

## ANEXO I

### TEMARIO

**Programa:** En el supuesto de que algún tema de los integrantes en el temario se viese afectado por alguna modificación, ampliación o derogación legislativa durante el transcurso de la misma, se exigirá en todo caso la legislación vigente en el momento de la realización de las respectivas pruebas.

#### MATERIAS COMUNES

- 1.- La Constitución Española. Características. Estructura y contenido. Principios generales. La reforma constitucional. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. Garantías y suspensión.
- 2.- Los poderes del Estado: nociones generales. La Corona. La Administración Pública Española. La Administración General del Estado. La Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía. El Estatuto de Autonomía de Andalucía. La Administración Local. Principios constitucionales y regulación jurídica. Entidades que integran la Administración Local.
- 3.- Fuentes del Derecho Administrativo. La Ley. Disposiciones del Ejecutivo con rango de Ley. El Reglamento y otras disposiciones generales.
- 4.- Políticas sociales: Políticas de Igualdad de género y contra la Violencia de Género. Discapacidad y Dependencia. Normativa Estatal y de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

#### MATERIAS ESPECÍFICAS

1. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
2. Recepción, acopio y distribución de materias primas.
3. Preparación de máquinas, baterías, útiles y herramientas.
4. La cocina de los Centros Asistenciales de la Diputación Provincial de Jaén.
5. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.
6. Ejecución de técnicas de cocción.
7. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.
8. Realización de acabados y presentaciones y desarrollo de los servicios en cocina.

9. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.
10. Elaboración de productos culinarios.
11. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas.
12. Dietas tipo, descripción y caracterización: productos adecuados a las necesidades específicas.
13. Elaboración de postres a base de frutas y de lácteos. Postres fritos o de sartén. Elaboración de helados, sorbetes y semifrios. Decoración de productos de pastelería, panadería y repostería.
14. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
15. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Utilización de recursos eficazmente y recogida selectiva de residuos.
16. Evaluación de riesgos profesionales, planificación y aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa. Riesgos específicos de la cocina.”