

OEP 2021: Decreto 75/2021, de 8 de abril, DOG núm. 82, de lunes 3 de mayo de 2021 →

CONVOCATORIA: Pendiente de publicación

5 plazas

PERSONAL ESTATUTARIO
Subgrupo C1

Plazo de presentación de instancias: pendiente

SISTEMA SELECTIVO: Concurso-oposición.

TITULACIÓN: estar en posesión del título de Técnico Superior en Sanidad, ciclo Dietética y Nutrición o equivalente, o en condiciones de obtenerlo dentro del plazo de presentación de solicitudes.

PROCESO SELECTIVO:

Fase de **oposición** (Máximo 60 puntos)

1º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 150 minutos

Consistirá en la realización, en unidad de acto, de un único ejercicio, con dos partes diferenciadas:

1. Contestación por escrito de **50 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, de contenido teórico de la **parte específica del programa**.
2. Contestación por escrito de **50 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, **de supuestos prácticos sobre los temas de la parte específica del programa** con contenido relacionado con las competencias profesionales de la categoría.

Este ejercicio **será valorado de 0 a 50 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.

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

A Coruña Avda. do Exército, 2 (881 914 290) **Carballo** R/ Corcubión, 5 Baixo.(627 166 900)

Santiago R/ Gómez Ulla, 14 (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: 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: 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, **mediante lo que se evidencie el conocimiento por parte de los/las aspirantes de la lengua gallega.**

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 su realización los aspirantes que acrediten poseer el título de CELGA 4 o equivalente, a los que se asignarán 5 puntos.**

Fase de **CONCURSO** (Máximo 40 puntos)

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: 48 temas

Parte común

1. La Constitución española: principios fundamentales, derechos y deberes 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 Presidencia. 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 deberes 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. La estructura organizativa de gestión integrada: disposiciones que la regulan.
5. El Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud: clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. 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. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I, II, III y V. Principales riesgos y medidas de prevención en las instituciones sanitarias.
8. Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Ley 11/2007, de 27 de julio, gallega para la prevención y el tratamiento integral de la violencia de género. Legislación sobre igualdad de mujeres y hombres: su aplicación en los distintos ámbitos de la función pública.

Parte específica (al no existir convocatorias anteriores, tomamos como referencias para el temario específico el de otros Servicios de Salud)

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.
2. Responsabilidad civil del personal sanitario. Aspectos éticos del trabajo del Técnico Especialista en Nutrición y Dietética.
3. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética: funciones y actividades del personal que lo componen. Documentación específica.
4. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Anatomía funcional de la digestión y tránsito digestivo. Aparato excretor. Definición y función.
5. Necesidades energéticas del ser humano: metabolismo basal y el gasto energético por actividad. Termodinámica y bioenergética. Métodos de cálculo.
6. Necesidades nutricionales del ser humano. Nutrientes: definición, clasificación, absorción, síntesis y metabolismo.
7. Equilibrio nutricional cualitativo y cuantitativo: normativa y características.
8. Nutrientes calóricos: glúcidos, Lípidos y Proteínas. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.
9. Nutrientes acalóricos: vitaminas, vitamínicos, minerales y agua. Recomendaciones nutricionales. Clasificación. Fuentes alimentarias. Funciones. Efectos perjudiciales.
10. Bromatología aplicada a los alimentos: propiedades nutritivas, composición y métodos de conservación. Modificación por el cocinado.
11. Definición de los aditivos según el Código Alimentario Español. Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.
12. Enfermedades de transmisión alimentaria. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Intolerancia alimentaria.
13. Características y requerimientos nutricionales en el lactante, primera infancia, escolares y adolescentes.
14. Nutrición en el adulto.
15. Nutrición en geriatría.
16. Nutrición en el embarazo y lactancia.
17. Nutrición en deportistas.
18. Valoración del estado nutricional: concepto, clasificación, fundamentos y métodos utilizados. Antropometría. Datos analíticos de valoración nutricional.
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.
20. Elaboración de dietas: cuestiones previas. Confección de la dieta. Comprensión y seguimiento de la dieta por el cliente/paciente.
21. Dieta terapéutica. Concepto, clasificación y finalidad.

22. Dietas progresivas: concepto y clasificación.
23. Dietas con modificación de texturas. Dietas de fácil masticación. Dietas de fácil digestión. Características generales. Recomendaciones nutricionales y seguimiento.
24. Dietoterapia en la patología de la boca y sus afecciones más frecuentes.
25. Dietoterapia en patología esófago-gástrica.
26. Dietoterapia en patología intestinal.
27. Dietoterapia en la patología hepática, biliar y enfermedades del páncreas.
28. Dietoterapia situaciones patológicas del riñón y vías urinarias. Dietoterapia en diálisis y prediálisis.
29. Dietoterapia en patología cardiocirculatoria.
30. Dietoterapia en patología respiratoria.
31. Dietoterapia en patología del aparato locomotor.
32. Dietoterapia en enfermedades metabólicas: dislipemias, diabetes y obesidad.
33. Dietoterapia en patología neurológica.
34. Dietoterapia en trastornos de la conducta alimentaria.
35. Dietoterapia en situaciones especiales: paciente en estado crítico, quirúrgico, oncológico, quemado y séptico.
36. Interacción medicamentos-nutrientes.
37. Conceptos generales de nutrición enteral y parenteral.
38. Formas alternativas de alimentarse: alimentación vegetariana. Alimentación naturista. Alimentación macrobiótica. Dietas disociadas. Dietas milagro, mitos y realidades.
39. Seguridad alimentaria. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
40. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Alérgenos. Trazabilidad.

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.