

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Hacienda

2461 Orden de 10 de abril de 2019, de la Consejería de Hacienda, por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas de acceso al Cuerpo Técnico, Escala de Diplomados de Salud Pública, opción Dietética y Nutrición de la Administración Pública Regional.

Habiéndose creado la Opción de Dietética y Nutrición dentro de la Escala de Diplomados de Salud Pública del Cuerpo Técnico mediante Orden de 22 de enero de 2019, de la Consejería de Hacienda (Boletín Oficial de la Región de Murcia número 26, de 1 de febrero de 2019), se hace necesario la elaboración del programa de materias específicas que regirá las pruebas selectivas que se convoquen para el citado Cuerpo, Escala y Opción.

Dicho programa de materias específicas, que figura como Anexo a esta Orden, regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el Cuerpo Técnico, Escala de Diplomados de Salud Pública, opción Dietética y Nutrición a partir de la entrada en vigor de la misma.

En su virtud, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 12 de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, cuyo Texto Refundido ha sido aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Decreto 57/1986, de 27 de junio, de Acceso a la Función Pública, Promoción Interna y Provisión de Puestos de la Administración Regional,

Dispongo:

Artículo 1.

Aprobar el programa de materias específicas de las pruebas selectivas de acceso al Cuerpo Técnico, Escala de Diplomados de Salud Pública, Opción Dietética y Nutrición de la Administración Pública Regional que figura en el Anexo.

Artículo 2.

El programa de materias específicas aprobado por esta Orden regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicho Cuerpo, Escala y Opción, a partir de la entrada en vigor de la misma.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, 10 de abril de 2019.—El Consejero de Hacienda, Fernando de la Cierva Carrasco.

Anexo

Programa de materias específicas

Cuerpo Técnico, Escala de Diplomados de Salud Pública, opción Dietética y Nutrición

Tema 1.- Evolución histórica del concepto de salud. Las Organizaciones internacionales en el ámbito de la Salud Pública.

Tema 2.- El Sistema Sanitario español: Ley General de Sanidad. Ley General de Salud Pública. Ley de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud.

Tema 3.- La Organización de los Servicios de Salud en la Región de Murcia. Estructura y competencias de la Consejería de Salud.

Tema 4.- Código Deontológico de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Tema 5.- La Legislación Alimentaria Española. Evolución histórica, código alimentario español. Ley General de Sanidad. Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición. Ley de Defensa de Consumidores y Usuarios en relación con los alimentos. AESAN.

Tema 6.- Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. Normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Tema 7.- Sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria: Autocontrol, APPCC y Prerrequisitos. Plan normalizado de control de higiene.

Tema 8.- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Planificación plurianual de los controles oficiales. Informe anual.

Tema 9.- Sistemas de alerta y notificación en operadores alimentarios. Sistema coordinado nacional de intercambio rápido (SCIRI), y sistema de la red comunitaria, (RASFF).

Tema 10.- Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria. Actuaciones ante resultados insatisfactorios. Estudios de vida útil y análisis de tendencias. Legislación.

Tema 11.- Comidas preparadas, control e inspección. Características nutricionales de los menús y fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios en la CARM. Decreto n.º 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios.

Tema 12.- Criterios técnicos para la adjudicación de los servicios de comidas preparadas en centros dependiente de la administración. Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.

Tema 13.- Productos destinados a una alimentación especial. Alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad. Alimentos para usos médicos especiales. Alimentos para ser utilizados en dietas de bajo valor energético para la reducción de peso. Controles oficiales. Legislación.

Tema 14.- Alimentos transgénicos. Problemática internacional y situación actual. Procedimientos de autorización de nuevos OGMs. Alimentos Irradiados. Normativa de aplicación.

Tema 15.- Nuevos alimentos en la UE. Nuevas fuentes de alimentos. Alimentos funcionales. Alegaciones nutricionales y sobre propiedades saludables. Normativa de aplicación.

Tema 16.- Trazabilidad y etiquetado de los alimentos. Etiquetado sobre información nutricional. Normativa de aplicación nacional y comunitaria.

Tema 17.- Los contaminantes de los alimentos: micotoxinas, dioxinas, nitratos, metales pesados, plaguicidas. Nuevos contaminantes. Importancia y control sanitario de los alimentos más comúnmente implicados. Normativa de aplicación.

Tema 18.- Epidemiología. Concepto, usos, Método epidemiológico. Fuentes de datos en epidemiología. Epidemiología nutricional. Tipos de estudios.

Tema 19.- Redes de vigilancia epidemiológica: E.D.O. Brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por alimentos: procedimiento de investigación y estadísticas. Normativa aplicable y situación regional.

Tema 20.- Investigación en nutrición. Herramientas de investigación disponibles en España: básica, comunitaria y clínica. Participación y relevancia en el contexto internacional. Identificación de necesidades futuras en investigación nutricional.

Tema 21.- La estadística: Conceptos fundamentales. Concepto de población y muestra. Tipos y métodos de muestreo.

Tema 22.- Estadística descriptiva. Variables, Organización, Tabulación y Representación gráfica de datos. Medidas de tendencia central. Medidas de dispersión.

Tema 23.- Estadística analítica. La inferencia estadística. Métodos de estimación. El contraste de hipótesis y el valor de «p». La distribución Chi-cuadrado. La correlación lineal. La regresión lineal.

Tema 24.- Documentación científica aplicada a la nutrición.

Tema 25.- Demografía sanitaria. Estructura de las poblaciones. Indicadores demográficos.

Tema 26.- Economía de la Salud: La Sanidad, un bien económico. Criterios: Eficacia, efectividad, eficiencia, equidad. Sanidad e intervención del mercado. Financiación del gasto sanitario.

Tema 27.- Salud Pública. Concepto. Acciones de la Salud Pública. Salud Comunitaria. Historia de nutrición en la salud pública.

Tema 28.- Salud nutricional de la población española I: Antecedentes, Organismos, Institutos, Universidades y otras fuentes de información. Dieta y estado nutricional de la población.

Tema 29.- Salud nutricional de la población española II: Diferencias geográficas; estado socioeconómico; medio rural vs. medio urbano; ocupación laboral; estructura familiar. Grupos emergentes de población: inmigración.

Tema 30.- Hábitos alimentarios. Cambios ocurridos. Dieta Mediterránea en el siglo XXI. Impacto de las nuevas tecnologías. Alimentación funcional. Alimentos enriquecidos/fortificados. Complementos alimenticios. El nuevo consumidor.

Tema 31.- Ingesta de energía, nutrientes y otros componentes de la dieta. Estatus.: Energía. Lípidos. Proteínas. Hidratos de carbono y fibra. Vitaminas. Minerales. Agua, hidratación. Componentes no nutritivos de interés nutricional. Sal. Alcohol, tabaco y nutrición.

Tema 32.-Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales y guías dietéticas.

Tema 33.-Valor nutritivo de los alimentos. Factores relacionados. Formas de expresión.

Tema 34.- Grupos de alimentos. Ración alimentaria.

Tema 35.- Evaluación del estado nutricional.

Tema 36.- Evaluación del consumo de alimentos en poblaciones. Encuestas alimentarias. Validez y reproductibilidad de las encuestas alimentarias y análisis informático. Fuentes de error.

Tema 37.- Tablas de composición de alimentos.

Tema 38.- Políticas nutricionales.

Tema 39.- Planificación y programación en nutrición comunitaria.

Tema 40.- Educación para la salud y educación nutricional.

Tema 41.- Marketing social y nutrición comunitaria.

Tema 42.- Consejo dietético y nutricional en atención primaria.

Tema 43.- Nutrición en instituciones.

Tema 44.- Interacciones alimentos-medicamentos y salud pública.

Tema 45.- Errores, mitos y fraude en materia nutricional.

Tema 46.- Dieta saludable en el adulto. Formas alternativas de alimentación, dieta macrobiótica, crudívora, higienista, vegetariana, disociada. Riesgos y beneficios.

Tema 47.- Dieta en Situaciones fisiológicas y etapas de la vida: nutrición en el embarazo y lactancia. Nutrición infantil, edad preescolar, escolar y adolescencia. Nutrición y vejez.

Tema 48.- Malnutrición: sobrepeso y obesidad, y por defecto, general y específica, malnutrición hospitalaria.

Tema 49.-Programas de prevención e intervención en la edad infantil.

Tema 50.- Patologías asociadas a la nutrición. Prevalencia, prevención y tratamiento Nutricional: enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer.

Tema 51.- Trastornos de comportamiento alimentario: anorexia nerviosa y bulimia.

Tema 52.- Vida activa, ejercicio y alimentación.

Tema 53.- Asistencia nutricional en situaciones catastróficas.

Tema 54.- Problemas nutricionales en países en vías de desarrollo.

Tema 55.- Gastronomía y Nutrición.