

Sección II. Autoridades y personal

Subsección segunda. Oposiciones y concursos

CONSEJO INSULAR DE EIVISSA

7180

Bases específicas que regirán las pruebas selectivas para la selección y la provisión definitiva de una plaza de dietista nutricionista, correspondiente a la oferta de ocupación pública del año 2025, por turno libre, mediante el sistema de concurso oposición

En reunión ordinaria de fecha 12 de junio de 2026 del Consejo Ejecutivo del Consell Insular d'Eivissa, se acordó:

.../...

SEGUNDO. APROBAR las bases específicas reguladoras de la convocatoria del proceso selectivo para cubrir las plazas de trabajador/a social, de inspector/a de pesca, de dietista nutricionista, de enfermero/a y de técnico/a auxiliar de archivo y biblioteca, vacantes de personal funcionario y personal laboral del Consell Insular d'Eivissa, por el sistema de concurso oposición, y sus anexos que constan dentro de las ofertas de ocupación pública de los años 2023, 2024, 2025 y 2026, reproducidas en el informe jurídico de fecha 6 de febrero con CSV núm. 16340666227731045162.

TERCERO. Convocar las pruebas selectivas para la provisión de las plazas vacantes que se detallan en las bases anteriormente citadas.

QUART. Publicar el texto íntegro de las bases específicas y sus anexos y la convocatoria de las pruebas selectivas en el Boletín Oficial de las Illes Balears y el anuncio de la convocatoria en el *Boletín Oficial del Estado* (BOE), y ambas en la Sede electrónica del Consell d'Eivissa (seu.conselldeivissa.es) en el catálogo de trámites **Convocatorias y bolsa de ocupación**. La fecha de publicación en el BOE servirá para el cómputo del plazo de presentación de solicitudes.

Bases específicas que regirán las pruebas selectivas para la selección y la provisión definitiva de una plaza de dietista nutricionista, correspondiente a la oferta de ocupación pública del año 2025, por turno libre, mediante el sistema de concurso oposición

1. Objeto y normas generales

1.1. El objeto de esta convocatoria se cubrir, por turno libre y mediante el sistema de concurso oposición, una plaza de dietista nutricionista, vacante en la plantilla de personal laboral, grupo A, subgrupo A2, dotada presupuestariamente, correspondiente a la Oferta de ocupación pública del año 2025 (Boletín Oficial de las Islas Baleares -BOIB- núm. 55, de 1 de mayo de 2025).

1.2. El sistema de selección de las personas aspirantes será el de concurso-oposición, y constará de una fase de oposición y de una fase de concurso, con el temario y la valoración de méritos que constan en los anexos de estas bases específicas.

1.3. La fecha, el día, la hora de inicio y el lugar de celebración de la primera prueba se publicará en el BOIB y en la sede electrónica del Consell Insular d'Eivissa.

2. Normativa de aplicación

Esta convocatoria se rige por las bases generales que regulan los procesos selectivos para cubrir las plazas vacantes de personal laboral del Consell Insular d'Eivissa, publicadas en el BOIB núm. 173 de fecha 18 de diciembre de 2021 modificaciones publicadas en el BOIB núm. 130, de fecha 21 de septiembre de 2023 y en el BOIB núm. 49, de fecha 22 de abril de 2025.

3. Transparencia y protección de datos personales

3.1. A lo largo del proceso selectivo, se publicará en la sede electrónica del Consell Insular d'Eivissa, seu.conselldeivissa.es, toda la información relacionada con los diferentes aspectos del desarrollo de este proceso.

3.2. Las personas que, por motivo de violencia de género, necesiten proteger su identidad pública, tienen que indicar en la solicitud que desean anonimizar sus datos, para lo cual tienen que presentar, en el momento de hacer la inscripción, la documentación que establece el artículo 23 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género, modificada por el Real decreto ley 9/2018, de 3 de agosto, de medidas urgentes para el despliegue del Pacto de Estado contra la violencia de género.

3.3. La participación de las personas interesadas en los procesos selectivos implica la autorización a tratar los datos de carácter personal recogidas en la solicitud y en la tramitación del proceso selectivo, así como a publicar en los boletines oficiales, tablones de anuncios, sede electrónica y, en general, en cualquier medio que se utilice para comunicar los resultados parciales o definitivos del proceso selectivo, conformemente con las previsiones establecidas en el artículo 8 y la disposición adicional séptima de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales, dado que los procedimientos selectivos están regidos por el principio de publicidad.

4. Requisitos de las personas aspirantes

Para ser admitidas a la realización de este proceso selectivo, las personas aspirantes tienen que cumplir, además de los que se prevén en las bases generales, los siguientes requisitos:

a) Estar en posesión o en condiciones de obtenerlo en la fecha en que finalice el plazo de presentación de solicitudes del título universitario de grado en nutrición humana y dietética o equivalente.

En el supuesto de invocar título equivalente al exigido, tendrá que acompañarse certificado expedido por la autoridad competente en materia educativa que acredite la equivalencia.

En el caso de titulaciones obtenidas al extranjero se tendrá que acreditar que se está en posesión de la correspondiente convalidación o de la credencial que acredite, si se tercia, la homologación del título.

b) No haber sido separadas, mediante expediente disciplinario, del servicio de ninguna administración pública, o de los órganos constitucionales o estatutarios de las comunidades autónomas, ni encontrarse inhabilitadas de forma absoluta o especial para ocupaciones o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, en el supuesto de que hubieran sido separadas o inhabilitadas. En el caso de nacionales de otro estado, no encontrarse inhabilitadas o en situación equivalente ni haber sido sometidas a sanción disciplinaria o equivaliendo que impida, en su estado y en los mismos términos, el acceso a una ocupación pública.

c) Tener las capacidades y las aptitudes físicas y psíquicas que sean necesarias para ejercer las funciones de la plaza a proveer.

d) Acreditar el requisito de conocimientos de lengua catalana correspondiente al nivel B2 (nivel avanzado) o superior, de conformidad con el Decreto 11/2017, de 24 de marzo, de exigencia de los conocimientos de la lengua catalana en los procedimientos selectivos de acceso a la función pública para ocupar puestos de trabajo de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Los conocimientos de lengua catalana se tienen que acreditar mediante la aportación de un certificado correspondiente a un nivel igual o superior al que exige el Decreto 11/2017, expedido o reconocido como equivalente o que esté homologado por la Dirección General de Política Lingüística, o bien expedido por la Escuela Balear de Administración Pública.

Los estudios de lengua catalana de la ESO y del bachillerato se pueden homologar con los certificados oficiales de conocimientos de lengua catalana A2, B1, B2 y C1 de la Dirección General de Política Lingüística del Gobierno de las Illes Balears.

Se aceptará la homologación del certificados de catalán siempre que se haya realizado antes de finalizar el plazo de presentación de solicitudes.

Los certificados obtenidos en Cataluña y en la Comunidad Valenciana y los estudios de ESO o bachillerato realizados en aquellas comunidades autónomas no son directamente válidos y se tiene que solicitar la homologación correspondiente a la Dirección General de Política Lingüística del Gobierno de las Illes Balears.

e) Acompañar a la solicitud para tomar parte en el proceso selectivo el justificante original de haber satisfecho los derechos de examen de 24,04 € por participación en el procedimiento de selección.

De acuerdo con el artículo 8 de la Ordenanza fiscal reguladora de la tasa por expedición de documentos administrativos del Consell Insular d'Eivissa, publicada en lo BOIB núm. 55, de 30 de abril de 2026, las bonificaciones aplicables a las tarifas por la participación en procedimientos de selección son las siguientes:

- Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33 %: 50 %.
- Personas que figuren como demandantes de trabajo: 50 %.
- Miembros de familias monoparentales o familias numerosas de categoría general: 75 %.
- Miembros de familias monoparentales o familias numerosas de categoría especial: 100 %.

Se tendrá que presentar junto con la solicitud la documentación que lo acredite.





Los requisitos exigidos en las bases generales y en estas bases específicas se tienen que tener el día de finalización del plazo de presentación de solicitudes y disfrutar durante todo el proceso selectivo.

En caso de falsedad o manipulación en algún documento, decaerá el derecho a participar en el proceso selectivo.

5. Solicitudes

Las personas aspirantes que quieran tomar parte en el proceso selectivo tendrán que inscribirse telemáticamente en la sede electrónica del Consell Insular d'Eivissa (seu.conselldeivissa.es/convocatorias y bolsas de empleo) dentro del plazo de veinte días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación de la convocatoria en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y se tienen que dirigir a la Presidencia del Consell Insular d'Eivissa. Si el último día de presentación recayera en sábado o festivo, el plazo se entenderá ampliado hasta el primer día hábil siguiente.

También pueden presentarse por las otras formas previstas en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

La documentación acreditativa de los méritos a valorar en la fase de concurso solo la tienen que aportar las personas aspirantes que superen la fase de oposición. Los méritos se valorarán con referencia a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

En caso de que sean necesarias adaptaciones para la realización de las pruebas tienen que indicarlo en la solicitud y tienen que adjuntar el informe de aptitud y/o adaptación emitido por la Dirección General de Atención a la Dependencia de la Conselleria de Servicios Sociales y Deportes o bien el documento de solicitud de este. En todo caso el informe se tiene que presentar un mínimo de quince días antes de las pruebas.

6. Tribunal calificador

6.1. El tribunal calificador confeccionará y valorará los ejercicios y valorará los méritos del proceso selectivo. Su composición colegiada se tiene que ajustar a los principios de imparcialidad y de profesionalidad de sus miembros y tiene que tender a la paridad entre el hombre y la mujer.

Todos los miembros del tribunal tendrán que estar en posesión de un nivel de titulación igual o superior al de la categoría convocada y tienen que ser funcionarios de carrera o personal laboral fijo, que pertenezcan al mismo grupo/subgrupo de entre los previstos en el artículo 76 del Texto refundido de la Ley del Estatuto básico del empleado público, aprobado por el Real decreto legislativo 5/2015, de 30 de octubre, en relación con el grupo/subgrupo en que se integre la plaza convocada.

La pertenencia al tribunal será siempre en título individual, no se puede ejercer en representación ni por cuenta de nadie.

6.2. A los efectos del que establecen los artículos 23 y 24 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, la designación con los nombres de los miembros titulares y de sus respectivos suplentes se publicará en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Si procede, a solicitud del tribunal podrá disponerse la incorporación de asesores/oras especialistas. Los asesores especialistas se designarán por resolución del consejero/a competente en la materia y estarán sujetas a idéntico régimen de abstención y recusación que el previsto para los miembros del tribunal.

En los supuestos de ausencia del presidente titular o suplente, los vocales designados ejercerán las funciones de presidencia siguiendo para lo cual la orden en que hayan sido designados en la resolución de nombramiento.

6.3. El tribunal resolverá todas las cuestiones derivadas de la aplicación de las bases de esta convocatoria durante el desarrollo del proceso selectivo.

Las presentes bases se interpretarán en el sentido finalista que mejor garantice la preservación de los principios de igualdad, mérito y capacidad.

El procedimiento de actuación del tribunal se ajustará al que se dispone en los artículos 15 y siguientes de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público; a partir de su constitución, el tribunal, para actuar válidamente, requerirá la presencia de la mayoría de sus miembros, titulares o suplentes, incluidos los que ejercen la presidencia y la secretaría.

6.4. Este órgano de selección estará compuesto por:

Presidente/presidenta:

Titular: Sr. Francisco Miguel Ruíz Ramón; Suplente: Sra. Clara Priu Rodas



Secretario/secretaria:

Titular: Sra. Maria de Carmen Ribas Ferrer; Suplente: Sr. Fernando Gelabert González

Vocales:

Titular: Sra. Mercedes Prats Serra; Suplente: Sr. Carlos Lara López

Titular: Sra. María Isabel Reyes Sánchez; Suplente: Sra. María Emilia García García

Titular: Sra. Olga Egea Miró; Suplente: Sra. Olga Guerra Vázquez

7. Periodo de prácticas

7.1. Finalizado el proceso selectivo y agotado el periodo de presentación de documentos, y en el plazo máximo de un mes, el consejero/la consejera que tenga atribuida la competencia de Recursos Humanos resolverá las contrataciones y formalizará los contratos de las personas aspirantes propuestas por el tribunal.

El periodo de prácticas será de seis meses.

El personal laboral en prácticas ocupará un puesto de trabajo vacante de la plantilla del Consell Insular d'Eivissa y recibirá las retribuciones correspondientes al puesto de trabajo que se ocupa.

Sin embargo, serán contratadas directamente personal laboral fijo las personas candidatas que acrediten haber prestado servicios al Consell Insular d'Eivissa durante un periodo igual o superior a seis meses, siempre que lo hayan hecho en la misma categoría, y la valoración sea adecuada. Si los servicios han sido prestados por un periodo inferior, el contrato en prácticas será por el tiempo necesario para completar el periodo establecido.

7.2. La persona aspirando que injustificadamente no se incorpore al servicio de la Corporación perderá todos los derechos derivados del proceso de selección y de su contratación como personal laboral fijo. Habrá que haber cumplido el 100 % del periodo de prácticas para entender cumplida la fase de nombramiento.

8. Recursos

Contra el acuerdo de aprobación de la convocatoria y sus bases, que no pone fin a la vía administrativa, las personas interesadas pueden interponer recurso de alzada ante el Pleno del Consell Insular d'Eivissa, dentro del plazo de un mes, contador desde el día siguiente en su publicación al Boletín Oficial de las Illes Balears, de acuerdo con el artículo 66 de la ley 4/2022, de 28 de junio, de consejos insulares.

ANEXO I CONVOCATORIA

- **Denominación:** Dietista nutricionista
- **Ofrecida ocupación pública:** Una plaza OOP 2025
- **Previsión de pruebas:** Segundo semestre de 2026
- **Número de plazas que se convocan:** Una
- **Sistema de selección:** Concurso-oposición
- **Vinculación:** Laboral
- **Grupo:** A
- **Subgrupo:** A2
- **Nivel de destino:** 21
- **Titulación:** Título universitario de grado en nutrición humana y dietética o equivalente.
- **Conocimientos de catalán:** Certificado de Nivel B2 (nivel avanzado) o superior
- **Derechos de examen:** 24,04 €



**ANEXO II
TEMARIO****TEMARIO GENERAL**

Tema 1. La Constitución española de 1978: estructura y contenido. Los principios constitucionales y los valores superiores. Los derechos y los deberes fundamentales: garantía y suspensión. La reforma de la Constitución. El Tribunal Constitucional. El poder judicial. Otros órganos constitucionales: el Defensor del Pueblo y el Tribunal de Cuentas.

Tema 2. El Gobierno y la Administración. Relaciones del Gobierno con las Cortes Generales. La Administración General del Estado: regulación y composición.

Tema 3. La Unión Europea: los tratados. Las instituciones: el Consejo, el Parlamento, la Comisión Europea y el Tribunal de Justicia. Las fuentes del derecho comunitario. Los fondos estructurales y los objetivos prioritarios.

Tema 4. El Estatuto de autonomía de las Islas Baleares: estructura, contenido básico y principios fundamentales. Competencias de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. La reforma del Estatuto de autonomía.

Tema 5. Los consejos insulares. Características generales. Composición, organización y competencias en el marco legislativo estatal y autonómico.

Tema 6. Los contratos del sector público: concepto, clases y elementos. Capacidad para contratar y procedimiento. El cumplimiento de los contratos. Revisión de precios. Resolución, rescisión y denuncia de los contratos. Tipo de contratos. El encargo de gestión sometido a la legislación de contratación.

Tema 7. La función pública local. Clases de personal. Régimen jurídico del personal de las entidades locales de las Islas Baleares. Los derechos y los deberes de las personas empleadas públicas. Situaciones administrativas. Incompatibilidades y régimen disciplinario.

Tema 8. Los presupuestos de las entidades locales: principios y proceso de aprobación. Estructura del presupuesto de gastos. La ejecución y liquidación del presupuesto de gastos: fases. El control interno y externo de la actividad económico-financiera del sector público local. Las subvenciones públicas: concepto y procedimiento de concesión.

Tema 9. Transparencia: concepto y tipo. Publicidad activa: el Portal de Transparencia. Derecho de acceso a la información pública: concepto de información pública y reglas generales del procedimiento aplicable.

Tema 10. Normativa estatal y autonómica en materia de igualdad y contra la violencia de género: disposiciones generales, objeto, principios y políticas públicas. La violencia machista: definición, prevención y derecho a la protección efectiva.

Tema 11. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales. Riesgos y medidas preventivas asociadas al puesto de trabajo.

Tema 12. Marc normativo relativo a la protección de datos de las personas físicas. Principios de la protección de datos personales. Derechos de las personas. Responsable y encargado del tratamiento. Régimen sancionador. Autoridades de control. Derechos digitales.

TEMARIO ESPECÍFICO

Tema 1. Principios fundamentales de la bioética: dilemas éticos. El secreto profesional: concepto y regulación jurídica. El consentimiento informado. Los derechos de información sanitaria, intimidad y el respeto de la autonomía del paciente.

Tema 2. Calidad en el Sistema nacional de salud: características de la atención sanitaria. Dimensiones de calidad: científico-técnica, efectividad, eficiencia, accesibilidad y satisfacción del usuario. Evaluación de estructura, proceso y resultados. Mejora continua de la calidad. Métodos de evaluación de la calidad: auditorías. Programas de calidad: diseño e implantación.

Tema 3. Salud pública: conceptos generales, salud pública, determinantes de salud y enfermedad. Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición en la población de las Islas Baleares actual. Salud y enfermedad: concepto. Indicadores de salud por edad y sexo: morbilidad, mortalidad, letalidad y esperanza de vida. Problemas de salud en la población de las Islas Baleares actual. Elementos de priorización: magnitud, trascendencia, vulnerabilidad y coste.

Tema 4. Epidemiología: concepto. El método epidemiológico. Enfermedades transmisibles de mayor incidencia en la población de Baleares: tipos y características. Sistema nacional de vigilancia epidemiológica. Enfermedades de declaración obligatoria.

Tema 5. Metodología de investigación: técnicas cuantitativas y cualitativas. Estructura metodológica de un trabajo científico. Fuentes de datos. Investigación básica: estudios de identificación y priorización de problemas. Investigación aplicada: estudios descriptivos y analíticos de los diagnósticos utilizados, estudios de procesos y resultado.

Tema 6. Técnicas y habilidades de comunicación y relación interpersonal. Trabajo en equipo. Entrevista clínica. Concepto y características. Identificación de necesidades y apoyo emocional y psicológico al paciente, cuidador principal y familia.

Tema 7. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad de Dietética (I): Organización de un departamento de alimentación y nutrición de un hospital. Planificación y organización de las Unidades de nutrición, clínica y/o dietética. Relaciones dietética-cocina-hospital.

Tema 8. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad de Dietética (II): Gestión de existencias e inventarios. Tratamiento de la información/ documentación. Aplicaciones informáticas.

Tema 9. Organización y gestión del área de trabajo asignada en la Unidad de Dietética (III): El proceso de atención o prestación de servicio. Proceso de soporte. Funciones del/la Técnico/a Especialista en Nutrición y Dietética. Calidad de la prestación del servicio.

Tema 10. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Marco legal básico común aplicable al conjunto de las actividades que integran la seguridad alimentaria y la consecución de hábitos nutricionales y de vida saludables.

Tema 11. 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.

Tema 12. Etiquetado y presentación de los alimentos. Información obligatoria y voluntaria presentada al consumidor. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos (Reglamento UE número 1169/2011).

Tema 13. Seguridad alimentaria: vigilancia sanitaria de los alimentos. Herramientas de la industria alimentaria: trazabilidad, prerequisites y análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC). Enfermedades de transmisión alimentaria. Su prevención. Contaminación cruzada. Vías de contaminación.

Tema 14. Contaminación biótica de los alimentos: flora microbiana habitual, microorganismos patógenos e indicadores higiénico-sanitarios. Fuentes de contaminación más comunes. Bacterias, virus y parásitos de interés en higiene alimentaria. Microorganismos indicadores de calidad e higiene. Zoonosis y EDO.

Tema 15. Contaminación abiótica de los alimentos: clasificación de sustancias químicas tóxicas en los alimentos; relación dosis-efecto y dosis-respuesta. Metales pesados, plaguicidas, residuos farmacológicos, contaminantes industriales y pesticidas. Impacto de los procesos de cocción en la formación de compuestos tóxicos durante el procesado y la cocción.

Tema 16. Conceptos fundamentales de nutrición. Definición de alimento y nutriente. Clasificación de los nutrientes: macronutrientes y micronutrientes. Requerimientos energéticos. Unidades de energía. Valor energético de los alimentos. Necesidades energéticas: metabolismo basal y factores influyentes. Métodos de cálculo. Gasto energético por actividad. Regulación del balance energético y de la composición corporal.

Tema 17. Fundamentos bioquímicos aplicados a la nutrición. Estructura química de los nutrientes. Principales reacciones bioquímicas en la digestión y metabolismo. Propiedades fisicoquímicas de los alimentos (solubilidad, pH, temperatura). Influencia de la biodisponibilidad y tecnología alimentaria.

Tema 18. Metabolismo de los macronutrientes. Glúcidos, lípidos y proteínas. Vías metabólicas: glucólisis, gluconeogénesis, beta-oxidación, ciclo de Krebs, síntesis y degradación de proteínas. Regulación en estados fisiológicos diversos (ayuno, postprandial, ejercicio).

Tema 19. Vitaminas, micronutrientes, elementos minerales y agua. Tipos y clasificación. Fuentes y función. Influencia sobre características organolépticas. Importancia bioquímica y nutricional. Efectos perjudiciales: déficits y suplementación excesiva.

Tema 20. Bromatología aplicada (I): Leche, carnes, pescados, huevos y cereales. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 21. Bromatología aplicada (II): Verduras, hortalizas, frutas, legumbres, alimentos grasos. Propiedades nutritivas. Composición, métodos de conservación. Modificación por el cocinado.

Tema 22. Bromatología aplicada (III): Otros alimentos de interés. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Bebidas alcohólicas, refrescantes y estimulantes. Alimentos transgénicos. Alimentos funcionales.

Tema 23. Definición de los aditivos según el Código alimentario español. Clasificación. Ingestión diaria admisible (IDA) y efectos que producen.

Tema 24. Valoración del estado nutricional. Métodos de evaluación del estado nutricional: antropometría, datos analíticos de valoración nutricional, historia dietética. Escalas de cribado nutricional: MUST y MNA.

Tema 25. Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Estructura y función del aparato digestivo. Digestión mecánica y química. Regulación nerviosa y hormonal de la digestión. Procesos de absorción y metabolismo de los nutrientes. Homeostasis y balance energético. Termogénesis y regulación de los sustratos energéticos. Control neuroendocrino de la ingesta y el gasto energético. Mecanismos de adaptación metabólica en el ayuno y la sobrealimentación. Relación con la microbiota intestinal y la salud digestiva.

Tema 26. Mecanismos de acción hormonal. Eje hipotálamo-hipófisis. Neurohipófisis y adenohipófisis. Hormonas tiroideas. Hormonas de la corteza suprarrenal: corticosteroides, mineralocorticoides y hormonas sexuales. Hormonas reguladoras del calcio. Páncreas endocrino: insulina, péptido intestinal vasoactivo, glucagón y somatostatina. Mecanismos endocrinos de regulación del apetito. Centros hipotalámicos reguladores: centro del hambre y centro de la saciedad. Hormonas anorexigénicas y orexigénicas.

Tema 27. Nutrigenómica y nutrigenética. Dieta-genética y epigenética. Fundamentos de la interacción entre genética y nutrición. Regulación de la expresión génica por nutrientes. Variantes genéticas que afectan al metabolismo de los nutrientes. Epigenética e influencia del ambiente. Aplicaciones clínicas y personalización dietética.

Tema 28. Fisiopatología del aparato digestivo. Patología de la boca. Trastornos de la motilidad gastrointestinal. Gastritis y úlceras. Síndrome de malabsorción. Enfermedad inflamatoria intestinal. SIBO. Estreñimiento y diarrea. Dispepsia funcional. Disfagia, acalasia, reflujo gastroesofágico.

Tema 29. Patología del hígado, páncreas y vías biliares. Abordaje dietético nutricional de la encefalopatía hepática, hepatitis y cirrosis hepática. Recomendaciones nutricionales en la hipertensión portal y ascitis. Dietoterapia en la litiasis biliar y en la pancreatitis aguda y crónica. Necesidades energéticas y proteicas.

Tema 30. Dietoterapia en enfermedades digestivas. Enfermedad celíaca. Dieta baja en FODMAP. Dieta para síndrome de intestino irritable. Intolerancias a la lactosa, fructosa y sorbitol. Alergias alimentarias. Dietas postcirugía bariátrica según técnica realizada. Soporte nutricional en síndrome de *dumping*.

Tema 31. Dietoterapia en la obesidad y sarcopenia. Evaluación del estado nutricional y de la composición corporal. Recomendaciones dietéticas en la pérdida de peso y mantenimiento. Estrategias de abordaje conductual y educativo. Control de la ingesta energética y patrones alimentarios. Prevención y tratamiento de la sarcopenia en adultos y persona mayores. Suplementación, actividad física y apoyo multidisciplinar.

Tema 32. Dietoterapia en la diabetes tipo 1. Recomendaciones nutricionales en la diabetes tipo 1: conteo de hidratos de carbono, índice y carga glucémica. Ajuste dietético a la insulino terapia. Educación alimentaria y monitorización.

Tema 33. Dietoterapia en la diabetes tipo 2 y complicaciones asociadas. Alimentación equilibrada y personalizada para el control glucémico. Patrones dietéticos cardiosaludables. Intervención en el exceso de peso y resistencia a la insulina. Control de lípidos, presión arterial y complicaciones crónicas: nefropatía, neuropatía, retinopatía. Educación nutricional individual y grupal.

Tema 34. Dietoterapia en enfermedades cardiovasculares. Factores de riesgo cardiovascular, estimación del riesgo cardiovascular, abordaje de los factores de riesgo modificable. Dietoterapia en la hipertensión arterial, dislipemias e hiperuricemia. Dieta DASH y patrón mediterráneo.

Tema 35. Dietoterapia en patologías neurológicas. Nutrición en disfagia y enfermedades neurodegenerativas. Recomendaciones nutricionales en la enfermedad de Alzheimer, Parkinson, esclerosis múltiple y ELA. Prevención y manejo de la desnutrición, disfagia y caquexia.

Tema 36. Dietoterapia en patologías renales. Dietoterapia en la insuficiencia renal crónica y aguda. Control de proteínas, potasio, sodio, fósforo y líquidos. Dietas en pacientes con diálisis.

Tema 37. Dietoterapia en enfermedades de tipo respiratorio. EPOC. Recomendaciones nutricionales en la enfermedad respiratoria crónica, prevención de la pérdida de masa muscular y soporte nutricional en pacientes con insuficiencia respiratoria.

Tema 38. Dietoterapia en enfermedades oncológicas. Soporte nutricional en pacientes oncológicos. Dieta en mucositis, náuseas y vómitos, diarrea, caquexia oncológica y alteraciones del gusto y la salivación. Papel de la nutrición en la prevención y tratamiento del cáncer.

Tema 39. Psicología del comportamiento alimentario. Procesos psicológicos implicados en la alimentación. Mecanismos neuroquímicos de la conducta alimentaria. Relación entre alimentación y emociones. Estrategias para mejorar la adherencia a tratamientos dietéticos.

Tema 40. Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa, bulimia y trastorno por atracón. Diagnóstico y seguimiento nutricional. Factores psicológicos y emocionales en la alimentación. Prevención de deficiencias y trastornos alimentarios. Estrategias de intervención y prevención de recaídas.

Tema 41. Nutrición en geriatría, demencias, y personas en condiciones extremas. Cambios fisiológicos asociados al envejecimiento. Recomendaciones nutricionales en la tercera edad. Nutrición en pacientes con demencia y dependencia. Adaptación de la dieta a condiciones climáticas extremas y al esfuerzo físico en situaciones laborales especiales.

Tema 42. Soporte nutricional y alimentos funcionales. Suplementos nutricionales orales. Alimentos funcionales, probióticos, prebióticos y simbióticos y alimentos para usos médicos especiales: definición, indicaciones clínicas, eficacia y seguridad. Dieta vegetariana, dieta vegana y otras dietas alternativas: posibles carencias y suplementación.

Tema 43. Elaboración de dietas: cuestiones previas. Confección de la dieta. Educación nutricional para comprensión y seguimiento de la dieta por el/la paciente. Dietas terapéuticas. Dietas progresivas. Dietas con modificación de texturas. Dietas de fácil masticación. Dietas de fácil deglución. Características generales.

Tema 44. Apoyo nutricional en la nutrición Enteral. Características. Indicaciones. Métodos, vías y técnicas de administración. Complicaciones.

Tema 45. Educación nutricional. Programa de intervención comunitaria. La educación para la salud individual, grupal y comunitaria: concepto, metodología y técnicas didácticas. Estrategias de cambio de comportamiento. Consejo dietético en consulta. Evaluación de programas de educación nutricional.

Tema 46. Estrategias de salud pública para la prevención de enfermedades nutricionales y promoción de hábitos de vida saludables. Promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

Tema 47. Perspectiva de género. Salud y género. Morbilidad diferenciada. Violencia de género: prevención, detección y actuación por parte de los/las profesionales públicos de las Islas Baleares

Tema 48. Prevención de Riesgos Laborales. Normativa de seguridad y salud relativa a los lugares de trabajo. Agentes físicos químicos y biológicos en el lugar de trabajo. Riesgos ergonómicos y psicosociales. Medidas preventivas.

ANEXO III VALORACIÓN MÉRITOS

Consistirá en la valoración de los méritos alegados y acreditados documentalmente por las personas aspirantes, hasta un máximo de 40 puntos, y de conformidad con la escalera siguiente:

a) Titulaciones académicas oficiales y reconocidas por el Ministerio de Educación: Puntuación máxima: 5 puntos

- Título de doctor reconocido como nivel MECES 4: 2 puntos.
- Título de estudios oficiales de máster, licenciatura, grado, ingeniería o arquitectura reconocidos como nivel MECES 3: 3 puntos.
- Título de estudios oficiales de diplomatura, grado, ingeniería técnica o arquitectura técnica reconocidos como nivel MECES 2: 2 puntos.
- Título de bachiller, técnico superior FP o equivalente: 1 punto.
- Título de ESO, técnico medio FP o equivalente: 0,25 puntos.

No se valorarán los títulos académicos que se han usado para obtener una titulación académica superior o se hayan presentado como requisito.

b) Cursos de formación y perfeccionamiento relacionados con la categoría, plaza o lugar a que se opta, con una antigüedad inferior a 5 años: Puntuación máxima: 12 puntos.





Cursos de formación y perfeccionamiento impartidos por el Instituto Nacional de Administración Pública (INAP), por la Escuela Balear de Administración Pública (EBAP –antes Instituto Balear de Administración Pública, IBAP), por la Federación de Entidades Locales de las Islas Baleares (FELIB), por el Consell Insular d'Eivissa, por la Universidad, por los colegios profesionales, por la Administración del Estado, autonómica o local, y otros cursos convalidados por el EBAP.

Los créditos de aprovechamiento suponen los de asistencia, por lo cual no serán acumulativos la asistencia y el aprovechamiento.

Se valorarán todos los cursos de formación certificados con aprovechamiento o asistencia, impartidos o promovidos por cualquier administración pública de base territorial y escuelas de administración pública.

También se valorarán en este apartado los cursos de formación homologados por las escuelas de administración pública, los cursos impartidos por las organizaciones sindicales en el marco de los acuerdos de formación continua con la Administración.

Los cursos con aprovechamiento o impartidos se valorarán a razón de 0,04 puntos por hora.

Los cursos con asistencia se valorarán a razón de 0,02 puntos por hora.

No se valorarán en este apartado los certificados que no indiquen las horas de duración o los créditos de la acción formativa, los que correspondan a una carrera universitaria, los de doctorado, la superación de asignaturas de un estudio académico, ni los derivados de procesos selectivos.

Si el certificado acreditativo del curso indica créditos, se valorará a razón de 25 horas por cada crédito ECTS.

Si no se indica el tipo de crédito, se entenderá que son créditos de la anterior ordenación universitaria (CFC o LRU) y, por lo tanto, se valorarán a razón de 10 horas por crédito.

Cuando haya discrepancia entre las horas y los créditos en los certificados de una acción formativa, prevalecerán las horas.

En todos los casos, se valorarán una sola vez las acciones formativas relativas a una misma cuestión o en un mismo programa, aunque se haya repetido la participación.

Solo se valorará el certificado de nivel superior o el certificado que acredite un número superior de horas de entre los referidos a una misma aplicación de ofimática como usuario.

c) Conocimientos de lengua catalana. Puntuación máxima: 3 puntos.

Este apartado se valorará de la siguiente forma:

- Nivel C1 (nivel de dominio funcional efectivo) o equivalencia reconocida: 2,50 puntos.
- Nivel C2 (nivel superior) o equivalencia reconocida: 2,75 puntos.
- Nivel LA (lenguaje administrativo) o equivalencia reconocida: 0,25 puntos.

Solo se valorará un certificado, excepto en el caso del certificado de conocimientos de lenguaje administrativo, en que la puntuación se acumulará al otro certificado que se aporte. Si solo se presenta el certificado de conocimientos de lenguaje administrativo se valorará a razón de 0,25 puntos.

Estos conocimientos se tienen que acreditar mediante la aportación de título o certificado oficial correspondiente, expedido por la Dirección General de Política Lingüística del Gobierno de las Islas Baleares y las equivalencias previstas.

d) Conocimientos de lenguas extranjeras (niveles de Marc Común Europeo de Referencia para las lenguas, MCER). Puntuación máxima: 2 puntos.

Este apartado se valorará de la siguiente forma:

- Nivel A1 (acceso): 0,25 puntos.
- Nivel A2 (plataforma): 0,5 puntos.
- Nivel B1 (umbral): 0,75 puntos.
- Nivel B2 (avanzado): 1,25 puntos.
- Nivel C1 (dominio operativo eficaz): 1,75 puntos.
- Nivel C2 (maestría): 2 puntos.



Se valorarán los certificados emitidos por la Escuela Oficial de Idiomas o equivalentes. Para una misma lengua solo se valora el nivel superior de los acreditados. Al efecto de establecer la valoración que corresponde a cada puesto de trabajo, se considera que los certificados de un nivel de conocimientos de un idioma acreditan los conocimientos de los niveles inferiores.

Otros certificados del Marco común europeo considerados equivalentes que se valoran con la misma puntuación que los certificados de las escuelas oficiales de idiomas:

Inglés		Puntuación
A1 (acceso)		0,25
A2 (plataforma)	• Certificado de nivel básico EOI • KET (Key English Test). Cambridge University • ISE 0 (Integrated Skills in English). Trinity College London	0,50
B1 (umbral)	• Certificado de nivel intermedio EOI (=certificado de nivel elemental) • PET (Preliminary English Test). Cambridge University • ISE I (Integrated Skills in English). Trinity College London	0,75
B2 (avanzado)	• Certificado de nivel avanzado EOI (=certificado de nivel superior; certificado de aptitud) • Diplomado universitario especialista lengua inglesa (maestro u otros) • FCE (First Certificate in English). Cambridge University • ISE II(Integrated Skills in English). Trinity College London	1,25
C1 (dominio operativo eficaz)	• CAE (Certificate in Advanced English). Cambridge University • ISE III (Integrated Skills in English). Trinity College London	1,75
C2 (maestría)	• Licenciado en filología inglesa • Llicenciado en traducció i interpretació: lengua inglesa • CPE (Certificate of Proficiency in English). Cambridge University • ISE IV (Integrated Skills in English). Trinity College London	2

Francés		Puntuación
A1 (acceso)	• DELF (diplôme d'études en langue française) A1	0,25
A2 (plataforma)	• Título de nivel Elemental EOI • DELF A2	0,50
B1 (umbral)	• Título de nivel intermedio EOI (=certificado de nivel elemental) • DELF B1	0,75
B2 (avanzado)	• Título de nivel avanzado EOI (=certificado de nivel superior; certificado de aptitud) • Diplomado universitario especialista lengua francesa (maestro u otros) • DELF B2	1,25
C1 (dominio operativo eficaz)	• DALF (diplôme approfondi de langue française) C1	1,75



Francés		Puntuación
C2 (maestría)	- Licenciado en filología francesa - Licenciado en traducción e interpretación: lengua francesa - DALF C2	2

Alemán		Puntuación
A1 (acceso)	- Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch A1 - Start Deutsch 1 - Título de nivel elemental EOI	0,25
A2 (plataforma)	- Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch A2 - Start Deutsch 2	0,50
B1 (umbral)	- Título de nivel intermedio EOI (= certificado de nivel elemental) - Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch B1 - Zertifikat Deutsch	0,75
B2 (avanzado)	- Título de nivel avanzado EOI (= certificado de nivel superior; certificado de aptitud) - Diplomado universitario especialista lengua alemana (maestro u otgros) - Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang Stufe 1 (DSH-1) - Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch B2 - Goethe-Zertifikat B2 - Test Deutsch als Fremdsprache (TestDaF) – TDN 3	1,25
C1 (dominio operativo eficaz)	- Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang Stufe 2 (DSH-2) - Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch C1 - Goethe-Zertifikat C1 - Zentrale Mittelstufenprüfung (ZMP)	1,75
C2 (maestría)	- Licenciado en filología alemana - Licenciado en traducción e interpretación: lengua alemana - Deutsche Sprachprüfung für den Hochschulzugang Stufe 3 (DSH-3) - Europäisches Sprachenzertifikat Deutsch C2 - Kleines Deutsches Sprachdiplom (KDS) - Zentrale Oberstufenprüfung (ZOP)	2

En el supuesto de que se presenten dudas sobre la validez de algún certificado, equivalencia de niveles o sobre la puntuación que se le tiene que otorgar, se podrá solicitar un informe de la Escuela Balear de Administración Pública o de la Escuela Oficial de Idiomas.

Cuando los conocimientos de una lengua son un requisito del puesto de trabajo, se valoran los niveles superiores al que esté establecido como requisito.

Se pueden valorar simultáneamente lenguas diferentes, con los criterios mencionados.

e) Experiencia profesional. La puntuación máxima será de 17 puntos.

1. Por cada mes de servicios prestados y reconocidos a la administración local, en calidad de personal funcionario o personal laboral, en la misma categoría que se convoca: 0,15 puntos/mes.
2. Por cada mes de servicios efectivos prestados y reconocidos a cualquier Administración Pública Autonómica o Estatal como personal funcionario o personal laboral, en la misma categoría que se convoca: 0,10 puntos/mes.





3. Por cada mes de servicios prestados y reconocidos a cualquier administración pública como personal funcionario o personal laboral en cualquier categoría diferente a naturaleza o de contenido técnico relacionado con la categoría que se convoca: 0,04 puntos/mes.

4. Experiencia profesional con relación laboral en trabajos realizados en empresa pública societaria, privada y en régimen de autónomos de la categoría igual que la plaza convocada, encuadrada dentro del mismo grupo de clasificación profesional que sean de naturaleza o de contenido técnico relacionado con la categoría que se convoca: 0,06 puntos/mes.

Se tiene que otorgar la puntuación que proporcionalmente corresponda cuando la jornada sea inferior a la encomendera.

En ningún caso, ocupar un puesto de trabajo reservado a personal eventual o alto cargo o de estricta confianza política constituirá mérito para acceder a la función pública o a la promoción interna.

En el supuesto de que el aspirante haya desarrollado simultáneamente dos o más modalidades profesionales anteriores, solo se computará una a efecto de valoración, que será la que otorgue una puntuación más alta.

La documentación de estos méritos se acreditará mediante la presentación del original o de la copia compulsada de la siguiente documentación:

- Trabajos realizados a la Administración pública: certificado del organismo correspondiente, en el cual consten: tiempo trabajado, categoría, grupo o subgrupo y vinculación con la Administración (funcionario de carrera, funcionario interino o contrato laboral).
- Trabajos realizados en empresa pública societaria o privada y régimen de autónomos: copias de los contratos de trabajo o certificado de empresa, acompañados obligatoriamente del certificado/informe de vida laboral emitido por la Seguridad Social.

Se tiene que hacer constar el tiempo de trabajo, la categoría laboral y grupo de clasificación profesional. Para acreditar el trabajo de autónomos se exigirá el documento de alta de actividad económica junto con la vida laboral. Si la actividad profesional no queda reflejada en la vida laboral, se tendrá que adjuntar el certificado del colegio profesional que acredite el ejercicio de la actividad en los periodos que corresponda.

En el ámbito de cualquier de los dos apartados anteriores, se tiene que acreditar que se han ejercido funciones de naturaleza o de contenido técnico análogo a las de la categoría profesional para la cual se opta. Solo se podrá valorar la experiencia laboral cuando de la documentación aportada se desprendan claramente las funciones realizadas y la analogía con las del lugar que se tiene que proveer. Se puede acreditar mediante la presentación, junto con los méritos, de un certificado de funciones realizadas o de un informe, emitido por la persona responsable del servicio, de las funciones desarrolladas en el puesto de trabajo.

Eivissa, 13 de julio de 20226

El secretario general del Consell Insular d'Eivissa

Pedro Bueno Flores