

ANEXO XXII

CATEGORÍA: COCINERO/A

TEMAS COMUNES

Tema 1. La Constitución Española de 1978: Valores superiores y principios inspiradores; Derechos y deberes fundamentales; El Derecho a la protección de la salud.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía de Canarias: Derechos, deberes y principios rectores; Competencias en materia de salud. La posición del Estatuto de Autonomía de Canarias en el sistema de fuentes. Organización institucional de la Comunidad Autónoma.

Tema 3. El Servicio Canario de la Salud: naturaleza y funciones. Derechos y deberes de los ciudadanos en el Sistema Canario de la Salud.

Tema 4. Ley 1/2010, de 26 de febrero de Igualdad entre Mujeres y Hombres: Título preliminar.

Tema 5. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales: objeto y ámbito de aplicación. Principios de protección de datos.

Tema 6. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones; Consulta y participación de los trabajadores. Plan de Prevención de las Agresiones a los Trabajadores del Servicio Canario de la Salud.

Tema 7. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Clasificación del personal estatutario; Derechos y deberes.

Tema 8. Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la Autonomía del Paciente y de Derechos y Obligaciones en Materia de Información y Documentación Clínica: Principios generales.

TEMAS ESPECÍFICOS

Tema 9. Peligros asociados a la manipulación de los alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. La contaminación de los alimentos: fuentes, transmisión y elementos favorecedores, medidas preventivas.

Tema 10. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre: normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Definiciones, condiciones de los establecimientos. Requisitos de las comidas preparadas. Condiciones del almacenamiento, conservación y transporte.

Tema 11. Recepción de mercancías: control de las materias primas y platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, fechas de consumo preferente y de caducidad, control organoléptico.

Tema 12. Almacenamiento: Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio, productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene y limpieza, temperatura requerida, rotación de mercancías.

Tema 13. Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 14. Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.

Tema 15. Maquinaria de alto rendimiento para la elaboración y tratamiento de comidas para colectividades: hornos de convección, sartenes basculantes, hornos de vapor, marmitas, freidoras, batidores de frío, descripción y uso. Pequeña maquinaria. Herramientas de cocina.

Tema 16. El sistema de emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: línea caliente, línea mixta y línea fría.

Tema 17. Plan de mantenimiento. Plan de limpieza y desinfección. Plan contra plagas. Plan de agua de abastecimiento. Plan de trazabilidad. Plan de formación de trabajadores.

Tema 18. El Codex Alimentarius. Finalidad, ámbito de aplicación, naturaleza de las normas del Codex. Principios generales de higiene de los alimentos: Objetivos, ámbito de aplicación, utilización y definiciones.

Tema 19. Principios generales de higiene de los alimentos: Anexo Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación.

Tema 20. Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (I): Disposiciones generales. Obligaciones de los operadores de empresa alimentaria.

Tema 21. Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (II): Anexo II. Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria, Capítulos I, II, IV, V y VI.

Tema 22. Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (III): Anexo II. Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria, Capítulos VIII al XII.

Tema 23. Definición y objetivos de las normas de seguridad alimentaria ISO 22000, BRC y FSSC. La ISO 9001 como sistema de gestión de la calidad: definición, ventajas; conceptos de liderazgo, gestión por procesos, mejora continua, objetivos de calidad, satisfacción del cliente, auditorías internas y externas.

Tema 24. Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 25. La alimentación en función de la edad: Particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 26. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.

Tema 27. Sustancias fundamentales que componen los alimentos: Nutrientes. Digestión, absorción y metabolismo. Función de los nutrientes en el organismo.

Tema 28. Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales. Hidratos de carbono: Clasificación. Alimentos fuente de los hidratos de carbono en la dieta. Grasas: Clasificación. Las grasas de la dieta. Proteínas: Clasificación. Alimentos fuente de proteínas en la dieta.

Tema 29. Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres. Propiedades y formas de cocinarlas. Arroces.

Tema 30. Huevos. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Normas básicas y su preparación. Géneros que los complementan. Propiedades alimentarias y digestivas en sus diversas formas de preparación.

Tema 31. Pescados. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Épocas idóneas de las especies más importantes. Su poder alimenticio. Formas más importantes de preparación. Conservación.

Tema 32. Carnes. División según sus propiedades alimenticias. Calidad según su aplicación y aprovechamiento. Formas básicas de elaboración. Conservación y reposo necesario.

Tema 33. Salsas. Tipos. Elaboración y cuidados. Sopas, consomés y cremas. Potajes propiamente dicho.

Tema 34. Ensaladas y verduras. Su importancia en la dieta. Verduras de temporada. Preparación y elaboración. Formas de conservación.

Tema 35. Desayunos: Clases. Meriendas: Clases. Postres: Frutas de temporada y productos lácteos. Repostería: Cremas, flanes, natillas,...: Elaboración.

Tema 36. Rendimiento de los productos alimenticios: Carnes, pescados, verduras y hortalizas. Épocas óptimas de los productos alimenticios.

Tema 37. Aditivos alimentarios. Definiciones y conceptos. Clasificación. Su papel en la alimentación actual. Utilización correcta.

Tema 37. Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

Tema 38. Toxiinfecciones alimentarias. Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 39. Informatización del sistema de alimentación: protocolo de dietas, planilla, procesado de la información, listado, tarjetas de emplatado. Distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo. Orden de trabajo diario y administración de la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina. Misiones. Funciones de cada una.

Tema 40. Conceptos básicos en la prevención de riesgos laborales. Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Medidas preventivas y de seguridad, actuación ante una emergencia. Prevención de accidentes y primeros auxilios.