

## ANEXO XXVII

### TÉCNICO ESPECIALISTA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN.

#### TEMARIO COMÚN

**Tema 1.-** La Constitución española: Derechos y Deberes fundamentales de los españoles. El derecho a la protección de la salud en la Constitución española y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

**Tema 2.-** Estatuto de Autonomía de Canarias: Derechos, deberes y principios rectores.

**Tema 3.-** Ley 11/1994, de 26 de julio de Ordenación Sanitaria de Canarias: Derechos y deberes de los ciudadanos en el Sistema Canario de la Salud. El Servicio Canario de la Salud: naturaleza y funciones, órganos de prestación de servicios sanitarios.

**Tema 4.-** Ley 55/2003, de 16 de diciembre del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Clasificación del personal estatutario; Derechos y deberes.

**Tema 5.-** Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica: Principios generales. El Derecho a la información sanitaria. Derecho a la intimidad. El respeto de la autonomía del paciente. La Historia Clínica.

**Tema 6.-** Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales: objeto y ámbito de aplicación. Principios de protección de datos.

**Tema 7.-** Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones.

#### TEMARIO ESPECÍFICO

**Tema 8.-** Decreto 73/2016, de 20 de junio. Funciones y competencias del Técnico Superior en Dietética en el Servicio Canario de la Salud

**Tema 9.-** Fundamentos, tipos, técnicas y características del instrumental utilizado por el Técnico Superior en Dietética en el Servicio Canario de la Salud. El material clínico y la documentación. Normativa vigente.

**Tema 10.-** Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Patologías digestivas y su repercusión nutricional.

**Tema 11.-** Concepto de Bromatología. Definición de alimento. Clasificación. Características generales. Funciones y metabolismo de los nutrientes.

**Tema 12.-** Glúcidos, Lípidos y Proteínas. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

**Tema 13.-** Vitaminas. Micronutrientes. Minerales y Agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.

**Tema 14.-** Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

**Tema 15.-** Consejo de Europa. Comité de Ministros Resolución ResAP(2003)3, sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales.

**Tema 16.-** Seguridad Alimentaria. Intoxicaciones e infecciones de origen alimentario, Sustancias tóxicas alimentarias. Seguridad alimentaria y contaminación cruzada. Vías de contaminación. Normas de higiene para la elaboración, distribución y servicio de comidas preparadas. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

**Tema 17.-** El control de calidad en los procesos: El sistema de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos. Aplicaciones del sistema de análisis de riesgo.

**Tema 18.-** Microbiología de los alimentos. Clasificación de los microorganismos. Toxiinfecciones alimentarias.

**Tema 19.-** Definición de los aditivos, según el Código Alimentario Español. Clasificación. Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

**Tema 20.-** Etiquetado y presentación de los productos alimenticios e información facilitada al consumidor. Legislación.

**Tema 21.-** Alérgenos en los alimentos. Nuevas normas de etiquetado y de Información a pacientes.

**Tema 22.-** Valoración del Estado Nutricional I: Conocer al paciente. Valoración de la ingesta. Valoración calórica. Valoración de los compartimentos corporales. Medidas de los compartimentos graso y proteico. Parámetros inmunológicos. Metabolismo nitrogenado. Valoración Hidroelectrolítica.

**Tema 23.-** Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida: Adulto sano. Mujer gestante. Mujer lactante. Lactantes y niños. Adolescencia. Alimentación en personas de edad avanzada. Conductas alimentarias en la infancia que repercuten en la edad adulta.

**Tema 24.-** Guías alimentarias y tablas de composición de alimentos: definición, estructura, tipos. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas.

**Tema 25.-** Dietas. Elaboración de dietas: cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el usuario /paciente.

**Tema 26.-** Nutrición y Alimentación hospitalaria. Manual y código de dietas. Fichas técnicas de los platos elaborados en los centros hospitalarios. Codificación de dietas hospitalarias. Características del código de dietas. Dieta basal. Dieta terapéutica, concepto y fin.

**Tema 27.-** Sistema de recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos en los centros hospitalarios. Sistema de autocontrol de las cocinas de los centros hospitalarios. Control de la temperatura: mantenimiento de las cadenas de frío y caliente.

**Tema 28.-** Dietas progresivas: Concepto y clasificación. Dietas con modificación de nutrientes: características generales, recomendaciones nutricionales. Características y procesos utilizados en dietas con modificaciones de textura y consistencia.

**Tema 29.-** Dietoterapia en situaciones patológicas concretas: Síndromes diarreicos y estreñimiento. Patología digestiva. Patología renal y vías urinarias. Patología cardiaca y Respiratoria. Sistema nervioso.

**Tema 30.-** Dietoterapia en Diabetes Mellitus. Obesidad. Dislipemias.

**Tema 31.-** Dietoterapia en situaciones especiales: Paciente en estado crítico, quirúrgico, (Dietética en cirugía) oncológico, quemado, séptico.

**Tema 32.-** Dietoterapia en pacientes con Trastorno de la conducta alimentaria

**Tema 33.-** Nutrición enteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

**Tema 34.-** Nutrición Parenteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

**Tema 35.-** Control de plagas. Desinsectación y desratización. Eliminación de residuos en las cocinas de los centros hospitalarios.