

MATERIAS COMUNES

Tema 1.– La Constitución Española de 1978. Principios generales. Antecedentes, estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales de los españoles.

Tema 2.– La Organización Territorial del Estado. La Provincia. Organización y competencias provinciales.

Tema 3.– El Procedimiento Administrativo: Concepto. Fases. Iniciación, ordenación, instrucción y terminación.

Tema 4.– El Personal al Servicio de la Administración Local. Concepto y Clases. Derechos y deberes.

Tema 5.– Prevención de Riesgos Laborales: Normativa. Derechos y Obligaciones.

MATERIAS ESPECÍFICAS

BLOQUE II-PARTE ESPECÍFICA

Tema 6.– Principios de la alimentación y nutrición: la digestión, la rueda de los alimentos.

Tema 7.– Sustancias nutritivas: grasas o lípidos, proteínas, hidratos de carbono, glúcidos, azúcares.

Tema 8.– Necesidades de agua y nutrición.

Tema 9.– Conocimiento de la composición nutritiva de la leche y derivados.

Tema 10.– Conocimiento de la composición nutritiva de carnes, pescados y huevos.

Tema 11.– Conocimiento de la composición nutritiva del grupo de tubérculos, legumbres, frutos secos y arroz integral.

Tema 12.– Gestión de Recursos Humanos: determinación de las necesidades de personal y asignación de tareas.

Tema 13.– El trabajo en Equipo: normas y procedimientos. La comunicación.

Tema 14.– Formación para la educación en prácticas y hábitos higiénicos adecuados a la manipulación de alimentos: RD 202/2000 de 11 de febrero.

Tema 15.– Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Tema 16.– Técnicas para la elaboración de dietas para personas mayores sanas.

Tema 17.– Higiene alimentaria y Manipulación de alimentos: Peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas.

Tema 18.– Evolución de las instalaciones, maquinaria y equipos de cocina.

Tema 19.– Los «Nuevos Productos de Diseño» y el mercado agroalimentario: productos deshidratados, ionizados, congelados, refrigerados y conservas.

Tema 20.– Aprovisionamiento de materias primas. Sistemas de almacenamiento y criterios de ordenación. Sistema de autocontrol.

Tema 21.– Gestión y reciclaje de residuos en la cocina. Sensibilización medioambiental.