

C1 – Técnico/a Superior en Dietética – 16 plazas

SERVIZO GALEGO DE SAÚDE (SERGAS)

Personal Estatutario Diplomado Sanitario y de Formación Profesional – Acceso libre y Promoción Interna

OEP 2021: [Decreto 75/2021, de 8 de abril, DOG núm. 82, de lunes 3 de mayo de 2021](#)

OEP 2023: [Decreto 147/2023, de 23 de noviembre, DOG núm. 232, de 7 de diciembre de 2023](#)

CONVOCATORIA: Pendiente

Sistema selectivo: Concurso–oposición

Titulación: Estar en posesión del título de Técnico Superior en Dietética y o titulación equivalente en la normativa de ordenación de la formación profesional.

PROCESO SELECTIVO (según borrador)

Fase de oposición (máximo 60 puntos)

1º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 150 minutos

Consistirá en la contestación por escrito de un cuestionario de 100 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas, **más 10 preguntas de reserva**, de carácter teórico y práctico sobre el contenido de la parte específica del programa y relacionados con la actividad específica de los centros.

Se calificará de 0 a 50 puntos.

Las respuestas incorrectas, en los ejercicios tipo test, se penalizarán con la puntuación negativa que resulte de aplicar un 25% de la puntuación asignada a la respuesta correcta.

En el supuesto en que deba anularse un número de preguntas de un ejercicio superior al de reserva, el valor de cada respuesta correcta será el que resulte de dividir la puntuación máxima alcanzable en el respectivo ejercicio entre el número de preguntas válidas que finalmente resulten.

Para superar este ejercicio deberá alcanzarse una puntuación del 50 % de su valor.

A Coruña R/ Marqués de Amboage, 12 (881 914 290) **Carballo** R/ Corcubión, 5 Baixo (627 166 900)
Santiago R/ Curros Enríquez, 13 (881 972 421) **Ferrol** R/ Cuntis, 50 (881 952 637)
Lugo Pza. Conde de Fontao, 4 (982 253 357) **Monforte de Lemos** R/ Ourense, 121, Baixo (982 048 032)
Vigo: R/ Gregorio Espino, 50 (Praza das Palmeiras) (986 118 270)
Ourense: R/ Sáenz Díez, 8. (988 040 281)

2º Ejercicio*

(Obligatorio y no eliminatorio)

Tiempo: Máximo 15 minutos

Consistirá en la **contestación por escrito de un cuestionario de 10 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas**, más 2 preguntas de reserva, **sobre el contenido de la parte común** del programa (temas uno la ocho, inclusive).

Este ejercicio **será valorado de 0 a 5 puntos**.

Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración ninguna y las contestadas erróneamente serán penalizadas con el cuarto del valor asignado a la contestación correcta.

** Estarán exentos de la realización de este ejercicio los/las aspirantes que participen por el turno de promoción interna. En los listados de puntuación de la fase de oposición se les asignará a las personas aspirantes que participen por este turno 5 puntos en este apartado.*

3º Ejercicio*

(Obligatorio y no eliminatorio)

Tiempo: Máximo 15 minutos

Cuestionario tipo test de 10 preguntas, más 2 de reserva, **mediante el que se evidencie el conocimiento de la lengua gallega**.

Se calificará de 0 a 5 puntos.

Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración ninguna y las contestadas erróneamente serán penalizadas con el cuarto del valor asignado a la contestación correcta.

** Estarán exentos los aspirantes que acrediten poseer el CELGA 4 o equivalente a los que se les asignarán 5 puntos.*

Fase de concurso (máximo 40 puntos)

Los méritos a tener en cuenta en la fase de concurso de este proceso se valorarán con referencia al día inmediatamente anterior, inclusive, al de la publicación de la convocatoria en el Diario Oficial de Galicia.

1. FORMACIÓN ACADÉMICA Y CONTINUADA: máximo 8 puntos (20%)

Los cursos de prevención de riesgos, informática, gestión clínica, bioestadística y metodología de la investigación se valorarán en todas las categorías y con independencia de la fecha de obtención del título exigido para el acceso a la categoría, con una puntuación máxima de 4 puntos.

Asimismo, se valorará, en todo caso, la formación en igualdad entre mujeres y hombres y en prevención y lucha contra la violencia de género.

2. EXPERIENCIA: máximo 28 puntos (70%).

3. OTRAS ACTIVIDADES: máximo 4 puntos (10%).

TEMARIO: 40 temas (según borrador)

Temario común

1. La Constitución Española: Principios fundamentales, derechos y deber fundamentales de los españoles. La protección de la salud en la constitución.
2. Estatuto de Autonomía de Galicia: estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración Pública gallega.
3. La Ley General de Sanidad: fundamentos y características. Competencias de las Administraciones Públicas en relación con la salud. Derechos y deber de los usuarios del sistema sanitario público.
4. La Ley de salud de Galicia: el sistema público de salud de Galicia. Competencias sanitarias de las administraciones públicas de Galicia. El Servicio Gallego de Salud. Su estructura organizativa: disposiciones que la regulan.
5. El Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud: clasificación del personal estatutario. Derechos y deber. Retribuciones. Jornada de trabajo. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.
6. El personal estatutario del Servicio Gallego de Salud: Régimen de provisión y selección de plazas.
7. Normativa vigente sobre protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: disposiciones generales; principios de protección de datos; derechos de las personas. La Ley gallega 3/2001, del 28 de mayo, reguladora del consentimiento informado y de la historia clínica de los pacientes.
8. La Ley 31/1995, del 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulos I, II, III y V. Principales riesgos y medidas de prevención en las IISS.

Temario específico

1. La Prevención de Riesgos Laborales en los Servicios de Nutrición y Dietética. Puesto de trabajo con pantallas de visualización de datos. Risco de accidentes en la cocina.
2. Principios fundamentales de la Bioética: aspectos éticos del trabajo del Técnico Superior en Dietética. El secreto profesional: concepto y regulación jurídica.
3. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. La actividad del Técnico Superior en Dietética. Ámbito de actuación y funciones.
4. Definición de nutriente. Glúcidos, lípidos y proteínas. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.
5. Vitaminas. Micronutrientes. Minerales y agua. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.
6. Concepto de Bromatología. Definición de alimento. Características generales.
7. Bromatología aplicada I: Leche, carnes, pescados, huevos y cereales. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.
8. Bromatología aplicada II: Verduras, hortalizas, frutas, legumbres, alimentos grasos. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.
9. Bromatología aplicada III: Otros alimentos de interés. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.
10. Definición de los aditivos, según el Código Alimentario Español. Clasificación. Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

11. Etiquetado y presentación de los productos alimenticios e información facilitada al consumidor. Legislación.
12. Ley 17/2011, del 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Contaminación cruzada. Vías de contaminación. Normas de higiene para la elaboración, distribución y servicio de comidas preparadas. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Rastreabilidad.
13. Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
14. Alérgenos en los alimentos. Intolerancia alimentaria. Normas de etiquetado y de información a pacientes.
15. El control de calidad en los procesos: El siste análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos. Aplicaciones del siste análisis de riesgo.
16. Siste recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos en los centros hospitalarios. Siste autocontrol de las cocinas de los centros hospitalarios. Control de la temperatura: mantenimiento de las cadenas de frío y caliente.
17. Valoración del Estado Nutricional I: necesidades energéticas. Metabolismo basal y gasto energético por actividad. Termodinámica y bioenergética. Métodos de cálculo.
18. Valoración del Estado Nutricional II: Valoración de los compartimentos corporales. Medidas de los compartimentos graso y proteico. Parámetros analíticos. Metabolismo nitrogenado. Valoración hidroelectrolítica.
19. Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida I: Adulto sano. Mujer gestante. Mujer lactante.
20. Características y requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida II: Lactantes y niños. Adolescencia. Alimentación en personas de edad avanzada.
21. Dietoterapia en patología esófago - gástrica.
22. Dietoterapia en patología intestinal.
23. Dietoterapia en patología renal y vías urinarias.
24. Dietoterapia en patología hepática y vía biliar. Enfermedades del Páncreas.
25. Dietoterapia en patología cardíaca y respiratoria.
26. Dietoterapia en patología neurológicas.
27. Dietoterapia en enfermedades metabólicas: dislipemias, diabetes y obesidad.
28. Dietoterapia en trastornos de la conducta alimentaria.
29. Dietoterapia en situaciones especiales: Paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado, séptico.
30. Elaboración de dietas I: Dietas terapéuticas: concepto, clasificación y finalidad. Código de dietas. Dietas progresivas. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.
31. Elaboración de dietas II: Dietas con modificación de texturas. Dietas de fácil masticación. Dietas de fácil deglución. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.

Los textos legales serán los vigentes a la fecha de publicación en el Diario Oficial de Galicia de la resolución de la Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Gallego de Salud por la que se procede al nombramiento de los tribunales de calificación.