TEMARI CATEGORIA LABORAL: D1 OFICIAL/A DE 1A CUINER/A

Part específica general

Tema 1
La manipulació d'aliments a la cuina. Normes d'higiene alimentària. La provisió i emmagatzematge dels aliments. La traçabilitat alimentària: concepte. Conservació dels aliments: temperatura ambient, refrigeració, congelació.

Tema 2
La preparació dels aliments. Aliments crus. Elaboracions en fred. Cocció. Refredament. Rescalfament. Manteniment en fred i calent. Transport i servei.

Tema 3
La prevenció dels riscos laborals. Conceptes bàsics sobre seguretat i salut en el treball. Riscos laborals i mesures de protecció per al desenvolupament de les funcions de la categoria professional. Els perills biològic, químic i físic a la cuina.

Part específica proposada pel departament d'Educació

Tema 4
Les necessitats nutricionals i dietètiques dels infants de zero a tres anys. Menús equilibrats nutricionalment. Equilibri dietètic.

Tema 5
L'adequació dels menús segons les característiques dels nens i nenes als quals estan destinats. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Tema 6
Coneixements generals de la planificació de menús des del punt de vista nutritiu, gastronòmic i cultural. Els beneficis del treball amb productes de temporada: salut, economia, varietat. Les tradicions relacionades amb els productes de temporada.

Tema 7
El Pla de neteja i desinfecció. El Pla de desinsectació i desratització. Gestió dels residus.

Part específica proposada pel departament de Justícia

Tema 8
Les necessitats nutricionals i dietètiques dels joves de 14 a 22 anys en règim d'internament. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i menús alternatius per raons sanitàries o religioses.

Document signat digitalment per:
Joan Núñez Abril (23/11/2021 13:18 CET), DIEGO MARTINEZ BORONAT (23/11/2021 13:39 CET), SERGIO JERONIMO MAÑERO (23/11/2021 13:41 CET)

Part específica proposada pel Departament de Drets Socials

Tema 9

Les necessitats nutricionals i dietètiques de la gent gran en residències. Dieta i nutrició: necessitats alimentàries i nutricionals de les persones grans.

Tema 10

Tipologia de dietes en centres residencials. El menú basal. Dietes especifiques per patologies freqüents de la gent gran. Adaptació dels plats a la naturalesa de les persones usuàries.

Part específica proposada pel departament de PRESIDÈNCIA.

Tema 11

La organització i sistemàtica de funcionament de la cuina. La cuina institucional i representativa. Atenció i presentació dels plats.