

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE DE NIVEL PROFESIONAL
DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION
DE LA E.N.Y D.**

PRUEBA ESCRITA

- 1.- **Evaluación antropométrica.** Indicadores construidos con la mediación de peso, longitud/talla, pliegues cutáneos: supraílicos, subescapular, tricípital, bicipital, circunferencias corporales: perímetros cefálicos, de cintura, braquial. Patrones y Referencias. Puntos de corte y diagnóstico desde el nacimiento hasta la adolescencia, en el adulto y en el embarazo.
- 2.- **Proceso administrativo aplicado a la administración de alimentos.**
Concepto. Flujo del proceso y documentos empleados en las diferentes etapas.
- 3.- **Educación alimentario nutricional.** Diseño de actividades educativas.
- 4.- **Diagnóstico alimentario-nutricional y de salud de la comunidad.**
Definición. Objetivo y proceso diagnóstico. Información a obtener. Métodos para valorar la alimentación. Presentación de los datos antropométricos para el diagnóstico: comparación con otra población. Criterios para jerarquizar los problemas diagnosticados.
- 5.- **Diseño de Programas de intervención en el Campo de la Nutrición y la alimentación.** Definición. Etapas. Características de los principales Programas alimentarios nutricionales en Uruguay.
- 6.- **Sistema Nacional Integrado de Salud. Los niveles de Atención, Atención Primaria en Salud en el Sistema. Niveles de Prevención.** Organización del Sistema. Definición y distinciones entre Niveles de Atención y Prevención. Estrategias de intervención del Lic. en Nutrición en la Atención Primaria en Salud.
- 7.- **Procedimientos estandarizados** de higiene y cocción de los alimentos en su elaboración.
- 8.- **Proceso de Atención en Clínica:** Relevamiento de información, Diagnóstico nutricional, Intervención nutricional, Monitoreo y Evaluación en el síndrome plurimetabólico.
- 9.- **Proceso de Atención en Clínica :** Relevamiento de información, Diagnóstico nutricional, Intervención nutricional, Monitoreo y Evaluación para la nefroprevención y la insuficiencia renal.

- 10.- **Proceso de Atención en Clínica:** Relevamiento de información, Diagnóstico nutricional, Intervención nutricional, Monitoreo y Evaluación en pacientes adultos con riesgo nutricional o desnutrición.
- 11.- Componentes considerados en la determinación de los requerimientos de energía y proteínas en el ciclo vital.
- 12.- Problemas alimentarios-nutricional de la población uruguaya. Metas nutricionales para la población uruguaya.
- 13.- **Necesidades nutricionales y buenas prácticas de alimentación en el lactante.** (lactancia y alimentación complementaria)

PRUEBA PRACTICA

Realización de un procedimiento, aplicación de una técnica, resolución de un problema, planificación de una tarea, análisis y discusión de una experiencia, manejo de una situación.

- 1.- **Interpretar datos antropométricos y dietéticos** para el diagnóstico nutricional de una población.
- 2.- **Desarrollar la metodología para el estudio de análisis de tareas del personal de producción** en un Servicio de Alimentación y Nutrición.
- 3.- **Realizar un análisis de un método de caso** que se vincule a la documentación empleada en un Servicio de Alimentación con la calidad del servicio ofrecido.
- 4.- **Analizar el diagrama de flujo de una preparación.** Identificar puntos para el control sanitario. Fundamentar los mismos. Plantear criterio de control, instrumentos de verificación y medias correctivas si ocurren fallas.
- 5.- **Analizar una entrevista** en el proceso de atención nutricional.
- 6.- **Analizar una anamnesis alimentaria y formular recomendaciones** específicas para un caso clínico vinculado a: diabetes tipo 2, obesidad, dislipemia.
- 7.- **Evaluar la planificación de la alimentación** en un paciente hospitalizado de acuerdo al plan de menú del servicio considerando su calidad nutricional, la disponibilidad de recursos preestablecidos y la situación clínica en un paciente con: diabetes tipo 2 insuficiencia renal.
- 8.- **Realizar un resumen de situación clínica y nutricional** a partir del análisis de la información proporcionada por la historia clínica y nutricional de una embarazada.

9.- **Diseñar una propuesta educativa de acuerdo a un diagnóstico de situación previa**, dirigida a un grupo de población: personal de producción de alimentos (sector de elaboración de alimentos) de un Servicio de Alimentación Colectivo Hospitalario; o de un colectivo sano de preescolares de un Centro Educativo.

10.- Analizar y fundamentar la pertinencia de las recomendaciones brindadas a una madre a partir de una anamnesis realizada respecto a la alimentación de su hijo lactante.

APROBADO POR RESOLUCION DEL CONSEJO DE FECHA 18 DE MARZO DE 2009 nNro.59 Exp.070820-000169-09

+++++

