



## **IX.5.- TEMARIO DE PINCHE**

Tema 1.- Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos.

Tema 2.- Tipos de Dieta. Conceptos básicos.

Tema 3.- Conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación.

Tema 4.- Términos básicos de cocina.

Tema 5.- Maquinaria, herramientas y utensilios en las cocinas de colectividades.

Tema 6.- Batería de cocina: componentes y conservación.

Tema 7.- Técnicas para tratamiento inicial y preparación de los alimentos (limpieza, cortes y preelaboración).

Tema 8.- Riesgos derivados de la manipulación de los alimentos: Alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Medios de transmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen su desarrollo. El plato testigo. Análisis de peligros y puntos de control crítico.

Tema 9.- La cocina. Importancia y condiciones que debe reunir el local. División del local.

Tema 10.- Cuidado y limpieza del local, maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Medidas de higiene. Productos de limpieza.

Tema 11.- Cocina hospitalaria centralizada, el concepto de marcha adelante, organización, equipamiento y distribución. Secciones de preparación, emplatado, distribución de las plantas hospitalarias. Transporte y recogida.

Tema 12.- Distribución del trabajo en la cocina hospitalaria: categorías profesionales dentro de la cocina.

Tema 13.- Desperdicios. Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de su control eliminación.

Tema 14.- Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Utilización de equipos de protección individual. Prevención de incendios. Actuación ante una emergencia en su lugar de trabajo.