

Anexo XXXVI

Cocinero/a

Temario común

Tema 1.- La Constitución Española: Título I. De los Derechos y Deberes Fundamentales. La protección de la salud en la Constitución. El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha: Instituciones de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha; Competencias de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 2.- Ley General de Sanidad: Organización general del Sistema Sanitario Público; Los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas y Las Áreas de Salud. Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha: Disposiciones generales; Plan de Salud de Castilla-La Mancha, Competencias de las Administraciones Públicas: El Servicio de Salud de Castilla-La Mancha: funciones, organización y estructura.

Tema 3.- Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud: Normas Generales. Derechos y Deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo. Retribuciones. Jornada de trabajo, permisos y licencias. Situaciones administrativas del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades.

Tema 4.- La Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones; Consulta y participación de los trabajadores. Plan Perseo: procedimiento de actuación ante una situación de violencia en el centro de trabajo. Resolución de 26/10/2016, para la aplicación del artículo 13.5 de la Ley Orgánica de Protección Jurídica del Menor a los profesionales pertenecientes al Servicio de Salud de Castilla-La Mancha.

Tema 5.- Ley sobre derechos y deberes en materia de salud de Castilla-La Mancha. La igualdad efectiva entre hombres y mujeres. Políticas de igualdad. Medidas de protección integral contra la violencia de género.

Temario específico

Tema 6.- Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación continuada de los manipuladores. Control y supervisión de la autoridad competente. Exámenes médicos. Acreditación de la formación. Régimen sancionador. Riesgos derivados de la manipulación: alteraciones de los alimentos y contaminación. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. Técnicas de manipulación y conservación.

Tema 7.- El servicio de hostelería y cocina. Relaciones del servicio con las unidades de dietética y nutrición, bromatología, enfermería, servicios médicos y administración.

Tema 8.- El sistema organizativo en el servicio de hostelería. Organigrama, funciones, responsabilidades, distribución y órdenes de trabajo.

Tema 9.- Tecnología de la cocina. Tipos de maquinaria. Generadores de calor y frío. Pequeña maquinaria. Herramientas de cocina: concepto y clases.

Tema 10.- Nuevas tecnologías. Maquinaria de alta productividad. Sistema de emplatado. Características, ventajas e inconvenientes.

Tema 11.- Sistemas de cocción y distribución centralizado. Tipos: línea caliente, línea mixta y línea fría.

Tema 12.- Zonas de trabajo (I). Cámaras, almacenes, circuito limpio- sucio.

Tema 13.- Zonas de trabajo (II). Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado y residuos.

Tema 14.- Recepción, almacenamiento, conservación y manipulación.

Tema 15.- Recepción de alimentos. Tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos perecederos, alimentos no perecederos, congelados y conservas.

Tema 16.- Conservación de géneros. Conceptos. Métodos, técnicas y equipos de conservación. Seguridad alimentaria y normativa higiénico-sanitaria.

Tema 17.- Fundamentos de dietética. Principios inmediatos. Recomendaciones dietéticas.

Tema 18.- Dietas terapéuticas (I). Características de las dietas. Por su consistencia. Líquida, semilíquida, blanda y triturada. Por residuos: rica en fibras o astringentes.

Tema 19.- Dietas terapéuticas (II). Por calorías: hipocalóricas e hipercalóricas.

Tema 20.- Dietas terapéuticas (III). Diabéticas, hiposódicas, pobre en oxalatos, pobre en purinas, ovalactofarináceas, de exploración, pobre en lípidos y colesterol, parapancreatitis, postquirúrgicas.

Tema 21.- Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

Tema 22.- Criterios de habilidad en la preparación de alimentos. Confección y elaboración. Técnicas de cocinados y otras operaciones culinarias. Modalidades alimentarias.

Tema 23.- Planificación de los menús. Característica del menú hospitalario. Código de dietas. Variedad. Rotación.

Tema 24.- El menú basal y el menú pediátrico, características.

Tema 25.- El menú opcional. Características, organización y formas de realización.

Tema 26.- Menú ecológico y cocina dietética. Fundamentos, características y propiedades.

Tema 27.- Criterio de selección de platos. Fichas técnicas de platos. Estandarización de platos. Gramajes.

Tema 28.- Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

Tema 29.- Técnicas culinarias. Análisis y elección según los procesos a realizar. Útiles, herramientas y equipos de trabajo.

Tema 30.- Alimentos y menús de temporada. Alimentos con denominación de origen.

Tema 31.- El paciente hospitalario. Características. Fundamentos de su nivel de satisfacción. Información. Calidad percibida por el usuario.

Tema 32.- La alimentación como parte de la salud del enfermo. Calidad en los productos, víveres, preparación y condimentación.

Tema 33.- La calidad alimentaria. Definición. Calidad total: principios básicos aplicables, funciones y aspectos más característicos. Profesionales implicados en la gestión de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria: asesoramiento técnico sanitario.

Tema 34.- El plato testigo. Instrucciones de trabajo. Proceso de recogida de muestras testigo. Medios necesarios. Emplatado, conservación y vigilancia.

Tema 35.- Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada.

Tema 36.- Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas. Limpieza de locales. Características y usos. Sistemas de limpieza. Productos utilizados. Normas de utilización. Maquinarias de uso común.

Tema 37.- Sistemas de garantía de calidad. Definición. Procedimientos de aseguramiento de la calidad (pac). Procedimientos operativos (po), instrucciones de trabajo (it).

Tema 38.- Programas de control higiénico-sanitario. Guía de buenas prácticas de manipulación (bpm). Plan general de higiene (pgh).

Tema 39.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría. Reciclaje.

Tema 40.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos. Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipo de primera intervención. Sus funciones: actuaciones a realizar.