



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

ENPLEGU ESKAINTZA PUBLIKOA 2017-18

BERARIAZKO OINARRIAK

A216 – DIETISTA

Eskala:	2120 - ADMINISTRAZIO BEREZIA, AZPI-ESKALA TEKNIKOA, ERDI MAILAKO TEKNIKARIA
Taldea:	A2
Hizkuntza-eskakizuna:	3 (C1)

Titulazioa(k):	Giza Nutrizio eta Dietetikako gradua.
Bolonia aurreko erreferentziak:	Giza Nutrizio eta Dietetikako diploma.
Bestelako betebeharrak:	IT05
Eskaintzarekin harremana duten lanpostuak:	922. DIETISTA, E.T.
Prestakuntza/praktikaldia (hilabeteak):	3

Hasierako eskaintza, guztira: 1					
Txanda irekia, guztira: 1			Barne sustapena, guztira: 0		
Euskara ezinbestekoa	Euskara derrigortasunik gabe	Desgaitasuna ezinbestekoa euskara	Desgaitasuna euskara derrigortasunik gabe	Euskara ezinbestekoa	Euskara derrigortasunik gabe
0	1	0	0	0	0

ESKAINTZARI BURUZKO OHARRAK:

--

LANPOSTUKO ZEREGINAK:

Ikus eskaintzari lotutako lanpostuari dagokion katalogoa

IKASGAIK:

IKASGAI OROKORRAK:

Ikus II. eranskina. Gai-zerrenda orokorrak. A2 taula.

BERARIAZKO IKASGAIK:

1. Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1924/2006 (EB) Araudia , abenduaren 20koa, elikagaien nutrizioaren eta propietate osasungarrien adierazpenei buruzkoa.
2. 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitateei saltzeko ontziratutako gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatua ontziratutako eta txikizkako merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena
3. 17/2011 Legea, uztailaren 5koa, Elikagaien Segurtasunari eta Nutrizioari buruzkoa. Oinarriko lege esparru amankomuna, elikagaien segurtasunaosatzen duten jardura guztiei eta nutrizioan eta bizitzan ohitura osasungarriak lortzea aplikatu beharrekoa. Elikagaien etiketari buruzko lege aipamenak (1169/2011 EB Erregelamendua).
4. Dietista-nutrizionisten profil profesionala. Printzipio etikoak, legezko erantzukizunak, eta lanbidean aritzea. Bioetika. Giza-duintasuna eta zainketa aringarriak.
5. Informazio- eta komunikazio-teknologiaen alorreko tresnak, elikaduraren, nutzioaren eta dietetikaren eremuan aplikatuak.
6. Komunikazio interpersonala eta interprofesionala. Talde lana. Teknikak eta trebetasunak. Dietista-nutrizionisten harreman profesionala pazientearekin, familiarekin, komunikabideekin eta gizarte-taldeekin. Entzumen aktiboa, laguntza-harremana.
7. Nutriziora aplikatutako psikologia. Elikadura-portaeraren oinarri psikologiko, kultural eta sozialak.
8. Osasun Zientzietako ikerkuntzaren metodologia. Análisi kritikoa. Ebidentzia zientifikoa. Ikerkuntza-proiektuen diseinua. Ikerlan motak. Ebidentzia eta bilaketa bibliografikoa egiteko iturri dokumentalak.

Emaizten aurkezpena. Ikerketa zientifikoaren etika.

9. Bioestatistika Osasun Zientzietara aplikatua. Estatistika deskriptiboa. Zentrorako joeraren neurriak eta sakabanatzearenak. Probabilitatea. Sentsibilitatea. Espezifizitatea.
10. Giza nutrizioan eta dietetikan aplikatu beharreko oinarri kimikoak, biokimikoak eta biologikoak. Elikagaien osaera kimikoa. Propietate fisiko-kimikoak, funtzio eta erabilera metabolikoa. Balio nutritiboa. Ezaugarri organoleptikoak.
11. Nutrizioaren oinarri fisiologikoak. Digestio-aparatuaren anatomia eta fisiologia. Erregulazioa. Metabolismoa. Sistema endokrinoaren fisiopatologia
12. Elikagaien mikrobiologia eta parasitologia. Mikroorganismoak elikagaietan haztean eta irautean eragina duten faktoreak. Toxiinfekzioen prebentzioa eta tratamendua. Elikagaien azterketa bakteriologikoa. Gehigarriak eta elikaduraren teknologia.
13. Farmakologia nutrizioan. Farmakozinetika. Farmakoaren eta elikagaiaren arteko interakzioa. Farmakoen interakzioak nutrizio artifizialarekin. Farmakoterapiaren eta nutrizio egoeraren arteko harremana. Elikadura-portaeraren nahasmenduaren tratamendu farmakologikoa. Obesitatearen, diabetesaren, hipertentsioaren, dislipemien eta digestio patologien tratamendua.
14. Osasun publikoa eta komunitatearen nutrizioa. Munduko esparru estrategikoa elikagaien segurtasunerako eta nutriziorako. Nutrizio-epidemiologia. Esku-hartzeko programak nutrizioan. Arrisku-kolektiboak. Nutrizioarekin lotura duten gaixotasunen prebentzioa. Zaintza Epidemiologikoko Sistema Nazionala.
15. Segurtasun klinikoa. Arriskuen kudeaketa eta pazientearen segurtasunaren hobekuntza. Zaintzen kalitate estandarrek pazienteen segurtasunerako.
16. Mantenugaiak. Nutrizioaren arloko gomendioak. Kontzeptua eta bilakaera. Elikadura osasungarriaren oinarriak. Elikadura-gidak. Elikagaien konposizio-taulak.
17. Elikadura eta nutrizio betebeharrak bizitzaren zikloko edozein etapatan: Elikadura zahartzaroan.
18. Nutrizio egoeraren ebaluazioa osasuna duten pertsonengan eta gaixotasunean. Desnutrizioaren behatze testa. Desnutrizioaren sailkapena. Nutrizio egoeraren diagnostikoaren adierazle objektiboak. Antropometria bizitzaren zikloetan. Konputu programak ebaluazio dietetikoa egiteko. Elikaduraren desorekak, desoreka nutrimentalak eta desoreka metabolikoak zuzentzea. Nutrizioaren arloko esku-hartzea paziente kroniko konplexuetan.
19. Dietoterapia gaixoagan. Gaixotasunari lotutako desnutrizioa eta ospitaleko dietetika. Preskripzio dietetikoa prestatu eta taxutzea, eta haren segimendua egitea. Dietetikaren eta nutrizioaren arloko trantsizioaren egitasmoak. Energiaren eta nutrizioaren balantzetik desbideratzea kuantitatiboki eta kualitatiboki.
20. Dieta indibidualizatuak eta berariazkoak, patologietara egokituak. Kontrolatutako dietak (karbono-hidratoak, proteinak, zuntza, gantza, mineralak, oligoelementuak eta bitaminak). Dieta progresiboak. Dieta kirurgia gastrointestinalaren kasuan, patologia hepatikoaren eta biliarraren kasuan. Kirurgia bariatrikoa egin ondoko dieta, erabilitako teknikaren arabera. Nutrizioaren sostengua linforragian.
21. Dietetikan kontuan hartu beharrekoak helduaren egoera patologikoetan. Patologia neurologikoa, giltzurrunetako patologia, dieta bihotzeko eta biriketako kakexiaren kasuan. Dieta dumping berantiarren sindromerako eta digestio hodia ukitzen duten patologietarako. Nutrizioan kontuan hartu beharrekoak fibrosi kistikoan.
22. Elikagaiekiko tolerantzia eza eta alergia. Erantzun immunologiko asaldua ematea elikagaiei. Histamina gutxiko dietaren oinarriak, tiramina, sulfitoak, glutamatoa, bentzoatoak eta abar murrizteko dietaren oinarriak. Alergiak eta tolerantzia ezak hartzaroan. Laktosa, fruktosa eta sorbitolarekiko tolerantzia eza. Gaixotasun zeliakoa eta glutenarekiko tolerantzia eza, zeliakoa izan gabe. FODMAP gutxiko dieta. Alergia eta tolerantzia eza zer elikagairi zaion diagnostikatzeko probak. Ordezko produktuak.
23. Nutrizioaren garrantzia minbiziaren prebentzioan eta pazientearen tratamendua nutrizioaren aldetik tratamendu onkologiko aktiboaren ondoren. Mukositia. Goragalea eta gorakoak. Idorreria eta beherakoak. Gustuaren eta salibazioaren asalduek. Kakexia onkologikoa. Mikrobio-eduki gutxiko dieta.
24. Dietoterapia disfagian. Disfagia motak. Zer patologitan ager daitekeen. Balorazio eta diagnostiko metodoak, aldaketa dietetikoak, nutrizio bidezko tratamendua. Testura eta trinkotasuna aldatutako dietak.
25. Diabetes mellitusaren tratamendua nutrizio bidez. Egitasmo dietetikoa tratamendu farmakologikora egokitzea. Indize gluzemikoa eta elikagaien karga gluzemikoa. Elikagai bereziak diabetesa duten

pazienteentzat. Nutrizio arloko gomendioak diabetesari lotutako konplikazioak tratatzeko. Diabetesa duten haurrak eta nerabeak.

26. Adinekoen beharrak nutrizioaren aldetik. Elikadura gaixotasun kronikoak dituzten adinekoekin. Adinari lotutako aldaketa anatomikoak eta fisiologikoak. Nutrizioa dementziaren kasuan.
27. Elikatzeko bide alternatiboak. Barazkijaleen eta beganoen dieta; planifikazioa eta elikagai multzoak barazki-dieta orekatuetan. Elikadura makrobiotikoa. Dieta disoziatuak. Dieta hipokalorikoak. Dieta hiperkalorikoak. Dieta zetogenikoak.
28. Dietako aldaketak test diagnostikoak egin aurretik. Gantzak kuantifikatzea eginkarietan. Dieta eta katekolaminen irazpena, dieta azido 5-hidroxiindolazetikoaren proba egiteko. Iodo gutxiko dieta. Glukosarekiko tolerantziaren ahozko proba prestatzea. Gantzak kuantifikatzea eginkarietan.
29. Elikadura portaeraren nahasteak. Anorexia. Bulimia. Betekada bidezko nahastea. Epidemiologia eta arrisku faktoreak. Diagnostikoa eta segimendua.
30. Obesitatea. Fisiopatologia, sailkapena, lotutako gaixotasunak. Obesitate sarkopenikoa. Obesitatearen tratamendu integrala haur eta nerabeekin. Tratamendu dietetikoa, farmakologikoa, kirurgikoa eta endoskopikoa paziente helduarekin. Lehen mailako prebentzio programak
31. Nutrizioaren sostengu oinarritzkoa eta aurreratua. Nutrizio osagarriaren printzipioak. Oinarritzko elikadura egokitua; berariazko moduluak. Nutrizio osagarriak eta elikadura enteralaren formulak. Ezaugarriak, osaera eta formula motak. Hautaketarako irizpideak. Elikadura parenterala. Formula motak. Prestaketa. Produktu dietetikoak eta fitoterapia. Elikagai funtzionalak. Probiotikoak, prebiotikoak eta sinbiotikoak.
32. Genetika, nutrizioa eta gaixotasuna. Nutrizio molekularra. Nutrizioaren genomikaren kontzeptua: nutrigenetika eta nutrigenomika. Adierazpen genetiko, proteomiko, metabolomiko eta bioinformatikoaren profilak. Genearen eta dietaren arteko interakzioak.
33. Elikagaien kalitatea eta segurtasuna. Espainiako eta Europar Batasuneko legedia elikagaien segurtasunari dagokionez. Trazabilitatea, arriskuen azterketa. Ekonomia eta elikaduraren kudeaketa. PPCC sistema. Higienaren eta osasunaren arloetako neurriak eta arauak. Elikagaiak prozesatzean sortzen diren toxinak.
34. Kolektibo desberdinen elikadura zerbitzuen elikadura eta funtzionamendua. Sukaldaritza kolektiboa Zentro sozio-sanitarioetan. Prozesu teknologikoen eragina elikagaien nutrizio-balioaren gainean. Sukaldaritza sistemei dagozkien lege alderdiak.
35. Zentro sozio-sanitarioetako elikadura eta nutrizioa. Zentro sozio-sanitarioetako dieten kodea. Dieta terapeutikoen deskripzioa eta jarraibideak. Gomendioak diseinatzea alta ematean ospitalean.
36. Zahartzaroaren biologia.
37. Pertsonengan zentratutako arreta gerontologikoa.
38. Gasteizko Udalaren gizarte-zerbitzuetako banako, talde eta komunitate arretarako programa eta baliabideak.