

AUTORIDADES Y PERSONAL

Oposiciones y concursos

OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

4587

RESOLUCIÓN 1689/2026, de 1 de octubre, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases específicas que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de diplomado/a en nutrición humana y dietética del grupo profesional de diplomados/as sanitarios/as con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Mediante Resolución 120/2026, de 28 de enero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se aprueban las bases generales que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en Osakidetza-Servicio vasco de salud convocados en los años 2023-2024-2025. Dicha resolución fue modificada por Resolución 443/2026, de 27 de febrero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de fecha 12 de marzo de 2026.

Para la materialización de cada proceso selectivo es necesaria la publicación de las bases específicas que han de regir la convocatoria de destinos de cada categoría.

Por ello, de conformidad con lo establecido en la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi, la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y en el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y demás disposiciones de vigente aplicación,

RESUELVO:

Primero.— Convocar el proceso selectivo que es objeto de las presentes bases.

Segundo.— Aprobar las bases específicas, que figuran como Anexo I, que han de regir el proceso selectivo para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de diplomado/a en nutrición humana y dietética del grupo profesional de diplomados/as sanitarios/as con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Tercero.— Aprobar la relación de destinos ofertados mediante el Anexo II que acompaña a la presente Resolución.

Cuarto.— Aprobar el baremo de méritos que figura como Anexo III de la presente Resolución.

Quinto.— Aprobar el temario correspondiente que figura como Anexo IV de la presente Resolución.

Sexto.— Establecer como plazo para presentar las solicitudes de participación en la presente convocatoria desde el día 2 de noviembre hasta las 14:00 horas del día 27 de noviembre de 2026, de acuerdo con lo previsto en la base 10.3 de la Resolución 120/2026, de 28 de enero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases generales.

Séptimo.— De acuerdo con lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi, así como en el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales de Osakidetza-Servicio vasco de salud, contra esta Resolución podrá ser interpuesto recurso de alzada ante el Consejo de Administración de Osakidetza-Servicio vasco de salud, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el BOPV.

En Vitoria-Gasteiz, a 1 de octubre de 2026.

La directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud,
MIREN LOREA BILBAO ARTECHE.

ANEXO I

BASES ESPECÍFICAS QUE HAN DE REGIR EL PROCESOS SELECTIVOS PARA
LA ADQUISICIÓN DEL VÍNCULO ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA DE
DIPLOMADO/A EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DEL GRUPO PROFESIONAL
DE DIPLOMADOS/AS SANITARIOS/AS CON DESTINO EN LAS ORGANIZACIONES DE
SERVICIOS SANITARIOS DE OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1.– Destinos objeto de convocatoria.

1.1.– Son objeto de esta convocatoria los destinos de la categoría de diplomado/a en nutrición humana y dietética del grupo profesional de diplomados/as sanitarios/as con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, recogidos en el Anexo II.

1.2.– De los destinos convocados, se reservan para su provisión por personas con discapacidad el 7 %, de conformidad con la distribución establecida en la base 5 de las bases generales, recogidos en el Anexo II.

2.– Requisitos de las personas aspirantes.

Para participar en los procesos que aquí se regulan, las personas aspirantes habrán de reunir al último día del plazo de presentación de solicitudes, salvo las excepciones que se prevean en las bases generales, debiendo mantener su cumplimiento hasta efectuar la toma de posesión del destino que, en su caso, se adjudique, además de los requisitos exigidos en las bases generales, los siguientes:

a) Estar en posesión, conforme a lo dispuesto en el apartado 8.2.c) de las bases generales, de la titulación de diplomatura o de grado en nutrición humana y dietética, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud.

b) En todo caso, deberán cumplirse los requisitos de la categoría al que se opte establecidos por la normativa vigente.

c) Haber satisfecho los siguientes derechos de inscripción dentro del plazo de presentación de solicitudes, conforme al grupo de titulación al que pertenezcan los destinos ofertados:

Grupo A2 (antiguo grupo B): 20 euros.

3.– Desarrollo del concurso oposición.

3.1.– Alegación de requisitos y de méritos. Presentación de documentación.

Tras la publicación de la relación definitiva de personas admitidas y excluidas prevista en el apartado 12.2 de las bases generales, las personas que figuren en la relación definitiva de personas admitidas y aquellas que, figurando como excluidas, hayan interpuesto o vayan a interponer recurso de alzada dentro del plazo previsto para ello deberán alegar y adjuntar, en la forma y plazo establecidos en el apartado 12.3 de las bases generales, la documentación acreditativa de los requisitos exigidos para participar en la convocatoria, así como de los méritos valorables.

La titulación exigida para el acceso a la categoría de diplomado/a en nutrición humana y dietética es la titulación de diplomatura o de grado en nutrición humana y dietética, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud.

3.2.— Fase de oposición.

Al tribunal calificador le corresponde la determinación del contenido de la prueba y su calificación, adoptando cuantas medidas estime necesarias para el correcto desarrollo del proceso selectivo garantizando la transparencia y objetividad del mismo.

El tribunal podrá solicitar a Osakidetza-Servicio vasco de salud la participación de personas asesoras que colaboren con sus miembros en el desarrollo del proceso selectivo en sus diferentes fases. Dichas personas deberán reunir el requisito de titulación exigido a las personas integrantes del tribunal.

La prueba consistirá en la contestación por escrito en el plazo máximo que se fije, de un cuestionario de preguntas que versará sobre las materias del programa que se contiene en el Anexo IV.

Las preguntas del ejercicio se extraerán de la batería que se facilitará con una antelación de al menos 12 semanas en la página web de Osakidetza.

Las respuestas incorrectas no conllevarán penalización.

3.3.— Fase de concurso.

Se valorarán los méritos alegados y acreditados en la forma y plazo establecidos en el apartado 12.3 de las bases generales, según el baremo de méritos que se acompaña como Anexo III, conforme a los criterios establecidos en las bases generales.

3.4.— Toma de posesión.

Además de la documentación mencionada en el apartado 20 de las bases generales, quienes tomen posesión de alguno de los destinos de la presente convocatoria deberán aportar en el acto de la toma de posesión la siguiente:

- Certificado de colegiación.

ANEXO II

RELACIÓN DE DESTINOS. CATEGORÍA: DIPLOMADO/A EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (PUESTO FUNCIONAL DE DIPLOMADO/A NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA)

Conforme a lo previsto en la base 5 de las bases generales aprobadas por Resolución 120/2026, de 28 de enero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se convocan los siguientes destinos:

a) Convocatoria de turno libre: 3 destinos.

Acceso general: 3.

Cupo de reserva para personas con discapacidad-otras discapacidades: 0.

De acuerdo con lo establecido en el apartado 6 de las bases generales, la identificación de los destinos objeto de esta convocatoria se realizará tras la publicación en el Boletín Oficial del País Vasco de la resolución de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud de adjudicación definitiva de destinos del ciclo correspondiente del concurso de traslados abierto y permanente de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

ANEXO III

BAREMO DE MÉRITOS DE LA CATEGORÍA DE DIPLOMADO/A EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DEL GRUPO PROFESIONAL DE DIPLOMADOS/AS SANITARIOS/AS CON DESTINO EN LAS ORGANIZACIONES DE SERVICIOS SANITARIOS DE OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1) Experiencia profesional (máximo, 60 puntos).

Se computará el tiempo de servicios que las personas aspirantes tuvieran reconocidos al último día del plazo de presentación de solicitudes, con un máximo de 20 años.

Del cómputo total, que se efectuará en base a los días naturales trabajados, se despreciarán los restos que resulten inferiores al mes. A estos efectos se entenderá por mes el conjunto de 30 días naturales.

1.— Por cada mes de servicios prestados como diplomado/a en nutrición humana y dietética en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, de la Seguridad Social o de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas o en cualquier Administración Pública, así como aquellos servicios prestados en los Servicios Sanitarios de la red pública de los demás estados miembros de la Unión Europea: 0,25 puntos.

Asimismo, dicho cómputo será de aplicación en el caso de desempeño de puestos de responsabilidad en la planificación y gestión del ámbito que le corresponde a la categoría convocada en el proceso selectivo en el que se participa.

Los servicios prestados en comisión de servicios o desempeño de funciones de superior categoría se computarán en el puesto efectivamente desempeñado.

Asimismo, se computarán en el puesto de origen los servicios prestados en situación de servicios especiales.

2) Formación, docencia e investigación (máximo, 20 puntos).

A) Se valorará dentro de este apartado la formación que resulte acreditada conforme a lo siguiente:

a) Formación pregrado:

La valoración del expediente académico se obtendrá en estos supuestos de la siguiente forma:

$$\frac{(\text{N.º sobresalientes} \times 6) + (\text{N.º matrículas honor} \times 9)}{\text{N.º total asignaturas}}$$

No se evaluarán y por ello tampoco estarán comprendidas en el divisor, las asignaturas que hayan sido objeto de convalidación oficial ni las calificaciones correspondientes a las asignaturas de religión, formación política, educación física, idiomas, enseñanza del hogar, nociones de autop-sia médico-legal u otras asignaturas que no guarden una relación sustancial con el contenido esencial de los estudios de diplomatura o de grado requerida para el desempeño de la categoría a la que se accede.

b) Formación postgrado:

- Doctor/a cum laude: 10 puntos.
- Doctor/a: 9 puntos.
- Master postgrado: 6 puntos.
- Experto/a/Especialista universitario/a: 5 puntos.
- Suficiencia investigadora o Diploma de estudios avanzados: 4 puntos.
- Grado de licenciatura (sobresaliente o matrícula de honor): 3 puntos.
- Curso de doctorado, por cada curso, con un máximo de 10 cursos: 0,25 puntos.
- Otra titulación universitaria relacionada: 2,5 puntos.

En el caso de asignarse la puntuación como Doctor/a cum laude, no se asignará puntuación como Doctor/a. No se valorarán los cursos de doctorado de los programas que hayan servido para la obtención del título de Doctor/a, Doctor/a cum laude o Suficiencia investigadora o Diploma de estudios avanzados.

c) Idiomas (máximo, 3 puntos): Se valorarán los conocimientos de inglés, francés y alemán en los siguientes niveles del Marco Común Europeo de Referencia, pudiendo obtenerse 1,5 puntos por idioma, con un máximo total de 3 puntos.

Este mérito se acreditará mediante la presentación del título o certificado correspondiente de la escuela oficial de idiomas o entidad correspondiente.

i) Se valorarán con 1,5 puntos los títulos del nivel C-2 y C-1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

ii) Se valorarán con 1 punto los títulos del nivel B-2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

iii) Se valorarán con 0,5 puntos los títulos del nivel B-1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

Las licenciaturas en filología inglesa, francesa y alemana se valorarán con la máxima puntuación asignada al idioma correspondiente.

Únicamente, serán valorados los títulos y certificados que, para cada nivel e idioma, se recogen en la aplicación del currículum vitae de Osakidetza.

En caso de que se acrediten varios títulos correspondientes a un mismo idioma solo se valorará el de mayor nivel.

d) Conocimientos de informática (máximo 2 puntos).

La acreditación de un determinado nivel de conocimientos informáticos se valorará como mérito, mediante la superación de la prueba destinada a la obtención de los módulos que el Plan Euskadi en la Sociedad de la Información pone a su disposición en los centros públicos KZgunea, de la siguiente forma:

- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 nivel avanzado: 0,50 puntos.

- Microsoft Power Point 2000/XP/2003/2007/2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 nivel avanzado: 0,50 puntos.
- Microsoft Access 2000/XP/2003 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Access 2000/XP/2003 nivel avanzado: 0,50 puntos.
- Microsoft Access 2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Microsoft Outlook XP/2003/2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Internet Básico: 0,25 puntos.
- Internet Avanzado: 0,50 puntos.

La superación de estos módulos se acreditará mediante el sistema de certificación IT Txartela.

En el caso en que se acrediten diferentes versiones y/o diferentes niveles de un mismo módulo solo se puntuará uno de ellos, el de mayor puntuación.

Igualmente, serán válidas como acreditación de este mérito las certificaciones emitidas por Organismos Oficiales y Centros de Enseñanza Públicos de cursos que versen sobre esas mismas aplicaciones, conforme al siguiente baremo:

- Cursos de 20 a 29 horas: 0,10 puntos.
- Cursos de 30 a 49 horas: 0,15 puntos.
- Cursos de más de 50 horas: 0,25 puntos.

B) Se valorará dentro de este apartado la formación que hubiese finalizado dentro del plazo de los 10 años anteriores al último día de presentación de solicitudes y después de la obtención de la titulación requerida para el acceso en la categoría y puesto funcional de que se trate que resulte acreditada conforme a lo siguiente:

a) Formación continuada:

Por la asistencia a cursos relacionados con la categoría del destino solicitado:

- Hasta 9 horas: 0,25 puntos.
- 10 a 19 horas: 0,75 puntos.
- 20 a 29 horas: 1,25 puntos.
- 30 a 49 horas: 2 puntos.
- 50 a 99 horas: 3 puntos.
- 100 a 249 horas: 4 puntos.
- 250 a 599 horas: 5 puntos.
- 600 o más horas: 6 puntos.

Cuando en las certificaciones de los cursos conste únicamente el número de créditos, para la asignación de la puntuación se efectuará la siguiente equivalencia:

- 1 crédito del Sistema Europeo de Créditos (ECTS): 25 horas.
- 1 crédito de la Comisión de Formación Continuada: 10 horas.

En aquellas certificaciones en las que no conste el número de horas de duración del curso ni se asignen créditos, o disponiendo de créditos, estos sean diferentes a los especificados en el párrafo anterior, o se establezca otra equivalencia de los créditos en horas, el tribunal, a la vista de la certificación aportada y del contenido del curso, asignará la puntuación correspondiente sin que en ningún caso pueda otorgar una puntuación inferior a 0,25 puntos.

Se valorarán los cursos acreditados/certificados por Organismos Oficiales, Universidades, Instituciones Sanitarias y, en su caso, Colegios Profesionales y Sociedades Científicas, así como los cursos acreditados/certificados en virtud de los Acuerdos de Formación Continua suscritos por cualquier Administración Pública, siempre que no formen parte de un plan de estudios para la obtención de una titulación oficial.

b) Actividades docentes:

- Catedrático/a de Facultad/Escuela Universitaria (por año): 1 punto.
- Profesor/a titular o asociado/a de facultad/escuela universitaria (por año): 0,50 puntos.
- Tutor/a docente de la práctica clínica, con venia docendi (por año): 0,750 puntos.
- Docencia en programas oficiales de formación continuada (por cada 1 hora): 0,050 puntos.

c) Actividades científicas y de difusión del conocimiento:

Por la publicación de trabajos científicos, presentación de ponencias, comunicaciones, conferencias o mesas redondas relacionadas con la categoría del destino solicitado:

- Por cada ponencia regional: 0,50 puntos.
- Por cada ponencia nacional: 2 puntos.
- Por cada ponencia internacional: 3 puntos.
- Por cada comunicación oral/póster regional: 0,30 puntos.
- Por cada comunicación oral/póster nacional: 1,20 puntos.
- Por cada comunicación oral/póster internacional: 2 puntos.
- Por cada mesa redonda regional: 0,40 puntos.
- Por cada mesa redonda nacional: 1,50 puntos.
- Por cada mesa redonda internacional: 2,50 puntos.
- Por cada publicación (primer/a autor/a): 2 puntos.
- Por cada publicación (otros/as autores/as): 1 punto.
- Por cada libro (primer/a autor/a): 4 puntos.
- Por cada libro (otros/as autores/as): 2 puntos.

- Por cada capítulo (primer/a autor/a): 2 puntos.
- Por cada capítulo (otros/as autores/as): 1 punto.
- Por tesina: 3 puntos.

No se valorarán otros méritos no especificados en este apartado.

3) Euskera:

- PL2: 18 puntos.
- PL1: 9 puntos.

ANEXO IV

DIPLOMADO/A NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

I.– TEMARIO COMÚN DEL GRUPO PROFESIONAL DE DIPLOMADOS/AS SANITARIOS/AS.

1.– Ordenación de las profesiones sanitarias: Normas Generales. Del ejercicio de las profesiones sanitarias. De la formación de las profesiones sanitarias. Del desarrollo profesional y su reconocimiento.

2.– Cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud: Disposiciones generales. De las prestaciones. De los profesionales. De la investigación. Del sistema de información sanitaria. De la calidad.

3.– Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud: Normas generales. Clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo. Movilidad del personal. Carrera profesional. Situaciones del personal estatutario.

4.– De la Ordenación Sanitaria de Euskadi: Sistema sanitario de Euskadi-Ordenación. Organización de las estructuras públicas de provisión de servicios sanitarios-Configuración. Régimen de personal.

5.– Estatutos Sociales del Ente Público «Osakidetza-Servicio vasco de salud». Organización Rectora. Organización central.

6.– Las organizaciones sanitarias integradas del ente público Osakidetza-Servicio vasco de salud.

7.– Declaración sobre Derechos y Deberes de las personas en el sistema sanitario de Euskadi: Disposiciones generales. Derechos y Deberes. Servicios de atención a pacientes y personas usuarias.

8.– Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica: Principios generales. Derecho de información sanitaria. Derecho a la intimidad. Respeto a la autonomía del paciente.

9.– Ley 7/2002, de 12 de diciembre, de las voluntades anticipadas en el ámbito de la sanidad. Objeto. Contenido del derecho a la expresión anticipada de voluntades en el ámbito de la sanidad. Documento de voluntades anticipadas. Modificación, sustitución y revocación.

10.– Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. Autoridades autonómicas de protección de datos. Régimen sancionador.

11.– Decreto Legislativo 1/2023, de 16 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley para la Igualdad de Mujeres y Hombres y Vidas Libres de Violencia Machista contra las Mujeres.

12.– Plan de Salud de Euskadi 2030: Principios rectores. Retos estratégicos. Objetivos y Líneas Estratégicas.

13.– Pacto Vasco de Salud de Euskadi: Objetivos. Valores y principios. Líneas estratégicas.

14.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 2030. Objetivos. Líneas de acción corporativas.

15.– II Plan para la Igualdad de mujeres y hombres en Osakidetza 2025-2028: Objetivos. Líneas Estratégicas.

16.– III Plan de Normalización del Uso del Euskera en Osakidetza: Fundamentos. Objetivos. Áreas de actuación.

17.– Plan Oncológico Integral de Euskadi 2025-2030.

18.– Ley Orgánica 3/2021, de 24 de marzo, de regulación de la eutanasia.

19.– Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.

II.– TEMARIO ESPECÍFICO.

1.– Legislación alimentaria: Marco legal de la publicidad alimentaria; declaraciones nutricionales y de salud de los alimentos; el etiquetaje de los alimentos y la publicidad.

2.– Deontología y ética de la profesión: bioética y la práctica asistencial; ordenamiento jurídico y regulación de la profesión; perfil profesional del dietista-nutricionista; documento de consenso de las Universidades que imparten la titulación universitaria de nutrición humana y dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas.

3.– Normativa sanitaria de interés en el ámbito de la nutrición y dietética: Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición (BOE de 06-07-2011); Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias; Real Decreto 1277/2003, de 10 de octubre, por el que se establecen las bases generales sobre autorización de centros, servicios y establecimientos sanitarios; Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

4.– Integración de los sistemas reguladores endocrinos y nerviosos: estructura y función del cuerpo humano; fundamentos básicos de citología e histología; funciones fisiológicas de los distintos órganos y sistemas; concepto de homeostasis y regulación; etiología, mecanismos fisiopatológicos y semiología básica del desequilibrio homeostático en los distintos sistemas del ser humano; regulación de la ingesta, digestión y absorción; interpretación de pruebas biomédicas.

5.– Regulación del metabolismo de nutrientes: bases fisiológicas de la nutrición; anatomía y función del sistema digestivo; digestión, absorción y biodisponibilidad de los nutrientes; metabolismo y balance energético; balance hídrico; termogénesis y regulación de la utilización de los sustratos energéticos; control de la ingesta y el peso corporal.

6.– Inmunología y farmacología asociadas a la nutrición: sistema inmunitario; alteraciones del sistema inmune; relación entre desnutrición e infección; mecanismos inmunológicos frente a la infección; inmunonutrientes; interacción alimento-medicamento; farmacoterapia y su relación con la nutrición.

7.– Nutrientes y expresión génica: nutrigenética y nutrigenómica; relación de los nutrientes con la regulación epigenética y la regulación de la expresión genética; alimentos transgénicos; nutrición personalizada.

8.– Alimentación en las diferentes etapas de la vida y situaciones fisiológicas: variación de las funciones metabólicas a lo largo de la vida; cambios del sistema endocrino durante el ciclo vital; requerimientos nutricionales durante la gestación y la lactancia; fisiología y pautas alimentación en las diferentes etapas de crecimiento infantil, pubertad, edad adulta y envejecimiento; requerimientos nutricionales en deporte de recreo y de competición; formas alternativas de alimentación (dieta vegetariana y vegana, y otras dietas alternativas).

9.— Bromatología: clasificación de los alimentos; alimentos de origen animal y vegetal; alimentos complementarios; alimentos transgénicos; alimentos funcionales; composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos; 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.

10.— Microbiología, toxicología y parasitología de los alimentos: principales agentes contaminantes, metabolismo microbiano; control de crecimiento bacteriano; microbiología alimentaria; parasitología alimentaria; contaminación natural de los alimentos; alteración de los alimentos; principales parásitos transmitidos por el agua, los vegetales, la carne y el pescado. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia; contaminación abiótica; peligros químicos; causas de la toxicidad, origen y prevención. Prevención y tratamiento de las toxiinfecciones. Toxinas procedentes del procesamiento de alimentos. Análisis bacteriológico de los alimentos. Aditivos y tecnología alimentaria.

11.— Higiene, seguridad alimentaria y control de calidad de los alimentos: Legislación Nacional y de la Unión Europea relativa a la seguridad alimentaria. Medidas y normas higiénico sanitarias; aspectos higiénicos y sanitarios de los alimentos; requisitos higiénicos de zona de trabajo, equipos, utensilios y personal; control de calidad; modelo de gestión de la seguridad alimentaria; Registro General Sanitario de los alimentos; la aplicación de Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO); herramientas para la gestión de la seguridad alimentaria; la trazabilidad, el análisis del riesgo alimentario y el sistema de autocontrol basado en el APPCC, Planes Generales de Higiene (PGH) y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

12.— Habilidades culinarias: tecnología culinaria para elaborar dietas variadas y adaptadas a cada sujeto; operaciones preliminares y procesos a temperatura ambiente, por aplicación de energía y por descenso de temperatura; operaciones de cocción en medio no líquido, en medio graso y en medio acuoso; cocciones mixtas y especiales; calidad y seguridad de procesos culinarios y platos.

13.— Planificación y confección de dietas y menús: sistemas de confección de dietas por grámajes y por intercambios; ración y porción/medida culinaria, medidas caseras; utilización de softwares en la práctica profesional; tablas de composición de alimentos informatizadas; sistemas de evaluación nutricional, diseño y plan de dietas.

14.— Alimentación en colectividades: planificación de menús en un servicio de alimentación; técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva; colectividades sociales especiales; aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades; restauración hospitalaria; gestión de compras y aprovisionamientos; gestión de recursos humanos; economía y gestión alimentaria; conocimiento de equipamiento básico de una cocina; línea fría y caliente.

15.— Dietética hospitalaria: código de dietas hospitalarias; planificación de dietas y menús hospitalarios; derivaciones dietéticas; prescripciones de dietas terapéuticas e indicaciones, seguimientos y diseño de recomendaciones al alta hospitalaria; organización hospitalaria; unidades de nutrición.

16.— Estandarización en el proceso del cuidado nutricional. Evaluación del estado nutricional (datos bioquímicos, pruebas y procedimientos médicos); medidas antropométricas; hallazgos físicos centrados en la nutrición y la historia clínica; diagnóstico nutricional; intervención nutricional; seguimiento/evaluación de la nutrición.

17.— Fundamentos básicos de la dietoterapia hospitalaria: desnutrición relacionada con la enfermedad; preparación, confección y seguimiento de tratamientos dietéticos en las distintas enfermedades; dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías; dietas controladas en hidratos de carbono, en proteínas, en grasas, en fibra, minerales y vitaminas; dietoterapia en los procesos quirúrgicos (fisiopatología del acto quirúrgico, dietas progresivas y manejo dietético de complicaciones postquirúrgicas; trasplantados, quemados).

18.— Dietoterapia en el sistema digestivo y patologías asociadas: dietoterapia en la patología hepática y biliar; dieta post cirugía bariátrica según técnica realizada; soporte nutricional en la linforragia; dieta para el síndrome de dumping tardío y de las patologías que afectan al tracto digestivo; respuesta inmunológica alterada a los alimentos; fundamentos de la dieta baja en histamina, dieta restrictiva en tiramina, sulfitos, glutamato, benzoatos, etc.; intolerancias y alergias alimentarias (intolerancia a la lactosa, fructosa y sorbitol); alergias e intolerancias en la infancia; enfermedad celíaca, intolerancia al gluten no celíaca; dieta pobre en FODMAPs; pruebas para el diagnóstico de una alergia alimenticia y de una intolerancia alimentaria; productos sustitutivos.

19.— Dietoterapia en la enfermedad neurológica, renal, pulmonar y cáncer: patología neurológica, patología renal, dieta en caquexia cardíaca y pulmonar; consideraciones nutricionales para la fibrosis quística; papel de la nutrición en la prevención de cáncer y tratamiento nutricional del paciente tras el tratamiento oncológico activo (mucositis, náuseas y vómitos, estreñimiento y diarrea, alteraciones del gusto y la salivación, caquexia oncológica, dieta de bajo contenido microbiano); disfagia (tipos de disfagia, patologías en las que puede estar presente, métodos de valoración y de diagnóstico, modificaciones dietéticas, tratamiento nutricional, dietas con modificación de textura y consistencia).

20.— Dietoterapia en la Diabetes mellitus: adecuación del plan dietético al tratamiento farmacológico; índice glucémico y carga glucémica de los alimentos; alimentos especiales para pacientes diabéticos; recomendaciones nutricionales para el tratamiento de las complicaciones asociadas a la diabetes; diabetes en el niño y en el adolescente.

21.— Dietoterapia en la obesidad, la enfermedad cardiovascular, la hipertensión arterial y las hiperuricemias: 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 con sobrepeso y obesidad; programas de prevención primaria de la obesidad; dietoterapia en la enfermedad cardiovascular, en la hipertensión arterial, dislipidemias e hiperuricemias.

22.— Dietoterapia en los trastornos de la conducta alimentaria, enfermedades raras y mentales: dietoterapia en la anorexia nerviosa, bulimia, trastorno por atracón; epidemiología y factores de riesgo; diagnóstico y seguimiento nutricional; dietoterapia en las enfermedades raras; dietoterapia en las enfermedades mentales.

23.— Nutrición pediátrica: dietoterapia en niños con enfermedades crónicas; alimentación en niños con cáncer; patología digestiva, déficits nutricionales; dietoterapia en los errores innatos del metabolismo; dietas cetogénicas para el tratamiento de la epilepsia; educación nutricional en el niño y adolescente.

24.— Soporte nutricional básico y avanzado: principios de la suplementación nutricional; alimentación básica adaptada, módulos específicos; suplementos nutricionales y fórmulas de nutrición Enteral; características, composición y tipos de fórmulas; criterios para la elección; nutrición parenteral; tipos de fórmulas y preparación; productos dietéticos y fitoterapia; alimentos funcionales; probióticos, prebióticos y simbióticos.

25.— Psicología del comportamiento alimentario: procesos psicológicos implicados en la nutrición y los trastornos de conducta alimentaria; modulación neuroquímica; relación dietista-paciente.

26.— Salud Pública y nutrición comunitaria: determinantes de salud; historia natural de la enfermedad; sistemas sanitarios; planificación y evaluación sanitaria; demografía sanitaria; epidemiología nutricional, evaluación del consumo de alimentos; encuestas alimentarias; políticas y guías alimentarias-nutricionales para la población; ingestas dietéticas de referencia; planificación y programas de intervención; análisis de los programas nutricionales nacionales e internacionales; diseño de programas de educación nutricional; modelos de intervención para educación nutricional en diferentes niveles sociales; asistencia nutricional en situaciones catastróficas y epidemias; cooperación para el desarrollo en el ámbito de la nutrición y dietética.

27.— Metodología científica en nutrición: el método científico; fuentes de conocimiento científico en ciencias de la salud; lectura crítica de trabajos científicos; parámetros bioestadísticos propios de los estudios epidemiológicos; bases fundamentales para la elaboración de proyectos de investigación (diseño y planificación, búsquedas bibliográficas); metodología de la nutrición basada en la evidencia.