



ANEXO II

TEMARIO GENERAL

1. Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
2. Decreto Foral 61/2022, de 1 de junio, por el que se establece el currículo de las enseñanzas de la etapa de educación infantil en la Comunidad Foral de Navarra.
3. Decreto Foral 28/2007, de 26 de marzo, por el que se regula el primer ciclo de educación infantil en la Comunidad Foral de Navarra y se establecen los requisitos que deben cumplir los centros que lo imparten, así como los contenidos educativos del mismo.

TEMARIO ESPECÍFICO

1. Historia de la evolución de la alimentación humana: comportamiento alimentario en el contexto biológico y cultural; las estrategias alimentarias y sus condicionantes; complejidad biosocial de la alimentación humana; alimentación en un mundo globalizado. Alimentación en las diferentes religiones, culturas e ideologías.
2. Microbiología y toxicología alimentaria: 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; contaminación abiótica; peligros químicos; causas de la toxicidad, origen y prevención.
3. Higiene, seguridad alimentaria y control de calidad de los alimentos: 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).
4. 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 basados en plantas y nuevos alimentos dirigidos a la población vegana.
5. 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 fichas técnicas de platos.



6. 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; regulación de la ingesta.
7. 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.
8. Alimentación en las diferentes situaciones fisiológicas: variación de las funciones metabólicas a lo largo de la vida; cambios del sistema endocrino durante la primera etapa de la vida; requerimientos nutricionales durante la gestación y la lactancia; fisiología y pautas alimentación en las diferentes etapas de crecimiento infantil (lactancia materna e incorporación de nuevos alimentos en la etapa infantil); requerimientos nutricionales en deporte de recreo; formas alternativas de alimentación (dieta vegetariana y vegana, y otras dietas alternativas).
9. Planificación y confección de dietas y menús: sistemas de confección de dietas por gramajes 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 menús.
10. 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 escolar; gestión de compras y aprovisionamientos; gestión de recursos humanos; conocimiento de equipamiento básico de una cocina; línea fría y caliente.
11. 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.
12. 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.
13. Dietoterapia en el sistema digestivo y patologías asociadas: dietoterapia en la patología hepática y biliar; 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 alimentaria y de una intolerancia alimentaria; productos sustitutivos.

14. Nutrición pediátrica: 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 infantil; tratamiento integral de la obesidad del niño; programas de prevención primaria de la obesidad; alimentación en niños con cáncer; patología digestiva, déficits nutricionales; dietoterapia en los errores innatos del metabolismo; dietas cetogénicas para el tratamiento de la epilepsia.
15. Alimentación sostenible: Pacto de Milán. Objetivos de desarrollo sostenible. Sistemas alimentarios sostenibles. La Soberanía Alimentaria. Producción de alimentos ecológica e integrada. Circuitos cortos de comercialización. Desperdicio alimentario. Cocina de aprovechamiento.
16. Escuelas infantiles municipales: la Línea Pedagógica de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona. El Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona. Organización general del Organismo y estructura de centros. Proyecto Hemengoak-De Aquí. Gestión de las responsabilidades de la escuela infantil y participación de las familias en la alimentación infantil: desayunos, meriendas, leche materna.
17. 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; Código Ético de la profesión de Dietista-Nutricionista del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas; Ley Foral 6/2004, de 9 de junio, de creación del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra; Ley 19/2014, de 15 de octubre, por la que se crea el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas; Orden SCB/85/2019, de 16 de enero, por la que se publican los Estatutos provisionales del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas.
18. Legislación alimentaria y 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 06.07.2011); Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, marco legal de la publicidad alimentaria; declaraciones nutricionales y de salud de los alimentos; el etiquetaje de los alimentos y la publicidad; Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos; Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información, Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.