

## ANEXO XLIII

### Borrador del programa para la Categoría de Cocinero.

#### I. PROGRAMA

##### Parte general:

1. La Constitución Española de 1978.
2. El Estatuto de Autonomía de La Rioja.
3. Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
4. Ley 2/2002, de 17 de abril, de Salud de La Rioja.
5. Ley 41/2002, de 14 de Noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica.
6. Real Decreto 1030/2006, de 15 de septiembre, por el que se establece la cartera de servicios comunes del Sis Nacional de Salud y el procedimiento para su actualización.
7. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los Servicios de Salud.
8. El Decreto 2/2011, de 14 de enero, de selección de personal estatutario y provisión de plazas y puestos de trabajo del Servicio Riojano de Salud.
9. Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
10. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
11. El Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos: disposiciones generales, principios y derechos del interesado.

##### Parte Específica:

1. La alimentación integral en los hospitales. El servicio de Nutrición Clínica y el Servicio de Medicina Preventiva.
2. Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Buenas prácticas de manipulación. Prácticas correctas de higiene. Formación continuada de los manipuladores. Control y verificación de la autoridad competente.
3. Reglamentación técnico-sanitaria en colectividades. Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina hospitalaria. Normativa seguridad alimentaria.
4. Sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y pre-requisitos (plan de limpieza y desinfección, plan de mantenimiento, plan DDD,...) Concepto de calidad en hostelería hospitalaria. Sistemas de gestión de calidad en alimentación hospitalaria (ISO 22000, ISO 9001, EFQM,...).
5. Los alimentos. Código alimentario español: Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Clasificación y tipo de dietas. La dieta equilibrada.
6. Control y aprovisionamiento de materias primas. Pedidos, gestión de stocks y control de inventarios.
7. Preparación, procesamiento, conservación, emplatado, distribución, transporte, regeneración y servicio en una cocina.
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. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. Plato testigo.
9. Cocina hospitalaria centralizada. El concepto de marcha hacia delante, organización, equipamiento y distribución. Sistema1. La alimentación integral en los hospitales. El servicio de Nutrición Clínica y el Servicio de Medicina Preventiva.
  10. Distribución y organización del trabajo en cocina. Funciones y responsabilidades. Gestión y control de planes de producción en una cocina. El trabajo en equipo.
  11. Términos culinarios. Técnicas de cocina: conceptos generales.
  12. Condimentos: concepto y clases.
  13. Fondos de cocina básicos y complementarios.
  14. Salsas: conceptos y clases.
  15. Hortalizas y frutas. Clases. Estacionalidad. Métodos básicos de cocinado, aplicaciones y conservación.
  16. Ensaladas.
  17. Legumbres: sus clases. Elaboración, aplicaciones y conservación.
  18. Potajes, sopas, consomés y cremas.
  19. Guarniciones culinarias: clases, aplicaciones y elaboración.
  20. Patatas, pastas y arroces. Elaboración, aplicaciones y conservación.
  21. Huevos: calidad, grado de frescura, conservación. Métodos básicos de cocinado.
  22. Pescados y mariscos. Clases, elaboración, aplicaciones y conservación.
  23. Carnes. Clases, elaboración, aplicaciones y conservación.
  24. Aves. Clases, elaboración, aplicaciones y conservación.
  25. Alérgenos alimentarios (origen animal, origen vegetal, origen en el procesado de alimentos,...). Marco normativo de alérgenos alimentarios. Gestión de alérgenos en restauración (formación del personal, materias primas, formulación, limpieza, comunicación,...)
  26. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre la contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados con las funciones de la categoría. Tratamiento de desperdicios y residuos hosteleros, normas sanitarias para su control y eliminación.
  27. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría.