

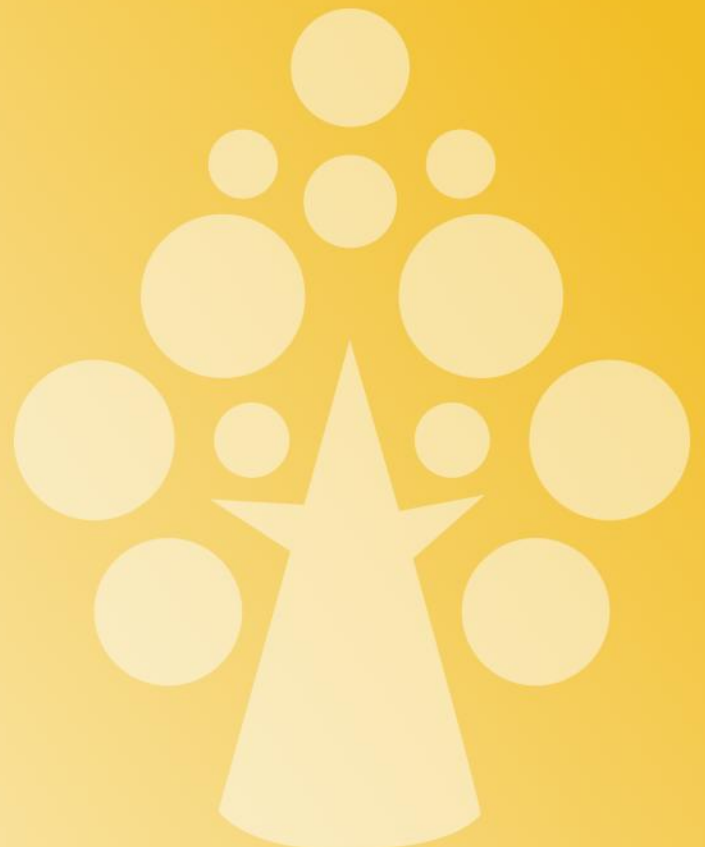
PREPARACIÓN DE OPOSICIONES

DIETISTA Y NUTRICIONISTA G. VALENCIANA

INFORMACIÓN AMPLIADA



integra
oposiciones



[HTTPS://WWW.INTEGROPOSICIONES.COM](https://www.integraoposiciones.com)

Descripción del Perfil

Él/la dietista-nutricionista es un/a profesional de la salud, con titulación universitaria, reconocido/a como un experto/a en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo, desde los siguientes ámbitos de actuación: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales, las empresas del sector de la alimentación, la restauración colectiva y social.

El/la dietista – nutricionista de salud pública (prevención y promoción de la salud) actúa sobre la población en general, desde entidades diversas, desarrollando y participando en programas de políticas alimentarias, de prevención y salud en general, y de educación alimentaria, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria. Actúa sobre la alimentación de la persona o grupo de personas sanas o enfermas (en este caso después del diagnóstico médico), teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas (o patológicas si es el caso), preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.

Desde Integra Oposiciones trabajamos para ofrecer la opción más eficaz y adaptada a las necesidades de cada persona opositora. Por ello, hemos diseñado esta formación para preparar las oposiciones de Técnico Especialista III de la Comunidad de Madrid, optimizando tiempo y esfuerzo sin renunciar al rigor. Durante todo el proceso garantizamos un acompañamiento cercano, una planificación clara y materiales actualizados, con la seguridad de contar con un equipo docente con amplia experiencia y plaza, comprometidos con tu avance y tu objetivo de obtener la máxima nota posible.

Descripción de la Oposición

Características

- **Oposición:** Dietista- Nutricionista.
- **Organismo:** Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.
- **Plazas:** 4 plazas (acceso libre) y 4 plazas (promoción interna).
- **Sistema de Selección:** Concurso-Oposición.
- **¿Qué estudios debes tener?:** Título de Grado Universitario en Dietética-Nutrición o grado o diplomatura universitaria equivalente.
- **Inscripción:** Pendiente.

Sistema de Selección

Al no haberse publicado aún la convocatoria los datos facilitados corresponden a los de la convocatoria anterior.

El sistema de selección será el de concurso-oposición.

Las pruebas selectivas por el sistema de concurso-oposición consistirán en la celebración de cada una de dichas fases, a fin de determinar la aptitud de las personas aspirantes y de fijar el orden de prelación de las mismas para la selección.

Fase de Oposición

La fase de oposición supondrá la realización por las personas aspirantes de un ejercicio eliminatorio.

Para las personas aspirantes de **turno libre**, el ejercicio consistirá en la contestación por escrito, en el plazo de **88 minutos**, de un cuestionario de **70 preguntas** sobre el contenido de los **38 temas** que se incluyen en el anexo I. El cuestionario será tipo test en forma de preguntas con cuatro respuestas, de las cuales solo una de ellas será la correcta.



De dicho cuestionario, **5 de las preguntas** versarán sobre el **temario general** y **5 sobre el temario de normativa sanitaria común**. Todas ellas serán de carácter teórico. Las **60 preguntas** restantes serán tanto de carácter teórico como práctico y versarán sobre el contenido de los **temas específicos** que constituyen el temario de la categoría.

Valoración del ejercicio

Las contestaciones en blanco ni puntúan ni penalizan. La fórmula de corrección será: respuestas correctas netas = **núm. de aciertos – (núm. de errores/3)**.

TURNO LIBRE: Cada contestación válida recibirá una valoración de 2,142 puntos. Se restará 0,714 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas. Por tanto, la puntuación máxima en la fase de oposición será de **150 puntos**.

PROMOCIÓN INTERNA: Para el personal del turno de promoción interna **Modalidad A**, cada contestación válida recibirá una valoración de 2,5 puntos. Se restará 0,833 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas.

Para el personal del turno de promoción interna **Modalidad B**, cada contestación válida recibirá una valoración de 2,307 puntos. Se restará 0,769 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán sin valorar las preguntas no respondidas.

Evaluada todas las personas participantes, se hallará la media aritmética del diez por cien de personas que hayan obtenido las mejores puntuaciones particulares, expresada con los tres primeros decimales, tanto en el turno libre como en el turno de promoción interna. Se considerarán aprobadas aquellas personas aspirantes en cada turno que obtengan una puntuación **igual o superior al 50 %** de la media aritmética referida en la regla anterior, con un límite mínimo de **67,5 puntos**. Por debajo de esa puntuación no podrá considerarse aprobado el ejercicio.

Fase de Concurso

En la fase de concurso, a la que solo accederán quienes hayan superado la fase de oposición y la puntuación máxima en esta fase será de 100 puntos. Los méritos valorables serán sólo los obtenidos hasta el día de la publicación de la convocatoria.

Méritos Valorables

- Servicios prestados
 - a) Servicios prestados en instituciones sanitarias públicas del Sistema Nacional de Salud gestionadas directa o indirectamente a través de consorcios o mediante contratos de gestión de servicio público por concesión, conforme a lo establecido en la Ley 15/1997, de 25 de abril, sobre habilitación de nuevas formas de gestión del Sistema Nacional de Salud; en las Consejerías/Consellerías y Ministerio con competencias en materia de sanidad, y en instituciones sanitarias públicas de países de la Unión Europea y de países del Espacio Económico Europeo. Respecto de los servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas del Reino Unido, se estará a lo establecido en los Acuerdos suscritos correspondientes.
 - b) Servicios prestados como personal sanitario, en el cuerpo militar de sanidad en centros sanitarios y hospitales militares dependientes del Ministerio de Defensa del Estado Español.
 - c) Servicios prestados como personal sanitario de instituciones penitenciarias españolas.
 - d) Servicios prestados en fundaciones para la investigación adscritas a establecimientos del Sistema Nacional de Salud, siempre que quede acreditada relación contractual, funcional o estatutaria de prestación de servicios, que los servicios se hayan desempeñado en la misma categoría profesional y, en su caso, especialidad en la que se participa y que la plaza desempeñada tiene igual contenido funcional.



- e) Servicios prestados como personal sanitario, en instituciones públicas de carácter sociosanitario dependientes de la Administración del Consell, cuya titularidad pertenezca la Generalitat Valenciana y estén directamente gestionadas por ella.
 - f) Servicios prestados como personal sanitario en entidades concertadas que atiendan pacientes de la sanidad pública de la Generalitat Valenciana a través de contratos previstos en la normativa vigente en materia de contratación administrativa y acciones concertadas gestionadas de conformidad con la Ley 7/2017, de 30 de marzo, de la Generalitat, sobre acción concertada para la prestación de servicios a las personas en el ámbito sanitario.
 - g) Servicios prestados como personal sanitario que preste servicios en las mutuas colaboradoras con la Seguridad Social y en los centros sanitarios de ellos dependientes.
 - h) Servicios en cualquier otro ámbito siempre que una norma de rango superior así lo establezca.
- Grado de carrera profesional o desarrollo profesional

El mérito de grado de carrera profesional o desarrollo profesional, únicamente será valorado en los procesos de movilidad de personal a través de los concursos de traslados y procesos de movilidad interna.

- Tiempo de destino definitivo en el centro y en la categoría y especialidad desde la que se concursa. Este mérito, únicamente para los procesos de movilidad de personal a través de los concursos de traslados, valorará el tiempo de servicios prestados en el mismo destino definitivo, en el centro y en la categoría y especialidad desde la que se concursa (para puntuar en este apartado, la persona concursante deberá haber completado cinco años ininterrumpidos)
 - Formación
 - Otras actividades
 - Conocimientos de valenciano

Para más información, consultar la ORDEN 2/2020, de 2 de junio, de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, por la que se aprueban los baremos de méritos de aplicación a la fase de concurso de los procesos selectivos, a la provisión a través de los concursos de traslados y a los procesos de movilidad interna, de plazas de personal estatutario al servicio de instituciones sanitarias del Sistema Valenciano de Salud.

Requisitos

- Poseer la nacionalidad española o de cualquier otro estado miembro de la Unión Europea, así como de aquellos estados a los que, en virtud de tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España, sea de aplicación la libre circulación de trabajadores y trabajadoras en los términos en que esta se halla definida en el Tratado constitutivo de la Unión Europea, u ostentar este derecho conforme a lo previsto en el Real decreto 543/2001, de 18 de mayo.
- Tener cumplidos dieciséis años y no exceder de la edad de jubilación forzosa.
- Poseer dentro del plazo de solicitudes especificado en esta convocatoria, o tener cumplidas las condiciones para obtenerlo, el **título de Grado Universitario en Dietética-Nutrición o grado o diplomatura universitaria equivalente**.
- Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las tareas que se deriven del correspondiente nombramiento.
- No haber sido separado/a del servicio, mediante expediente disciplinario, de cualquier servicio de salud o administración pública, ni hallarse inhabilitado/a con carácter firme para el ejercicio de funciones públicas ni, en su caso, para la correspondiente profesión.
- Haber abonado la tasa de participación, en el caso de no estar exento/a de la misma, según se especifica en la base 3 de esta convocatoria.
- No ostentar la condición de personal estatutario fijo en la misma categoría y, en su caso, especialidad convocada, en todo el Sistema Nacional de Salud.



Docentes

Antonia Guindos Grima

Diplomada en Nutrición humana y dietética y licenciada en Ciencia y tecnología de los alimentos, ambas titulaciones por la UV. Grado medio en Farmacia y parafarmacia por el IES Federica Montseny (Burjassot). Ha trabajado durante años como nutricionista en diferentes clínicas privadas y farmacias enfocadas al control de peso/obesidad. También ha ejercido la consulta privada como autónoma, desarrollando la especialización en dietas veganas y vegetarianas. Desde 2025 ha conseguido ser una de las pocas dietistas-nutricionistas que trabajan en el sector público, concretamente en el hospital La Fe de Valencia. Allí, al ser hospital de referencia, lidian con todo tipo de patologías y todo tipo de pacientes, tanto en hospitalización como en consultas externas. Especial mención al tratamiento de metabopatías, disfgia, intolerancias, caquexia y obesidad sarcopénica, quirúrgica o no quirúrgica. Ha realizado colaboraciones con laboratorios para la impartición de charlas a profesionales sanitarios.

Esther García-Serna Gisbert

Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la UA, cuenta con una sólida base académica especializada mediante el Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos y el Máster en Microbiota Humana. Su trayectoria profesional se extiende a lo largo de diez años de práctica clínica activa, llevando actualmente su propia consulta especializada en patología digestiva. Su metodología se fundamenta rigurosamente en la evidencia científica más reciente, integrando herramientas de vanguardia como la nutrigenética y el análisis de microbiota mediante secuenciación masiva (NGS) para el desarrollo de tratamientos nutricionales personalizados de alta precisión.

En el ámbito docente, posee una amplia experiencia en la transferencia de conocimiento técnico y clínico, ejerciendo como tutora de prácticas para el Grado en Nutrición Humana y Dietética y el Máster en Nutrición y Salud. Su perfil pedagógico se complementa con la participación como ponente en congresos del sector y la docencia en cursos de certificación profesional. Esta dualidad entre la práctica clínica avanzada y la formación académica le aporta un bagaje excepcional en la resolución de casos prácticos diversos, permitiéndole transmitir al alumnado una visión actualizada, rigurosa y conectada con las demandas reales del sector sanitario.

M^a Amparo Bayarri

Diplomada en nutrición humana y dietética por la UV, y Máster en nutrición y salud por la UOC. Docente del Máster en nutrición comunitaria y personalizada de la Universidad de Valencia. Directora del área de formación de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Docente Labora en la rama higiénico-sanitaria. Ha trabajado durante 12 años como nutricionista en el hospital La Fe de Valencia en el servicio de cocina gestionando los menús de los pacientes hospitalizados y supervisando la calidad y seguridad alimentaria de la cocina. Con más de diez años de experiencia en diferentes proyectos relacionados con la restauración colectiva, la formación y la salud pública. Ha colaborado en distintos proyectos de salud pública con ayuntamientos y asociaciones, y ha trabajado en empresas de restauración colectiva supervisando todo lo relacionado con la cocina y los menús. Docente en Integra Oposiciones desde 2020, especializada en la preparación de oposiciones de Dietista Nutricionista. Coordinadora docente de la formación.

Anna Grau

Diplomada en Fisioterapia (2000) por la Escuela Universitaria Gimbernat (adscrita a la Universidad Autónoma de Barcelona) y graduada en Dietética y Nutrición Humana (2019) por la Universidad Internacional Isabel I de Castilla. Su trayectoria profesional se ha desarrollado principalmente en el ámbito sanitario público y



concertado, donde ha ejercido como fisioterapeuta y dietista-nutricionista, consolidando una experiencia amplia en la atención integral a la salud.

En el ámbito universitario, ha sido profesora asociada en la Universidad de Lleida durante 8 años, impartiendo docencia en el Grado de Fisioterapia, en el doble grado de Fisioterapia y Enfermería, y en el doble grado de Fisioterapia y Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Desde hace un año, ha retomado su labor como profesora asociada en el Grado de Enfermería, donde aporta especialmente su experiencia en el área de la nutrición aplicada a la práctica clínica.

Además, es máster en Educación para la Salud por la Universidad de Lleida y actualmente desarrolla su doctorado en Salud en la misma institución.

En el plano asistencial, trabaja en el ICS (Atenció Primària i Comunitària, RS Alt Pirineu i Aran) desde mayo de 2022 hasta la actualidad, desempeñando funciones vinculadas a la nutrición en el marco de la salud comunitaria, incluyendo actividades grupales y abordajes orientados a distintas patologías.

Su especialización se centra en el tratamiento y la prevención de enfermedades no transmisibles y en la salud comunitaria, áreas en las que trabaja activamente como dietista-nutricionista en atención primaria en Cataluña. Su enfoque profesional se apoya en una perspectiva integral y biopsicosocial de la salud, promoviendo la autonomía, la funcionalidad y el bienestar de las personas mediante estrategias personalizadas y basadas en la evidencia científica.

Cristina Moreno Castilla

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat Rovira i Virgili (URV) (2007) y Máster oficial en Nutrición y Metabolismo también por la URV (2009).

Experiencia clínica de 17 años (desde 2009) como dietista-nutricionista en el Servicio de Endocrinología Nutrición del Hospital Universitario Arnau de Vilanova (Lleida).

Docente en el Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universitat de Lleida (UdL) desde 2011.

Vanessa Martín Carbonell

Doctora en fisiología por la UV (cum laude obesidad infantil y descanso). Graduada en nutrición humana y dietética por la UV, y Máster condicionantes genéticos nutricionales y ambientales en el crecimiento y desarrollo por la Universidad de Granada. Investigadora y docente colaboradora de la UV y Hospital Dr. Peset (unidad de adolescentes). Ha trabajado durante años como nutricionista en el área hospitalaria coordinando unidad de nutrición en Hospital de La Salud, consulta clínica inflamatoria y digestiva en Hospital de Sagunto y en servicio de cocina y elaboración de menús en Hospital La Fe de Valencia. Con más de diez años de experiencia en diferentes proyectos relacionados con la patología clínica, investigación y divulgación con numerosas publicaciones científicas, congresos y premios obtenidos por el trabajo realizado.

Marta Valls

Especialista en nutrición clínica integrativa, digestiva y recomposición corporal. Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional Isabel I y Técnico Superior en Dietética, con amplia formación complementaria en Psiconeuroinmunología (PNI), análisis clínicos, salud digestiva y estilo de vida. A lo largo de más de 8 años ha trabajado en distintas áreas del ámbito público y privado, incluyendo el Servicio Andaluz de Salud, centros hospitalarios, unidades de investigación (IBIMA) y clínicas multidisciplinares. Ha aprobado en tres ocasiones las oposiciones de dietista del Servicio Andaluz de Salud, lo que le permite aportar una visión práctica y estratégica de todo el proceso selectivo. Combina esta experiencia con su labor como Dietista-Nutricionista en activo, desarrollando planes individualizados y abordajes integrativos basados en evidencia científica. Ha participado en estudios como Cohorte IMPaCt o PREDIMED+, colaborado en el desarrollo de algoritmos nutricionales personalizados y tutorizado trabajos académicos en el ámbito



universitario. Además, realizado charlas, formaciones y consultorías en salud digestiva, recomposición corporal y medicina del estilo de vida. Actualmente compagina su actividad clínica con la formación de nuevos profesionales, ofreciendo una preparación actualizada, rigurosa y basada en su propia experiencia como opositora y profesional sanitaria.

Noemí Ojeda

Diplomada en Nutrición humana y Dietética por la UPO; Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas por la US; y Posgrado en Tratamiento dietético de los Trastornos de la conducta alimentaria y obesidad por la UPO. Docente de ciclos formativos de rama sanitaria en la Escuela de FP Ramón y Cajal, docente del CFGS de Dietética en Barcelona Culinary Hub, colaboradora de la editorial Mc Graw Hill para la elaboración y revisión de material docente de rama sanitaria. Más de diez años de experiencia en docencia y más de 15 años de experiencia en consulta, principalmente enfocada en la infancia, adolescencia y la atención nutricional a personas con trastornos de la conducta alimentaria. Ha colaborado en distintos proyectos de investigación como di@bet.es y publicaciones en revistas científicas como JONNPR. Especializada en la preparación de oposiciones de Dietista Nutricionista.

Gloria Caballero

Dietista-Nutricionista colegiada (AND-00679) lleva 9 años acompañando a personas en su camino hacia una relación sana con la alimentación. Desde su graduación en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valencia, ha orientado su carrera al ámbito de los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) y la salud emocional, formándose con distintos másteres y posgrados en TCA y Obesidad, Psiconutrición, Coaching de Salud y Formación del Profesorado.

Ha trabajado en centros clínicos en Sevilla, Valencia y Málaga como ITA Valencia, Vitalia Clínica o el Centro de Tratamiento Integral de los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TITCA), entre otros. Además, ha colaborado con hospitales de la Unidad de TCA de Madrid.

Cada experiencia la ha enseñado que detrás de cada historia hay emociones, hábitos, aprendizajes y motivaciones únicas.

También ha divulgado y enseñado, impartiendo charlas y talleres en colegios y empresas, y ahora, como profesora colaboradora en Integra Oposiciones, su propósito es compartir todo lo que ha aprendido para ayudar a otros/as profesionales desde el conocimiento y la práctica real de la profesión. Piensa que enseñar desde la experiencia y la cercanía es la mejor forma de inspirar.

Carlos Sánchez

Docente encargado de impartir el temario transversal. Graduado en Derecho. Experto en derecho público y penal. Amplia experiencia en la preparación de opositores.

Metodología

La preparación se desarrolla a través de una **planificación estructurada y rigurosa** que garantiza la continuidad en el estudio y la consolidación progresiva de los contenidos. El trabajo se organiza con objetivos claros, seguimiento periódico y evaluación constante del rendimiento.

Se aplica una **metodología activa y participativa** que favorece la comprensión profunda del temario, el entrenamiento práctico y la adquisición de técnicas eficaces de estudio y examen. Además, se fomenta la responsabilidad individual, la constancia y la motivación, elementos clave para afrontar con éxito el proceso selectivo.



Preparación completa con temario

La preparación completa tiene una duración de 9 meses. **¿Qué incluye?**

- **Acceso al aula virtual.**
- **Temario impreso desarrollado por nuestro equipo docente**, se envía a tu domicilio a principios de cada mes para que puedas trabajar con él.
- **Autoevaluaciones de cada tema** ilimitadas para realizar un repaso constante y eficaz.
- **Simulacros reales de examen**, que podrás realizar en el aula virtual a partir del cuarto mes de formación.
- **Clases explicativas y dinámicas** en directo para abordar los contenidos más importantes de cada tema. Las clases se realizarán durante **3 horas a la semana**. Si en algún momento no puedes asistir, las clases siempre permanecerán grabadas para su posterior visualización y repaso de contenidos.
- **Tutorías** personalizadas a través de mensajes al profesor.
- **Diapositivas** con los apartados más relevantes de cada uno de los temas.
- **Asesoramiento y seguimiento continuo** por parte del equipo docente y de la psicóloga asesora. La psicóloga asesora puede proporcionarte estrategias a seguir en las distintas pruebas, el desarrollo de las mismas, etc.
- **Material Complementario** que el docente entregará como complemento al temario y apoyo a los contenidos a través del aula virtual.

Debido a la metodología que seguirá el examen de Dietista-Nutricionista, el **temario general de todas las categorías** (5 preguntas) y el **temario de normativa sanitaria común** (5 preguntas) se trabajará a través de diapositivas y una batería muy amplia de autoevaluaciones de cada tema para facilitar el estudio.

Preparación completa sin temario

Aquellas personas que ya han sido alumnas de Integra Oposiciones y no deseen disponer del temario completo podrán inscribirse en la modalidad de preparación sin temario y adquirir de forma independiente únicamente los temas que precisen.

Calendario

La formación completa tendrá una duración de **9 meses**, desde junio de 2026 hasta marzo de 2027. Durante el mes de agosto no se impartirán clases; no obstante, el aula virtual permanecerá abierta para que puedas continuar repasando los contenidos. El calendario con la distribución de los temas estará disponible en el aula virtual.

Material y Temario

Material

Todos los temas han sido elaborados y revisados por el equipo docente. Asimismo, el material se encuentra debidamente registrado y protegido por la normativa de Propiedad Intelectual, por lo que su reproducción, copia o difusión, total o parcial, por cualquier medio, queda expresamente prohibida y podrá ser objeto de las acciones legales correspondientes.

Aviso importante: está previsto que algunos temas puedan ser objeto de modificaciones, tanto en su estructura como en su contenido, incluyendo posibles ampliaciones. Por este motivo, la preparación no seguirá necesariamente el mismo orden del temario que aparece a continuación. Cualquier cambio, revisión



o actualización que se produzca durante el desarrollo de la preparación se incorporará con la mayor rapidez posible, con el fin de que dispongas en todo momento de un material actualizado, completo y preparado para su estudio.

Temario

Temario general para todas las categorías y especialidades

1. La Constitución Española de 1978: estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales, su garantía y suspensión. El Tribunal Constitucional. El defensor del pueblo. Reforma de la Constitución. El Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana: la Generalitat. Competencias. Relaciones con el Estado y otras comunidades autónomas. Relaciones con la unión europea. Acción Exterior. Administración local. Economía y Hacienda. Reforma del Estatuto. Otras instituciones de la Generalitat Valenciana.
2. La Ley de Gobierno Valenciano: el Consell. Relaciones del Consell y Cortes. Administración pública de la Generalitat Valenciana. Responsabilidad de los miembros del Consell y de la administración pública de la Generalitat Valenciana.
3. Plan de Igualdad de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Políticas públicas: modelos de decisión. Evaluación de las políticas públicas: indicadores. Ética pública y buen gobierno. La aplicación del principio de transparencia en la Administración Valenciana y su régimen jurídico. Normativa aplicable en la Comunitat Valenciana en materia de dependencia y personas con diversidad funcional.
4. Principios básicos de seguridad de la información. Protección de datos de carácter personal. Certificados electrónicos y firma electrónica. Uso seguro de medios tecnológicos.
5. Puesto de trabajo: conceptos básicos del ordenador, sistema operativo y periféricos. Dispositivos móviles.
6. Herramientas ofimáticas del puesto de trabajo. Tratamientos de texto. Hojas de cálculo. internet y herramientas de colaboración.

Temario normativa sanitaria común para todas las categorías y especialidades

1. Normativa reguladora de la cartera de servicios comunes al Sistema Nacional de Salud y el procedimiento de actualización.
2. Ley de Salud de la Comunitat Valenciana. Reglamento sobre estructura, organización y funcionamiento de la atención sanitaria en la Comunitat Valenciana.
3. Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud. Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
4. Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.
5. Reglamento de selección y provisión de personal estatutario al servicio de instituciones sanitarias públicas del Sistema Valenciano de Salud.
6. Jornada y horarios de trabajo, permisos, licencias, vacaciones del personal al servicio de las Instituciones Sanitarias de la Generalitat Valenciana. Condiciones del régimen de ausencias al trabajo por enfermedad o accidente que no dan lugar a deducción de retribuciones. Retribuciones de personal sanitario. Carrera profesional y desarrollo profesional en el ámbito de las instituciones sanitarias.
7. Ley de prevención de riesgos laborales.

Temario específico

1. Perfil profesional del DN. Competencias profesionales.



2. Legislación alimentaria española y europea. Código alimentario. Ley general de sanidad – seguridad alimentaria y nutrición; regulación etiquetado alimentos.
3. Fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. Composición química de los alimentos, propiedades fisicoquímicas y función y utilización metabólica. Características organolépticas y tecnología culinaria y modificaciones químicas, nutritivas y sensoriales.
4. Microbiología, toxicología y parasitología. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos. Toxinas procedentes del procesamiento de alimentos. Prevención, tratamiento de las toxiinfecciones y análisis bacteriológico de los alimentos.
5. Gestión de los servicios de nutrición. Importancia, problemas y tendencias actuales. Documentación sanitaria, historia clínica. Atención al paciente, comunicación y seguridad. Prevención de riesgos laborales.
6. Investigación y sus métodos. Fuentes de datos documentales. Documentación científica aplicada a la nutrición. Técnicas cualitativas y cuantitativas. Estadística descriptiva y analítica. Características y problemas de la investigación en nutrición.
7. Calidad y seguridad alimentaria. Manipulación y conservación de los alimentos. Sistemas de autocontrol, APPCC, prerrequisitos. Trazabilidad, medidas y normas higiénico sanitarias. Sistema de alerta y notificación en operadores alimentarios. RASFF, SCIRI. Aditivos alimentarios e IDA.
8. Organización y funcionamiento de los servicios de alimentación. Restauración colectiva en el medio sanitario, aspectos legislativos. Alimentación y nutrición hospitalaria: código de dietas hospitalarias. Descripción de dietas terapéuticas e indicaciones. Comidas preparadas, control e inspección.
9. Bases fisiológicas de la nutrición. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Digestión, regulación y metabolismo.
10. Nutrientes. Composición de alimentos y grupos de nutrientes. Recomendaciones nutricionales. Concepto y evolución. Bases de la alimentación saludable, guías alimentarias, tablas de composición de alimentos.
11. Evaluación del estado nutricional. Evaluación dietética y antropometría en los diferentes ciclos de la vida. Test de cribado, clasificación de la desnutrición, indicadores objetivos de diagnóstico del estado nutricional.
12. Alimentación y requerimientos nutricionales. Cálculos de necesidades. Preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética. Planes de transición dietético-nutricional y diseño de recomendaciones al alta hospitalaria.
13. Nutrición en la etapa adulta. El embarazo y lactancia. Patrones dietéticos de las principales poblaciones de inmigrantes en España. Cambios anatómicos y fisiológicos asociados a la edad. Alimentos en ancianos con enfermedades crónicas. Nutrición en la demencia.
14. Alimentación en la infancia y adolescencia. Dietoterapia en niño con enfermedades crónicas. Alimentación en niños con cáncer, patología digestiva, errores innatos del metabolismo, dietas cetogénicas para tratamiento de la epilepsia, déficits nutricionales. Educación nutricional en el niño y adolescente.
15. Dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías I. Patología del tracto digestivo, disfagia. Patología hepatobiliar. Paciente renal. Paciente neurológico.
16. Dietas individualizadas y específicas adaptadas a las patologías II. Nutrición en el paciente oncológico. Paciente quirúrgico. Paciente gran quemado. Paciente crítico.
17. Tratamiento nutricional de la diabetes mellitus. Adecuación del plan dietético al tratamiento farmacológico. Índice glucémico y carga glucémica de los alimentos. Recomendaciones nutricionales y tratamiento de las complicaciones asociadas a la diabetes. Diabetes en el niño y en el adolescente.



18. Psicología aplicada a la nutrición. Bases psicológicas culturales y sociales del comportamiento alimentario. Trastornos de la conducta alimentaria: epidemiología, factores de riesgo, diagnóstico y seguimiento nutricional.

19. 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. Programas de prevención primaria.

20. Intolerancias alimentarias y alergias. Respuesta inmunológica alterada a los alimentos. Pruebas para el diagnóstico de una alergia y de una intolerancia alimentaria. Alergias e intolerancias en la infancia. Intolerancia a la lactosa, fructosa y sorbitol. Enfermedad celíaca e intolerancia al gluten no celíaca.

21. Soporte nutricional básico y avanzado. Principios de la suplementación nutricional. Alimentación básica adaptada, módulos específicos. Suplementos nutricionales y fórmulas de nutrición enteral. Nutrición parenteral. Características, composición, tipos de fórmulas y criterios para la elección.

22. Genética, nutrición y enfermedad. Nutrición molecular. Concepto de genómica nutricional. Nutrigenética y nutrigenómica. Interacciones gen-dieta.

23. Salud pública y nutrición comunitaria. Políticas nutricionales, planificación y programación en nutrición comunitaria. Marco estratégico mundial para la seguridad alimentaria y la nutrición. Epidemiología nutricional, sistema nacional de vigilancia epidemiológica. Nutrición e instituciones.

24. Educación para la salud y educación nutricional. Programas de prevención e intervención, educación nutricional en los servicios de asistencia sanitaria. Prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición. El consejo dietético en atención primaria y en el ámbito hospitalario.

25. Farmacología en nutrición. Interacciones fármaco-alimento. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial. Farmacocinética. Relación farmacoterapia-estado nutricional. Tratamiento farmacológico de distintas patologías: obesidad, trastornos del comportamiento alimentario, diabetes, hipertensión, dislipemia y patologías digestivas.

Periodo de prueba

Te invitamos a conocer la metodología que desarrollamos en el periodo de prueba gratuito de 7 días. Para solicitarlo solo tienes que seguir este enlace: [*Semana de prueba gratuita.*](#)

Recuerda que el aula de prueba solo refleja un ejemplo de nuestros recursos principales y que no es el aula original de la formación. Matricularte en este periodo no te compromete a nada, es completamente gratuito y el propio sistema te da de baja cuando han transcurrido los 7 días de prueba.

Matrícula y Aportación económica

Preparación completa con temario

- Matrícula: 80€
- Mensualidad: 100€/mes durante los 9 meses de preparación.

Preparación completa sin temario

- Matrícula: 60€
- Mensualidad: 80€/mes durante los 9 meses de preparación.



Mantenimiento

Una vez finalizada tu preparación puedes seguir accediendo a todos los recursos del aula virtual y permanecer en contacto con el equipo docente para resolver cualquier duda con la cuota reducida de mantenimiento de 30€/mes hasta la fecha del examen.

Formalización de la matrícula

¡Comenzamos en Junio de 2026! Para poder reservar tu plaza realiza la matrícula desde nuestra página web: *Integra Oposiciones*

Solo se abrirá un grupo de preparación completa y, una vez cubierto el número de plazas se establecerá una lista de reserva por orden de inscripción. El grupo mínimo para desarrollar la preparación es de 20 participantes.

Por ser colegiado/a de Codinucova dispones de un descuento en la matrícula y en la mensualidad.

Cancelación

Podrás cancelar tu suscripción a la preparación en cualquier momento, solo es necesario que puedas avisarnos antes del día 1 del siguiente mes. En el caso de que se produzca alguna cancelación, entrará la siguiente persona que se encuentre en la lista de reserva. Para cancelarla, solo debes dirigirte a tu área personal en el expediente o contactar con el departamento de administración que se encargará de tramitarla en el momento que la solicites.

Recuerda que siempre estaremos a tu disposición para cualquier duda o consulta en:



653169547



926163310



contacto@integraopos.com / integraopos@gmail.com

