

## **ANEXO. TEMARIO**

Tema 1.- Recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de Alimentos. Reconstitución de alimentos: recalentamiento, descongelación. Seguridad alimentaria.

Tema 2.-Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases técnicas y equipos asociados al método. Normativa higiénico-sanitaria.

Tema 3.-Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

Tema 4.-Criterio de selección de platos. Fichas técnicas de platos. Estandarización de platos. Gramajes.

Tema 5.-Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

Tema 6.-Técnicas culinarias. Análisis y elección según los procesos a realizar. Útiles, herramientas y equipos de trabajo.

Tema 7.-La calidad alimentaria. Definición, alimentos con denominación de origen. Calidad total: principios básicos aplicables, funciones y aspectos más característicos.

Tema 8.-Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada.

Tema 9.-Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

Tema 10.-Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas de protección individuales y colectivas. Plan de emergencia ante Riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipos de primera intervención, sus funciones. Actuaciones.

Tema 11.-Tratamiento culinario del vacuno: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las diferentes piezas de vacuno.

Tema 12.-Tratamiento culinario del porcino: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas

culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las diferentes piezas de porcino.

Tema 13.-Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las aves.

Tema 14.-Tratamiento culinario del pescado y marisco: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias.

Tema 15.-Tratamiento culinario de las hortalizas, preelaboración, cortes, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de hortalizas.

Tema 16.-Tratamiento culinario de los potajes, cocidos, y sopas. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, fases más importantes y resultados que deben obtener.

Tema 17.-Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una.

Tema 18.-Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una.

Tema 19.-Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor, generalidades, tipos y descripción, propiedades, efecto sobre los alimentos y consideraciones específicas.