



II. ERANSKINA.–GAI ZERREDA OROKORRA

1. 3/2020 Lege Organikoa, abenduaren 29koa, zeinaren bidez aldatzen baita Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoa. 2/2006 Lege Organikoa, maiatzaren 3koa, Hezkuntzari buruzkoa.
2. 61/2022 Foru Dekretua, ekainaren 1ekoa, zeinaren bidez ezartzen baita Haur Hezkuntzaren etapako irakaskuntzen curriculuma Nafarroako Foru Komunitatean.
3. 28/2007 Foru Dekretua, martxoaren 26koa, zeinaren bidez ezartzen baita Haur Hezkuntzako lehen zikloa Nafarroako Foru Komunitatean eta zeinaren bidez ezartzen baitira, orobat, ziklo hori ematen duten ikastetxeek bete beharreko baldintzak eta ziklo horren hezkuntza edukiak.

GAI ZERREDA BERARIAZKOA

1. Giza elikaduraren bilakaeraren historia: elikadura-jokabidea testuinguru biologiko eta kulturean; elikadura-estrategiak eta haren baldintzapenak; giza elikaduraren konplexutasun biosoziala; elikadura mundu globalizatu batean. Nolakoa izan den elikadura erlijio, kultura eta ideologiaren arabera.
2. Elikagaien mikrobiologia eta toxikologia: agente kutsatzaile nagusiak; mikrobioen metabolismoak; bakterien hazkuntzaren kontrola; elikagaien mikrobiologia; elikadurako parasitologia; elikagaien kutsadura naturala; elikagaien alterazioak; uraren, landareen, haragiaren eta arrainen bidez transmititutako parasito nagusiak; kutsadura abiotikoa; arrisku kimikoak; toxikotasunaren zergatiak, jatorria eta prebentzioa.
3. Higienea, elikadura-segurtasuna eta elikagaien kalitatearen kontrola: elikagaien alderdi higienikoak eta osasun arlokoak; baldintza higienikoak lantokian, ekipoetan, lanabesetan eta arlo pertsonalean; kalitate kontrola; elikadura-segurtasunaren kudeaketa ereduak; elikagaien Osasun Erregistro Orokorra; Elikadura Segurtasuneko Helburuak (FSO); elikadura-segurtasuna kudeatzeko tresnak; trazabilitatea, elikadura arriskuaren analisia eta autokontrol sistema bat, oinarri dituen arriskuen analisia eta kontrol-puntu kritikoak (AAKPK), higieneko plan orokorrak eta arriskuen analisia eta kontrol-puntu kritikoak.
4. Bromatologia: elikagaien sailkapena; animalia eta landare jatorriko elikagaiak; elikagai osagarriak; elikagai transgenikoak; elikagai funtzionalak; elikagaien osaera, propietateak eta elikadura-balioa; elikadura berezi baterako produktuak; bularreko haurrentzako eta ume txikientzako elikagaiak; erabilera mediko berezietarako elikagaiak, landareetan oinarritutako elikagaiak eta beganoentzako elikagai berriak.
5. Sukaldaritzako trebetasunak: sukaldaritzako teknologia, dieta askotarikoak egiteko eta subjektu bakoitzari egokitutako dietak egiteko; aurretik egin beharreko eragiketak, eta giro-tenperaturan egiten diren prozesuak; egostea ingurune ez-likidoan, ingurune koipetsuan eta ingurune akuosoan; egosketa mistoak eta bereziak; sukaldaritzako prozesuen kalitatea eta segurtasuna, eta plateren fitxa teknikoak.
6. Nutrienteen metabolismoak erregulatzea: nutrizioaren oinarri fisiologikoak; anatomia eta digestio-sistemaren eginkizuna; nutrienten digestioa, xurgapena eta bioerabilgarritasuna; metabolismoak eta balantze energetikoa; balantze hidrikoa; termogenesia eta substratu energetikoen erabilera erregulazioa; ahoratzea erregulatzea.
7. Nutrizioarekin lotutako immunologia eta farmakologia: immunitate-sistema; sistema immunearen alterazioak; desnutrizioaren eta infekzioaren arteko erlazioa; infekzioaren kontrako mekanismo



immunologikoak; elikagaiaren eta medikamenduaren arteko interakzioa; farmakoterapia eta nutrizioarekin duen erlazioa.

8. Elikagaia, egoera fisiologiko desberdinetan: eginkizun metabolikoak nola aldatzen diren bizitzan zehar; sistema endokrinoaren aldaketak bizitzako lehenbiziko etapan; nutrizio-beharrak haurdunaldian eta esnea emateko garaian; fisiologia eta elikadura-jarraibideak haurtzaroko hazkuntza-etapetan (amak bularra ematean eta haurtzaroan elikagai gehiago ematen hastean); nutrizio-beharrak kirolean eta jostetan; elikatzeko modu alternatiboak (dieta bejetarianoa eta benagoa, eta beste dieta alternatibo batzuk).

9. Dietak eta menuak planifikatzea eta prestatzea: dietak gramajeen eta trukeen arabera prestatzeko sistemak; sukaldaritzako errazioa eta zatia/neurria, etxean erabiltzen diren neurriak; softwarea erabiltzea jardun profesionalean; elikagaien osaera-taula informatizatuak; nutrizio-ebaluaziorako sistemak, menuak diseinatzea eta planifikatzea.

10. Elikadura, kolektibitateetan: menuak planifikatzea elikadura-zerbitzu batean; kolektiboentzako otorduak prestatzean gehien erabiltzen diren sukaldaritzako teknikak; kolektibitate sozial bereziak; nutrizio-parametroak aplikatzea kolektibitateen nutrizio-egoera ebaluatzean; eskoletarako otordu-prestaketa; erosketak eta hornidura kudeatzea; sukalde bateko oinarritzko ekipamendua ezagutzea; ildo hotza eta beroa.

11. Osasun publikoa eta komunitate-nutrizioa: osasunean eragina duten faktoreak; gaixotasunaren historia naturala; osasun sistemak; osasun arloko plangintza eta ebaluazioa; osasun demografia; nutrizio-epidemiologikoak; elikagaien kontsumoaren ebaluazioa; elikadura-inkestak; elikadura-nutrizio politikak eta gidak populazioarentzat; erreferentziako dieta-ahoratzek; esku hartzeko plangintza eta programazioa; nutrizio-programa nazionalen eta nazioartekoen analisia; nutrizio-hezkuntzako programak diseinatzea; nutrizio-hezkuntzarako esku-hartze ereduak zenbait maila sozialetan.

12. Metodologia zientifikoa nutrizioan: metodo zientifikoa; ezagutza zientifikoaren iturriak osasun zientzietan; lan zientifikoaren irakurketa kritikoa; azterlan epidemiologikoen parametro bioestatistikoak; ikerketa proiektuetarako prestaketarako funtsezko oinarriak (diseinua eta plangintza, bilaketa bibliografikoak); nutrizioaren metodologia, ebidentzian oinarritua.

13. Dietoterapia, digestio-sisteman eta horri lotutako patologietan: dietoterapia, patologia hepatikoan eta biliarrean; dieta, dumping berantiarren sindromearako eta digestio hodia ukitzen duten patologietarako; elikagaiei ematen zaien erantzun immunologiko aldatua; histamina gutxiko dietaren oinarriak; tiramina, sulfitoak, glutamatoa, bentzoatoak eta abar murrizteko dietaren oinarriak; intolerantziak eta elikagaiekiko alergia (laktosarekiko, fruktosarekiko eta sorbitolarekiko intolerantzia); alergia eta intolerantzia haurtzaroan; gaixotasun zeliakoa, zeliakoa izan gabe glutenarekiko intolerantzia izatea; FODMAP gutxiko dieta; alergia eta intolerantzia zer elikagairi zaion diagnostikatzeko probak; ordezeko produktuak.

14. Nutrizio pediatrikoa: indize gluzemikoa eta elikagaien karga gluzemikoa; elikagai bereziak diabetesa duten pazienteentzat; nutrizio arloko gomendioak, diabetesari lotutako konplikazioak tratatzeko; haurren diabetesa; obesitatearen tratamendu integrala hurrekin; obesitaterako lehen mailako programak; minbizia duten haurrentzako elikadura; digestioetako patologia, nutrizio gabeziak; dietoterapia, metabolismoko jaiotzetiko akatsetarako; dieta zetogenikoak epilepsia tratatzeko.

15. Elikadura jasangarria: Milango ituna. Garapen Jasangarrirako Helburuak. Elikadura-sistema jasangarriak. Elikadura-burujabetza. Elikagaien ekoizpen ekologikoa eta integratua. Merkaturatze-zirkuitu laburrak. Elikagaiak xahutzea. Elikagaiak aprobetxatzeko sukaldaritza.

16. Udalaren haur eskolak: Iruñeko Udaleko Haur Eskolen ildo pedagogikoa. Iruñeko Udalaren Haur Eskolak erakunde autonomoa. Erakundearen antolaketa orokorra eta ikastetxeen egitura. "Hemengoak-De Aquí"



proiektua. Haur eskolako arduren kudeaketa eta familien parte-hartzea haurren elikaduran: gosariak, merenduak, amaren esnea.

17. Lanbidearen deontologia eta etika: bioetika eta arreta edo laguntza ematea; antolamendu juridikoa eta lanbidearen erregulazioa; dietista-nutrizionistaren lanbide-profila; Giza Nutrizioa eta Dietetika unibertsitate-titulua ematen duten unibertsitateen eta Dietista-nutrizionisten Elkarte Espainiarraren adostasun agiria; Dietista-nutrizionisten Lanbideko Kode Etikoa, Dietista-nutrizionisten Elkargo Ofizialeko Kontseilu Orokorrak emana; ekainaren 9ko 6/2004 Foru Legea, Nafarroako dietista-nutrizionistei buruzkoa; urtarrilaren 16ko SCB/85/2019 agindua, zeinaren bidez argitaratu baitziren Dietista-nutrizionisten Elkargo Ofizialeko Kontseilu Orokorraren behin-behineko estatutuak.

18. Elikadura arloko legedia, eta intereseko osasun-araudia nutrizioaren eta dietetikaren arloan: uztailaren 5eko 17/2011 Legea, Elikadura-segurtasunari eta Nutrizioari buruzkoa (2011-07-06ko Estatuko Aldizkari Ofiziala); azaroaren 21eko 44/2003 Legea, Lanbide Sanitarioei buruzkoa, elikagaien publizitatearen lege-esparrua; elikagaien nutrizio- eta osasun-adierazpenak; elikagaien etiketak eta publizitatea; Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1924/2006 (EB) Erregelamendua, 2006ko abenduaren 20koa, hizpide dituen elikagaien nutrizio adierazpenak eta propietate osasungarriak; Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2011ko urriaren 25eko 1169/2011 (EB) Erregelamendua, elikagaien informazioari buruzkoa; 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, zeinaren bidez araudi bat onesten baita azken kontsumitzaileari eta kolektibitatei saltzeko ontziratutako gabe aurkezten diren elikagaien gaineko informazioarako; 1021/2022 Errege Dekretua, abenduaren 13koa, zeinaren bidez higiene-baldintza batzuk arautzen baitira elikagaiak ekoiztu eta merkaturatu daitezen txikizkako merkataritzako saltokietan.