

Temario concurso Asistente Grado 2

Unidad Académica de Prácticas

Prueba teórica y prueba práctica

1. **Fundamentos didácticos pedagógicos para el ejercicio de la docencia en educación superior:** enfoques del proceso formativo, conceptualización, integralidad de funciones universitarias, estrategias para el abordaje de las prácticas de estudiantes. Características y fortalezas del trabajo docente desde la perspectiva multi, inter y transdisciplinaria. Desarrollo sostenible en educación superior.
2. **Rol de la/el Licenciada/o en Nutrición.** Actitudes y aptitudes de la/el Licenciada/o en Nutrición en las diferentes áreas de desempeño. Habilidades comunicacionales y de trabajo en grupos. Trabajo en multi, inter y transdisciplina. Desarrollo sostenible, desafíos desde la perspectiva del ejercicio profesional.
3. **Praxis de la Educación en Alimentación y Nutrición.** Educación en alimentación y nutrición en diferentes grupos de población (trabajadores, consumidores, manipuladores de alimentos), en servicios de alimentación colectiva (capacitación de funcionarios), en los distintos niveles de atención en salud, en el ámbito comunitario, en la enseñanza formal.
4. **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/la Licenciado/a en Nutrición en la Atención Primaria en Salud.
5. **Salud y nutrición comunitaria.** Conceptos. Trabajo en territorio con las instituciones, organizaciones sociales y gubernamentales. Herramientas claves. Integralidad de funciones, participación en equipos multiprofesionales, interdisciplinarios, transdisciplinarios.
6. **Derecho humano a la alimentación,** Seguridad Alimentaria y Nutricional y Soberanía Alimentaria. Conceptos. Situación actual a nivel nacional y mundial. Desafíos.
7. **Estrategias para el cambio de comportamiento alimentario.** Información, Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional (ICEAN). Marketing social. Consejería nutricional. Diferencias entre los distintos conceptos. Modelos de comportamiento en salud.
8. **Proceso de Atención nutricional en clínica.** Usuario/a con riesgo nutricional, desnutrición, diabetes, nefropatía, hipertensión arterial, síndrome

metabólico, intervenciones quirúrgicas en general. Aplicación de las diferentes etapas importancia de cada una de ellas. Aplicación de las diferentes etapas jerarquizando aspectos importantes en cada una de ellas.

9. **Problemas alimentario-nutricionales de la población uruguaya.** Situación epidemiológica nacional. Diagnóstico de la situación alimentaria nutricional de la población uruguaya. Metas nutricionales para la población uruguaya.
10. **Evaluación antropométrica y necesidades nutricionales.** Desde el nacimiento hasta la adolescencia, gestante, adulto/a y persona mayor.
11. **Planeación de la alimentación colectiva** Objetivo de los Servicios de Alimentación Colectiva, estructura organizacional, etapas del proceso de elaboración de alimentos, recursos y planificación del menú, normativa vigente sobre la manipulación de alimentos, documentos e instrumentos de control de calidad y evaluación de los procesos.
12. **Ética aplicada al campo de la alimentación humana** . Concepto y funciones de la ética. Aportes de la ética a los problemas alimentarios contemporáneos. Ética universitaria. Ética en el quehacer de la/el Licenciada/o en Nutrición. Ética y derechos humanos. Bioética. Ética en la interacción con la comunidad. Ética de la investigación en alimentación y nutrición.