TEMARIO DE SANIDAD (S.E.S.)

PERSONAL ESTATUTARIO. GESTIÓN Y SERVICIOS. COCINERO

RESOLUCIÓN de 18 de septiembre de 2017, de la Dirección Gerencia, por la que se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en la Categoría de Cocinero/a, en las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud.

PROGRAMA DE MATERIAS ESPECÍFICAS

Tema 1. Equipamientos básicos de una cocina hospitalaria. Generadores de calor, generadores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características y utilización de los mismos.

Tema 2. 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 3. 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.

Tema 4. La conservación de los alimentos: métodos más utilizados. Conservación en frío, por calor, salazón, ahumado, desecación. Nuevos métodos para la conservación de alimentos.

Tema 5. 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 6. Almacenamiento: Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio, productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene y limpieza, temperatura requerida, rotación de mercancías.

Tema 7. Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 8. Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.

Tema 9. 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 10. 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 11. Planes de limpieza, desratización, desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema.

Tema 12. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Tema 13. Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 14. La alimentación en función de la edad: Particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 15. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.

Tema 16. Sustancias fundamentales que componen los alimentos: Nutrientes. Digestión, absorción y metabolismo. Función de los nutrientes en el organismo.

Tema 17. Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales.

Tema 18. Hidratos de carbono. Clasificación. Alimentos fuente de los hidratos de carbono en la dieta.

Tema 19. Grasas. Clasificación. Las grasas de la dieta.

Tema 20. Proteínas. Clasificación. Alimentos fuente de proteínas en la dieta.

Tema 21. Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres. Propiedades y formas de cocinarlas. Arroces.

Tema 22. 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 23. 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 24. Carnes. División según sus propiedades alimenticias. Calidad según su aplicación y aprovechamiento. Formas básicas de elaboración. Conservación y reposo necesario.

Tema 25. Salsas. Tipos. Elaboración y cuidados. Sopas, consomés y cremas. Potajes propiamente dicho.

Tema 26. Ensaladas y verduras. Su importancia en la dieta. Verduras de temporada. Preparación y elaboración. Formas de conservación.

Tema 27. Desayunos: Clases. Meriendas: Clases. Postres: Frutas de temporada y productos lácteos. Repostería: Cremas, flanes, natillas,...: Elaboración.

Tema 28. Rendimiento de los productos alimenticios: Carnes, pescados, verduras y hortalizas. Épocas optimas de los productos alimenticios.

Tema 29. Aditivos alimentarios. Definiciones y conceptos. Clasificación. Su papel en la alimentación actual. Utilización correcta.

Tema 30. Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

Tema 31. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 32. Informatización del sistema de alimentación: protocolo de dietas, planilla, procesado de la información, listado, tarjetas de emplatado.

Tema 33. 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. Obligaciones y atribuciones de cada una.

Tema 34. Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 35. 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.

Tema 36. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales. Integración de la perspectiva de género en las Políticas Públicas. Ley de Régimen Jurídico del Sector Público: El funcionamiento electrónico del sector público.

PROGRAMA DE MATERIAS COMUNES

Tema 1. La Constitución Española de 1978: Características y estructura. Título Preliminar. Los derechos y deberes fundamentales.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Antecedentes, estructura y contenido. Título Preliminar. Las competencias de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Las Instituciones de Extremadura.

Tema 3. El Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de Salud: Normas generales. Clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo.

Tema 4. Ley de Salud de Extremadura: Objeto, ámbito y principios rectores. El Sistema Sanitario Público de Extremadura. Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud.