

PREPARACIÓN DE OPOSICIONES

DIETISTA-NUTRICIONISTA

GENERALITAT VALENCIANA



integra
oposiciones



Descripción del Perfil

Él/la dietista-nutricionista es un/a profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido/a como un experto/a en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social.

El/la dietista – nutricionista de salud pública (prevención y promoción de la salud) actúa sobre la población en general, desde entidades diversas, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, de prevención y salud en general, y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria. Actúa sobre la alimentación de la persona o grupo de personas sanas o enfermas (en este caso después del diagnóstico médico), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas (o patológicas si es el caso), preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.

Descripción de la Oposición

Características

- **Oposición:** Dietista- Nutricionista
- **Organismo:** Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública
- **Plazas:** 4 plazas (acceso libre) y 2 plazas (promoción interna). Las plazas del turno de promoción interna que no se cubran se acumularán a las convocadas por el sistema general de acceso libre.
- **Sistema de Selección:** Concurso-Oposición.
- **¿Qué estudios debes tener?:** Título de Grado Universitario en Dietética-Nutrición o grado o diplomatura universitaria equivalente

1.1.1 Sistema de Selección

El sistema de selección será el de concurso-oposición.

Las pruebas selectivas por el sistema de concurso-oposición consistirán en la celebración de cada una de dichas fases, a fin de determinar la aptitud de las personas aspirantes y de fijar el orden de prelación de las mismas para la selección.

Fase de Oposición

La fase de oposición supondrá la realización por las personas aspirantes de un ejercicio eliminatorio.

Para las personas aspirantes del **TURNO LIBRE**, el ejercicio consistirá en la contestación por escrito, en el plazo de **88 minutos**, de un cuestionario de **70 preguntas** sobre el contenido de los **38 temas** que se incluyen en el anexo I. El cuestionario será tipo test en forma de preguntas con cuatro respuestas, de las cuales solo una de ellas será la correcta.

De dicho cuestionario, **5 de las preguntas** versarán sobre el **temario general** y **5 sobre el temario de normativa sanitaria común**. Todas ellas serán de carácter teórico. Las **60 preguntas** restantes serán tanto de carácter teórico como práctico y versarán sobre el contenido de los **temas específicos** que constituyen el temario de la categoría.



Todos los temas aparecen reflejados al final de este documento.

Los aspirantes a **PROMOCIÓN INTERNA, Modalidad A**; contestarán únicamente a las **60 preguntas** sobre el temario específico de la categoría. Estas personas dispondrán de **75 minutos** para realizar el ejercicio.

Los aspirantes de **PROMOCIÓN INTERNA, Modalidad B**; contestarán **65 preguntas**; las 5 preguntas del temario de normativa sanitaria común y las 60 preguntas sobre el temario específico de la categoría. Dispondrán de **82 minutos**.

Valoración del ejercicio

Las contestaciones en blanco ni puntúan ni penalizan. La fórmula de corrección será: respuestas correctas netas = **núm. de aciertos – (núm. de errores/3)**.

TURNO LIBRE: Cada contestación válida recibirá una valoración de 2,142 puntos. Se restará 0,714 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas. Por tanto, la puntuación máxima en la fase de oposición será de **150 puntos**.

PROMOCIÓN INTERNA: Para el personal del turno de promoción interna **Modalidad A**, cada contestación válida recibirá una valoración de 2,5 puntos. Se restará 0,833 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas.

Para el personal del turno de promoción interna **Modalidad B**, cada contestación válida recibirá una valoración de 2,307 puntos. Se restará 0,769 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas.

Evaluadas todas las personas participantes, se hallará la media aritmética del diez por cien de personas que hayan obtenido las mejores puntuaciones particulares, expresada con los tres primeros decimales, tanto en el turno libre como en el turno de promoción interna. Se considerarán aprobadas aquellas personas aspirantes en cada turno que obtengan una puntuación **igual o superior al 50 %** de la media aritmética referida en la regla anterior, con un límite mínimo de **67,5 puntos**. Por debajo de esa puntuación no podrá considerarse aprobado el ejercicio.

Fase de concurso

En la fase de concurso, a la que solo accederán quienes hayan superado la fase de oposición y la puntuación máxima en esta fase será de 100 puntos. Los méritos valorables serán sólo los obtenidos hasta el día de la publicación de la convocatoria.

Méritos Valorables

- Servicios prestados

a) Servicios prestados en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud gestionadas directa o indirectamente a través de consorcios o mediante contratos de gestión de servicio público por concesión, conforme a lo establecido en la Ley 15/1997, de 25 de abril, sobre habilitación de nuevas formas de gestión del Sistema Nacional de Salud; en las Consejerías/Consellerías y Ministerio con competencias en materia de sanidad, y en instituciones sanitarias públicas de países de la Unión Europea y de países del Espacio Económico



Europeo. Respecto de los servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas del Reino Unido, se estará a lo establecido en los Acuerdos suscritos correspondientes.

b) Servicios prestados como personal sanitario, en el cuerpo militar de sanidad en centros sanitarios y hospitales militares dependientes del Ministerio de Defensa del Estado Español.

c) Servicios prestados como personal sanitario de instituciones penitenciarias españolas.

d) Servicios prestados en fundaciones para la investigación adscritas a establecimientos del Sistema Nacional de Salud, siempre que quede acreditada relación contractual, funcionarial o estatutaria de prestación de servicios, que los servicios se hayan desempeñado en la misma categoría profesional y, en su caso, especialidad en la que se participa y que la plaza desempeñada tiene igual contenido funcional.

e) Servicios prestados como personal sanitario, en instituciones públicas de carácter sociosanitario dependientes de la Administración del Consell, cuya titularidad pertenezca la Generalitat Valenciana y estén directamente gestionadas por ella.

g) Servicios prestados como personal sanitario en entidades concertadas que atiendan pacientes de la sanidad pública de la Generalitat Valenciana a través de contratos previstos en la normativa vigente en materia de contratación administrativa y acciones concertadas gestionadas de conformidad con la Ley 7/2017, de 30 de marzo, de la Generalitat, sobre acción concertada para la prestación de servicios a las personas en el ámbito sanitario.

h) Servicios prestados como personal sanitario que preste servicios en las mutuas colaboradoras con la Seguridad Social y en los centros sanitarios de ellos dependientes.

i) Servicios en cualquier otro ámbito siempre que una norma de rango superior así lo establezca.

- Grado de carrera profesional o desarrollo profesional

El mérito de grado de carrera profesional o desarrollo profesional, únicamente será valorado en los procesos de movilidad de personal a través de los concursos de traslados y procesos de movilidad interna.

- Tiempo de destino definitivo en el centro y en la categoría y especialidad desde la que se concurra.

Este mérito, únicamente para los procesos de movilidad de personal a través de los concursos de traslados, valorará el tiempo de servicios prestados en el mismo destino definitivo, en el centro y en la categoría y especialidad desde la que se concurra (para puntuar en este apartado, la persona concursante deberá haber completado cinco años ininterrumpidos)

- Formación
- Otras actividades
- Conocimientos de valenciano

Para más información, consultar la ORDEN 2/2020, de 2 de junio, de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, por la que se aprueban los baremos de méritos de aplicación a la fase de concurso de los procesos selectivos, a la provisión a través de los concursos de traslados y a los procesos de movilidad interna, de plazas de personal estatutario al servicio de instituciones sanitarias del Sistema Valenciano de Salud.

1.1.2 Requisitos

- Poseer la nacionalidad española o de cualquier otro estado miembro de la Unión Europea, así como de aquellos estados a los que, en virtud de tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España, sea de aplicación la libre circulación de trabajadores y trabajadoras en los



términos en que esta se halla definida en el Tratado constitutivo de la Unión Europea, u ostentar este derecho conforme a lo previsto en el Real decreto 543/2001, de 18 de mayo.

- Tener cumplidos dieciséis años y no exceder de la edad de jubilación forzosa.
- Poseer dentro del plazo de solicitudes especificado en esta convocatoria, o tener cumplidas las condiciones para obtenerlo, el **título de Grado Universitario en Dietética-Nutrición o grado o diplomatura universitaria equivalente**.
- Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las tareas que se deriven del correspondiente nombramiento.
- No haber sido separado/a del servicio, mediante expediente disciplinario, de cualquier servicio de salud o administración pública, ni hallarse inhabilitado/a con carácter firme para el ejercicio de funciones públicas ni, en su caso, para la correspondiente profesión.
- Haber abonado la tasa de participación, en el caso de no estar exento/a de la misma, según se especifica en la base 3 de esta convocatoria.
- No ostentar la condición de personal estatutario fijo en la misma categoría y, en su caso, especialidad convocada, en todo el Sistema Nacional de Salud.

Requisitos específicos para el turno de promoción interna.

Podrá concurrir a esta convocatoria el personal estatutario fijo dependiente de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública que reúna durante el plazo de presentación de solicitudes los requisitos generales expuestos y, además:

- Tener la condición de personal estatutario fijo dependiente de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, de una categoría y, en su caso, especialidad distinta de la convocada y del mismo o inferior grupo o subgrupo de titulación.
- Estar o haber estado en servicio activo o con reserva de puesto y con nombramiento como personal estatutario fijo en la categoría de procedencia, durante al menos dos años, sin necesidad de que estos lo hayan sido de forma ininterrumpida ni inmediatamente anteriores a la fecha de publicación de la convocatoria.

Más información

El temario de Dietista nutricionista se compone de 38 temas, de los cuales 25 son específicos.

Docentes

Roland Garroz

Licenciado en nutrición y dietética en 2003. Especialización en Nutrición Clínica del adulto. Diplomado de Nutrición en Cirugía de la Obesidad y Metabólica. Experticia clínica en el abordaje nutricional de pacientes con diversas patologías, con especial énfasis en patologías crónicas graves como: diabetes mellitus, obesidad mórbida y cirugía bariátrica, ERCA, paciente crítico y post quirúrgico, lipolinfedema, o condiciones que necesiten la instauración y control de un soporte nutricional enteral o parenteral; habilidades y experiencia en formación profesional; conocimientos en búsqueda, y comprensión de literatura científica con manejo solvente de las principales bases de datos especializadas (MEDLINE, Cochrane, Epistemonikos, JMB, PEN, etc), redacción y divulgación de contenidos científicos acorde a la evidencia, hablar de cara al público y a colectivos, vocación de servicio y trato al cliente/paciente. Actualmente, miembro del Grupo de Especialización de



Nutrición Clínica y Dietética (GE-NuCyD) de la Academia Española de Nutrición y Dietética y miembro de la red de trabajo colaborativa en nutrición basada en la evidencia Red NuBE. Diseño de un Programa Instruccional para Familiares y Cuidadores de Pacientes con Nutrición Enteral Domiciliaria y preparador remunerado de la Facultad de Medicina de la Universidad Central de Venezuela.

M^a Amparo Bayarri

Diplomada en nutrición humana y dietética por la UV, y Máster en nutrición y salud por la UOC. Actualmente trabaja como nutricionista en la cocina del hospital La Fe de Valencia, es docente del Máster en nutrición comunitaria y personalizada de la Universidad de Valencia, y es la directora del área de formación de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Con más de diez años de experiencia en diferentes proyectos relacionados con la restauración colectiva, la formación y la salud pública, ha trabajado como docente en diferentes universidades, así como en empresas del sector de la alimentación y la restauración colectiva formando al personal en temáticas de calidad y seguridad alimentaria. Ha colaborado en distintos proyectos de salud pública con ayuntamientos y asociaciones, y ha trabajado en empresas de restauración colectiva supervisando todo lo relacionado con la cocina y los menús.

Nadia San Onofre

Dietista-Nutricionista; Máster interuniversitario de salud pública, promoción de la salud y desarrollo social (UPNAY U. de Bordeaux); Doctorando en ciencias de la salud por la UA y la Dirección General de Salud Pública de Valencia; Profesora asociada Universidad Cardenal Herrera CEU de Valencia; Colaboradora del Departamento de enfermería comunitaria, medicina preventiva y salud pública e historia de la ciencia UA; Docente del Máster de Nutrición Personalizada y Comunitaria (UV); Profesora colaboradora de los Estudios de Ciencias de la Salud UOC, Responsable provincial de nutrición y calidad en Serunion S.A. Autora de artículos científicos y participación en diversos congresos nacionales e internacionales, con líneas de investigación de Salud Pública Nutricional, Epidemiología Nutricional, Patrones alimentarios (Dieta Mediterránea), Nutrición comunitaria.

Rubén Jiménez

Graduado en Biología y en Nutrición Humana y Dietética, he realizado el Máster de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte y el Posgrado Experto Universitario en Química y Genética en Nutrición y Deporte. Actualmente realiza el Doctorado en Ciencias de la Salud en el campo de Nutrición Deportiva en la Universidad de Alicante, publicando diversos artículos científicos y comunicaciones en congresos nacionales e internacionales.

Francisca Hernández

Su experiencia laboral se desarrolla en el ámbito de la nutrición clínica y la formación desde 2002. Actualmente dirige la consulta online dedicada a la Nutrición Clínica con las especialidades en Nutrición Emocional, Salud Hormonal, Digestiva y Fertilidad. Tutora de formación en prácticas a nutricionistas Diplomados por la Universidad Católica de Murcia UCAM. Imparte talleres de cocina saludable y coaching nutricional. Tutora de Formación en prácticas a dietistas para alumnos del último curso de técnico en dietética del IES Samaniego,



Alcantarilla, Murcia. Autora del libro Vivir la dieta en Blanco sobre hábitos saludables publicado por Obelisco en 2019.

Nadia Pina

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM). Máster en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y Seguridad alimentaria, realizado en Universidad Miguel Hernández. Consultoría y asesoramiento como Nutricionista, educación alimentaria, Planificación y elaboración menús para colectividades, consultoría en gestión de calidad, gestión de Higiene alimentaria en empresas del sector de la hostelería, Implantación y auditoría APPCC, BRC, IFS, gestión de implantación de sistemas mejoras medioambientales. Docente formación para el empleo en Certificado de profesionalidad Servicios de Cocina FCC99/2020/543/03. MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería.

Metodología

Para lograr los mejores resultados, seguimos una planificación estructurada y rigurosa que asegure continuidad en el estudio del alumno y afianzamiento de los contenidos. Se trabajará con una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

A principios de cada mes, el alumno recibirá el **temario impreso** correspondiente a esa mensualidad en su domicilio. A su vez, durante toda la preparación y hasta fecha de examen estará disponible el aula virtual, donde encontrarán las **diapositivas** de todos los temas, **autoevaluaciones** extensas de cada tema, así como el material complementario y los **simulacros de examen** para afianzar los contenidos estudiados hasta el momento. También disponen de **tutorías** a través de la plataforma para que los alumnos puedan mantener contacto directo con todos los docentes.

Modalidad Online

Incluye videos explicativos de todos los contenidos de los temas, para asegurar un proceso completo de estudio. ¿Qué incluye?

- **Acceso al aula virtual** ilimitado.
- **Temario elaborado personalmente por nuestros docentes** que se enviará impreso a tu domicilio siempre a principios de cada mes.
- Se incluyen multitud **de simulacros**, que podrás realizar a través de la plataforma.
- Multitud de **autoevaluaciones de cada tema** para realizar un repaso constante y eficaz.
- **Clases** explicativas y dinámicas.
- **Tutoría** personalizada semanal.
- **Diapositivas** con los apartados más relevantes de cada uno de los temas.
- **Asesoramiento** continuo sobre; las estrategias a seguir en las distintas pruebas, el desarrollo de las mismas, etc.



- **Material Complementario** que cada mes el docente entregará como complemento al temario y apoyo a los contenidos.
- **Asesoramiento psicológico** para llevar una buena organización y metodología de estudio

Debido a la metodología que seguirá el examen de Dietista-Nutricionista, el **temario general de todas las categorías** (5 preguntas) y el **temario de normativa sanitaria común** (5 preguntas) se trabajará a través de diapositivas y una batería muy amplia de autoevaluaciones de cada tema para facilitar el estudio.

Calendario

La formación completa tendrá una duración de **8 meses**. Podrás encontrar el calendario con la distribución de los temas en el aula virtual.

Temario

Temario general para todas las categorías y especialidades

1. La Constitución Española de 1978: estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales, su garantía y suspensión. El Tribunal Constitucional. El defensor del pueblo. Reforma de la Constitución. El Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana: la Generalitat. Competencias. Relaciones con el Estado y otras comunidades autónomas. Relaciones con la unión europea. Acción Exterior. Administración local. Economía y Hacienda. Reforma del Estatuto. Otras instituciones de la Generalitat Valenciana.
2. La Ley de Gobierno Valenciano: el Consell. Relaciones del Consell y Cortes. Administración pública de la Generalitat Valenciana. Responsabilidad de los miembros del Consell y de la administración pública de la Generalitat Valenciana.
3. Plan de Igualdad de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Políticas públicas: modelos de decisión. Evaluación de las políticas públicas: indicadores. Ética pública y buen gobierno. La aplicación del principio de transparencia en la Administración Valenciana y su régimen jurídico. Normativa aplicable en la Comunitat Valenciana en materia de dependencia y personas con diversidad funcional.
4. Principios básicos de seguridad de la información. Protección de datos de carácter personal. Certificados electrónicos y firma electrónica. Uso seguro de medios tecnológicos.
5. Puesto de trabajo: conceptos básicos del ordenador, sistema operativo y periféricos. Dispositivos móviles.
6. Herramientas ofimáticas del puesto de trabajo. Tratamientos de texto. Hojas de cálculo. internet y herramientas de colaboración.

Temario normativa sanitaria común para todas las categorías y especialidades

1. Normativa reguladora de la cartera de servicios comunes al Sistema Nacional de Salud y el procedimiento de actualización.
2. Ley de Salud de la Comunitat Valenciana. Reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de la atención sanitaria en la Comunitat Valenciana.



3. Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud. Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
4. Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.
5. Reglamento de selección y provisión de personal estatutario al servicio de instituciones sanitarias públicas del Sistema Valenciano de Salud.
6. Jornada y horarios de trabajo, permisos, licencias, vacaciones del personal al servicio de las Instituciones Sanitarias de la Generalitat Valenciana. Condiciones del régimen de ausencias al trabajo por enfermedad o accidente que no dan lugar a deducción de retribuciones. Retribuciones de personal sanitario. Carrera profesional y desarrollo profesional en el ámbito de las instituciones sanitarias.
7. Ley de prevención de riesgos laborales.

Temario específico

1. Perfil profesional del DN. Competencias profesionales.
2. Legislación alimentaria española y europea. Código alimentario. Ley general de sanidad – seguridad alimentaria y nutrición; regulación etiquetado alimentos.
3. Fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. Composición química de los alimentos, propiedades fisicoquímicas y función y utilización metabólica. Características organolépticas y tecnología culinaria y modificaciones químicas, nutritivas y sensoriales.
4. Microbiología, toxicología y parasitología. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos. Toxinas procedentes del procesamiento de alimentos. Prevención, tratamiento de las toxiinfecciones y análisis bacteriológico de los alimentos.
5. Gestión de los servicios de nutrición. Importancia, problemas y tendencias actuales. Documentación sanitaria, historia clínica. Atención al paciente, comunicación y seguridad. Prevención de riesgos laborales.
6. Investigación y sus métodos. Fuentes de datos documentales. Documentación científica aplicada a la nutrición. Técnicas cualitativas y cuantitativas. Estadística descriptiva y analítica. Características y problemas de la investigación en nutrición.
7. Calidad y seguridad alimentaria. Manipulación y conservación de los alimentos. Sistemas de autocontrol, APPCC, prerrequisitos. Trazabilidad, medidas y normas higiénico sanitarias. Sistema de alerta y notificación en operadores alimentarios. RASFF, SCIRI. Aditivos alimentarios e IDA.
8. Organización y funcionamiento de los servicios de alimentación. Restauración colectiva en el medio sanitario, aspectos legislativos. Alimentación y nutrición hospitalaria: código de dietas hospitalarias. Descripción de dietas terapéuticas e indicaciones. Comidas preparadas, control e inspección.
9. Bases fisiológicas de la nutrición. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Digestión, regulación y metabolismo.
10. Nutrientes. Composición de alimentos y grupos de nutrientes. Recomendaciones nutricionales. Concepto y evolución. Bases de la alimentación saludable, guías alimentarias, tablas de composición de alimentos.
11. Evaluación del estado nutricional. Evaluación dietética y antropometría en los diferentes ciclos de la vida. Test de cribado, clasificación de la desnutrición, indicadores objetivos de diagnóstico del estado nutricional.
12. Alimentación y requerimientos nutricionales. Cálculos de necesidades. Preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética. Planes de transición dietético-nutricional y diseño de recomendaciones al alta hospitalaria.



13. Nutrición en la etapa adulta. El embarazo y lactancia. Patrones dietéticos de las principales poblaciones de inmigrantes en España. Cambios anatómicos y fisiológicos asociados a la edad. Alimentos en ancianos con enfermedades crónicas. Nutrición en la demencia.
14. Alimentación en la infancia y adolescencia. Dietoterapia en niño con enfermedades crónicas. Alimentación en niños con cáncer, patología digestiva, errores innatos del metabolismo, dietas cetogénicas para tratamiento de la epilepsia, déficits nutricionales. Educación nutricional en el niño y adolescente.
15. Dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías I. Patología del tracto digestivo, disfagia. Patología hepatobiliar. Paciente renal. Paciente neurológico.
16. Dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías II. Nutrición en el paciente oncológico. Paciente quirúrgico. Paciente gran quemado. Paciente crítico.
17. Tratamiento nutricional de la diabetes mellitus. Adecuación del plan dietético al tratamiento farmacológico. Índice glucémico y carga glucémica de los alimentos. Recomendaciones nutricionales y tratamiento de las complicaciones asociadas a la diabetes. Diabetes en el niño y en el adolescente.
18. Psicología aplicada a la nutrición. Bases psicológicas culturales y sociales del comportamiento alimentario. Trastornos de la conducta alimentaria: epidemiología, factores de riesgo, diagnóstico y seguimiento nutricional.
19. Obesidad. Fisiopatología, clasificación, enfermedades asociadas. Obesidad sarcopénica. Tratamiento integral de la obesidad del niño y en el adolescente. Tratamiento dietético, farmacológico, quirúrgico y endoscópico en el paciente adulto. Programas de prevención primaria.
20. Intolerancias alimentarias y alergias. Respuesta inmunológica alterada a los alimentos. Pruebas para el diagnóstico de una alergia y de una intolerancia alimentaria. Alergias e intolerancias en la infancia. Intolerancia a la lactosa, fructosa y sorbitol. Enfermedad celíaca e intolerancia al gluten no celíaca.
21. Soporte nutricional básico y avanzado. Principios de la suplementación nutricional. Alimentación básica adaptada, módulos específicos. Suplementos nutricionales y fórmulas de nutrición enteral. Nutrición parenteral. Características, composición, tipos de fórmulas y criterios para la elección.
22. Genética, nutrición y enfermedad. Nutrición molecular. Concepto de genómica nutricional. Nutrigenética y nutrigenómica. Interacciones gen-dieta.
23. Salud pública y nutrición comunitaria. Políticas nutricionales, planificación y programación en nutrición comunitaria. Marco estratégico mundial para la seguridad alimentaria y la nutrición. Epidemiología nutricional, sistema nacional de vigilancia epidemiológica. Nutrición e instituciones.
24. Educación para la salud y educación nutricional. Programas de prevención e intervención, educación nutricional en los servicios de asistencia sanitaria. Prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición. El consejo dietético en atención primaria y en el ámbito hospitalario.
25. Farmacología en nutrición. Interacciones fármaco-alimento. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial. Farmacocinética. Relación farmacoterapia-estado nutricional. Tratamiento farmacológico de distintas patologías: obesidad, trastornos del comportamiento alimentario, diabetes, hipertensión, dislipemia y patologías digestivas.

Importe

Matrícula: 60€



Mensualidad: 85€

*L@s colegiad@s en el Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa) disponen de descuentos importantes, para poder informarnos sobre los mismos es necesario contactar con el Colegio Profesional.

