacientes con infección por VIH.
- Tema 39. Dietoterapia en situaciones patológicas concretas X: Trastornos de la conducta alimentaria. Situaciones especiales: Paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado, séptico.
- Tema 40. Apoyo nutricional I. Nutrición Enteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.
- Tema 41. Apoyo nutricional II. Nutrición Parenteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.
- Tema 42. Conductas alimentarias en la infancia que repercuten en la edad adulta.
- Tema 43. Formas alternativas de alimentarse: Alimentación vegetariana. Alimentación naturista. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas.
- Tema 44. Seguridad alimentaria. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Tema 45. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.