



## **ANEXO V.-CATEGORÍAS DEL GRUPO C/C1- GESTIÓN Y SERVICIOS**

### **V.1.- TEMARIO DE COCINERO/A**

Tema 1.- La Constitución española: Derechos y Deberes fundamentales de los españoles. El derecho a la protección de la salud en la Constitución española y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Tema 2.- Estatuto de Autonomía de Canarias: Derechos, deberes y principios rectores.

Tema 3.- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones.

Tema 4.- La Cocina: importancia y condiciones que debe reunir el local. División del local. La Cocina Hospitalaria: distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina: obligaciones y atribuciones de cada una. Orden de trabajo diario en la cocina.

Tema 5.- 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 6.- 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 7.- Conservación de géneros. Fundamento general. Métodos de conservación: Frío, refrigeración, congelación, calor, ahumado, deshidratación, salazón, escabeche. Por inmersión en líquidos conservadores.

Tema 8.- 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 9.- El almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, estiba, temperatura requerida, limpieza, rotación de mercancías.

Tema 10.- Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 11.- Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.



Tema 12.- El emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadena caliente, cadena fría.

Tema 13.- Planes de limpieza, desratización y desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema.

Tema 14.- Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Tema 15.- Maquinaria empleada en la cocina. Herramientas de cocina.

Tema 16.- Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 17.- Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 18.- Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales.

Tema 19.- Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios: dietas progresivas, conocimientos básicos. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.

Tema 20.- La alimentación en función de la edad: particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 21.- Planificación de los menús. Características de los menús de hospital. El código de dietas.

Tema 22.- Condimentos, fondos de cocina y salsas básicas. Sopas y purés: formas más usuales de su preparación.

Tema 23.- Guarniciones. Tipos de guarniciones: simples y compuestas. Fritos: clases. La gran fritura. Fritura mixta.

Tema 24.- Huevos: tipos. Identificación de su grado de frescura. Formas más usuales de su preparación.

Tema 25.- Pastas: propiedades y formas principales de cocinarlas. Arroces. Verduras: métodos básicos de cocinado. Ensaladas más habituales.

Tema 26.- Legumbres secas, cereales y tubérculos: métodos básicos de cocinado. Alubias, garbanzos, lentejas.

Tema 27.- Pescados: clases. Identificación de su grado de frescura. Limpieza y conservación.

Tema 28.- Carnes: clases y métodos básicos de cocinado.



SERVICIO CANARIO DE LA SALUD  
DIRECCIÓN GENERAL  
RECURSOS HUMANOS

Tema 29.- Vacuno mayor y vacuno menor: despiece de la res. Pequeñas piezas con denominación propia.

Tema 30.- Aves. Gallina y pollo. Preparación de las aves y métodos básicos de cocinado.

Tema 31.- Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación. Postres: simples naturales y simples elaborados. Postres lácteos.