

COCINERO.

TEMARIO:

Tema 1.- 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 2.- Peligros asociados a la manipulación de los alimentos. La contaminación de los alimentos. Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Tema 3.- Conservación de géneros. Fundamento general. Métodos de conservación: Frío, refrigeración, congelación, calor, ahumado, deshidratación, salazón, escabeche. Por inmersión en líquidos conservadores.

Tema 4.- 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 5.- El almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, estiba, temperatura requerida, limpieza, rotación de mercancías.

Tema 6.- Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 7.- Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.

Tema 8.- El emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadena caliente, cadena fría.

Tema 9.- 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 10.- Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Tema 11.- Maquinaria empleada en la cocina.

Tema 12.- Herramientas de cocina.

Tema 13.- Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 14.- Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 15.- Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales.

Tema 16.- 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 17.- La alimentación en función de la edad: particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 18.- Planificación de los menús. Características de los menús de hospital. El código de dietas. Variedad. Rotación.

Tema 19.- Rendimiento de géneros alimenticios.

Tema 20.- Condimentos, fondos de cocina y salsas básicas.

Tema 21.- Sopas y purés: formas más usuales de su preparación.

Tema 22.- Guarniciones. Tipos de guarniciones: simples y compuestas.

Tema 23.- 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.

Tema 26.- Verduras: métodos básicos de cocinado. Ensaladas más habituales.

Tema 27.- Legumbres secas, cereales y tubérculos: métodos básicos de cocinado. Alubias, garbanzos, lentejas.

Tema 28.- Pescados: clases. Identificación de su grado de frescura. Limpieza y conservación. Métodos básicos de cocinado.

Tema 29.- Carnes: clases y métodos básicos de cocinado.

Tema 30.- Vacuno mayor y vacuno menor: despiece de la res. Pequeñas piezas con denominación propia.

Tema 31.- Aves. Gallina y pollo. Preparación de las aves y métodos básicos de cocinado.

Tema 32.- Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.

Tema 33.- Postres: simples naturales y simples elaborados. Postres lácteos.