



TEMARIO ACORDADO COCIÑEIRO



COCIÑEIRO

PARTE COMÚN

Tema 1.- A Constitución española: Principios fundamentais, dereitos e deberes fundamentais dos españois. A protección da saúde na Constitución.

Tema 2.- Estatuto de Autonomía de Galicia. Estructura e contido. O Parlamento. A Xunta e o seu Presidente. A Administración Pública galega.

Tema 3.- A Lei Xeral de Sanidade: fundamentos e características. Competencias das Administracións públicas en relación coa saúde. Dereitos e deberes dos usuarios do sistema sanitario público.

Tema 4.- O Estatuto Marco do Persoal Estatutario dos servizos de saúde. Clasificación do Persoal Estatutario. Dereitos e deberes. Adquisición e perda da condición de persoal estatutario fixo. Mobilidade do persoal. Xornada de traballo, permisos e licencias. Situacións do persoal estatutario. Réxime disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación e negociación colectiva.

Tema 5.- O persoal estatutario do Servizo Galego de Saúde. Provisión e selección de prazas. Réxime retributivo. Xornada de traballo. Permisos e licencias.

Tema 6.- A Lei de Ordenación Sanitaria de Galicia. O Sistema sanitario de Galicia. Competencias sanitarias das administracións públicas de Galicia. O Servizo Galego de Saúde.

Tema 7.- A Atención Primaria da Saúde: concepto e características xerais. A ordenación da Atención Primaria na Comunidade Autónoma de Galicia. Órganos de dirección. Asistencia especializada: concepto e características xerais. A ordenación da atención especializada na Comunidade Autónoma de Galicia. Órganos de dirección.

Tema 8.- Saúde Laboral: concepto. Principais riscos nas IISS e medidas de prevención. Principios básicos do Plan Xeral de prevención de riscos laborais do Sergas.

PARTE ESPECÍFICA

Tema 9.- As cociñas hospitalarias. Condicións estruturais básicas dos locais. Zonas de limpo e zonas de sucio. Principios de marcha adiante, circuitos do traballo. Real Decreto 2207/1995 de 28 de decembro.

Tema 10.- Equipamentos básico dunha cociña hospitalaria. Xeneradores de calor, xeneradores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características e utilización dos mesmos.



TEMARIO ACORDADO COCIÑEIRO



Tema 11.- A restauración hospitalaria: Concepto, características. Sistemas de produción: cadea quente, cadea fría, cociña ao vacío, cociña de sensamblaxe.

Tema 12.- Perigos asociados á manipulación de alimentos. A contaminación dos alimentos: Fontes, transmisión e elementos favorecedores, medidas preventivas. Real Decreto 202/2000 de 11 de febreiro, normas relativas aos manipuladores de alimentos.

Tema 13.- Real Decreto 3484/2000 de 29 de decembro: normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. Definicións, condicións dos establecementos. Requisitos das comidas preparadas.

Tema 14.- A conservación dos alimentos: Métodos máis utilizados. Conservación en frío, por calor, salazón, afumado, desecación. Novos métodos para a conservación de alimentos.

Tema 15.- Recepción de mercancías: Control das materias primas e platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, datas de consumo preferente e de caducidade, control organoléptico.

Tema 16.- Almacenamento: Productos perecedeiros, semiperecedeiros e non perecedeiros, normas de hixiene, estiva, temperatura requerida, limpeza, rotación de mercancías.

Tema 17.- Acondicionamento de materias primas: A desconxelación, rehidratación, limpeza e preelaboración das materias primas. Cortes das distintas materias.

Tema 18.- Métodos de produción: métodos máis utilizados para a elaboración das comidas hospitalarias, definicións, características. Métodos máis axeitados para as distintas dietas.

Tema 19.- Maquinaria de alto rendimento para a elaboración e tratamento de comidas para colectividade: Fornos de convección, sarténs basculantes, fornos de vapor, marmitas, freidoras, abatidores de frío, descripción e uso.

Tema 20.- O emplatado: Dotación de materiais. Medidas hixiénicas, temperaturas das comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadea quente, cadea fría.

Tema 21.- Plans de limpeza, desratización e desinsectación. Identificación e avaliación de áreas de limpeza. Coñecementos básicos de produtos utilizados. Sistemas de limpeza comunmente utilizados. Rexistro do sistema. Normativa aplicable ó respecto.

Tema 22.- Autocontrol sanitario nas cociñas hospitalarias: Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC). Prerrequisitos, principios básicos, desenrolo, definicións.

Tema 23.- Ovos e ovoprodutos: características, tipos, etiquets, marcado dos ovos, manipulación e uso axeitado. Elaboración.

Tema 24.- Salsas, cremas, sopas, consomés: clases e elaboración.

Tema 25.- Hortalizas. Legumes secas e cereais: tipos, clasificación, características, preelaboración e acondicionamento, limpeza, cortes e elaboración.



TEMARIO ACORDADO COCIÑEIRO



Tema 26.- Pescados e produtos do mar: tipos, clasificacións, características, preelaboración e acondicionamento, distintos cortes, elaboración.

Tema 27.- Carnes e derivados cárnicos, aves, coellos: tipos, clasificación, limpeza, pezas, fileteado, manipulación, acondicionamento, elaboración.

Tema 28.- Postres de cociña: postres máis utilizados nas dietas hospitalarias. Clases, elaboración. Froitas e derivados: tipos e clasificacións. Postres lacteos envasados. A leite e derivados.

Tema 29.- Graxas e aceites: tipos, clasificación, características, manipulación, uso axeitado. Eliminación dos aceites usados.

Tema 30.- Rendementos dos produtos alimenticios: cálculos de pesos por ración, cálculos de diminución, desperdicios, glaseados. Cálculo de produción. Medidas Gastro-Norm e Euro-Norm.

Tema 31.- Alimentación nutrición e dietética: diferenciación. Conceptos básicos. Nutrintes enerxéticos e non enerxéticos.

Tema 32.- Dietas basais e terapéuticas máis utilizadas nos centros hospitalarios: dietas progresivas, coñecementos básicos. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados das distintas dietas.

Tema 33.- A gama dos alimentos, pirámide dos alimentos: alimentos plásticos, alimentos enerxéticos, alimentos reguladores.

Tema 34.- Terminoloxía gastronómica máis común e vocabulario de cociña.

Tema 35.- Prevención de riscos laborais aplicados á hostelería: condicións estruturais dos locais, dotación de material, sinalización, medidas preventivas asociadas ao posto de traballo.

Tema 36.- Nocións básicas de informática: conceptos de procesador de textos, bases de datos e correo electrónico. Intranet: concepto.