

## I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

### 2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Salud

Servicio Murciano de Salud

**4185 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 Técnico Especialista Sanitario, opción Dietética y Nutrición.**

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 Técnico Especialista Sanitario, opción Dietética y Nutrición.

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 Técnico Especialista Sanitario, opción Dietética y Nutrición, 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 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Murcia, 4 de junio de 2017.—El Director Gerente, Asensio López Santiago.

## **Anexo**

### **Temario**

#### **Técnico Especialista Sanitario, opción Dietética y Nutrición**

##### **Parte específica**

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.- La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética: funciones y actividades del personal que lo componen. Documentación específica.

TEMA 4.- Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Anatomía funcional de la digestión y tránsito digestivo. Aparato excretor. Definición y función.

TEMA 5.- Necesidades energéticas del ser humano: metabolismo basal y el gasto energético por actividad. Termodinámica y bioenergética. Métodos de cálculo.

TEMA 6.- Necesidades nutricionales del ser humano. Nutrientes: definición, clasificación, absorción, síntesis y metabolismo.

TEMA 7.- Equilibrio nutricional cualitativo y cuantitativo: normativa y características.

TEMA 8.- Nutrientes calóricos: glúcidos, Lípidos y Proteínas. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

TEMA 9.- Nutrientes acalóricos: vitaminas, vitamínicos, minerales y agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

TEMA 10.- Bromatología aplicada a los alimentos: propiedades nutritivas, composición y métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

TEMA 11.- Definición de los aditivos según el Código Alimentario Español. Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

TEMA 12.- Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Intolerancia alimentaria.

TEMA 13.- Características y requerimientos nutricionales en el lactante, primera infancia, escolares y adolescentes.

TEMA 14.- Nutrición en el adulto.

TEMA 15.- Nutrición en geriatría.

TEMA 16.- Nutrición en el embarazo y lactancia.

TEMA 17.- Nutrición en deportistas.

TEMA 18.- Valoración del estado nutricional: concepto, clasificación, fundamentos y métodos utilizados. Antropometría. Datos analíticos de valoración nutricional.

TEMA 19.- La educación para la salud individual, grupal y comunitaria: concepto, metodología y técnicas didácticas. Papel del Técnico Especialista en Nutrición y Dietética en educación para la salud y educación nutricional.

TEMA 20.- Elaboración de dietas: cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el cliente/paciente.

TEMA 21.- Dieta terapéutica. Concepto, clasificación y finalidad.

TEMA 22.- Dietas progresivas: concepto y clasificación.

TEMA 23.- Dietas con modificación de texturas. Dietas de fácil masticación. Dietas de fácil digestión. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.

TEMA 24.- Dietoterapia en la patología de la boca y sus afecciones más frecuentes.

TEMA 25.- Dietoterapia en patología esófago-gástrica.

TEMA 26.- Dietoterapia en patología intestinal.

TEMA 27.- Dietoterapia en la patología hepática, biliar y enfermedades del páncreas.

TEMA 28.- Dietoterapia situaciones patológicas del riñón y vías urinarias. Dietoterapia en diálisis y prediálisis.

TEMA 29.- Dietoterapia en patología cardiocirculatoria.

TEMA 30.- Dietoterapia en patología respiratoria.

TEMA 31.- Dietoterapia en patología del aparato locomotor.

TEMA 32.- Dietoterapia en enfermedades metabólicas: dislipemias, diabetes y obesidad.

TEMA 33.- Dietoterapia en patología neurológica.

TEMA 34.- Dietoterapia en trastornos de la conducta alimentaria.

Tema 35.- Dietoterapia en situaciones especiales: paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado y séptico.

TEMA 36.- Interacción medicamentos-nutrientes.

TEMA 37.- Conceptos generales de nutrición enteral y parenteral.

TEMA 38.- Formas alternativas de alimentarse: alimentación vegetariana. Alimentación naturista. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas. Dietas milagro, mitos y realidades.

TEMA 39.- Seguridad alimentaria. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

TEMA 40.- Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Alérgenos. Trazabilidad.