

# Índice

## TEMARIO

### **Tema 11.....11**

Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación Continuada de los manipuladores. Control y supervisión de la autoridad competente. Exámenes médicos. Acreditación de la formación. Régimen Sancionador.

### **Tema 12 ..... 39**

Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación a la cocina hospitalaria. Cocina Hospitalaria Centralizada. Condiciones básicas y físico ambientales de las cocinas. Zonas de sucio y de limpio. La cadena alimentaria. Principio de marcha adelante y circuitos de trabajo.

### **Tema 13 ..... 67**

Los alimentos. Código Alimentario Español. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Tipos de dietas: conceptos básicos.

### **Tema 14 ..... 111**

Preparación, conservación, emplatado y transporte de los alimentos.

### **Tema 15 ..... 125**

Concepto de calidad en hostelería hospitalaria: calidad percibida por el usuario. Papel de los servicios de nutrición clínica y medicina preventiva en el proceso de calidad. Aportación de el/la trabajo del pinche en el proceso de la calidad y seguridad alimentaria.

### **Tema 16 ..... 143**

Política Ambiental del Servicio Andaluz de Salud. Nociones básicas sobre medioambiente y su protección. Principales riesgos medioambientales relacionados con las funciones de la categoría. Tratamiento de residuos hosteleros y sanitarios; normas para su control; identificación, segregación y eliminación. Minimización de residuos.

**Tema 17 ..... 189**

Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Plan de Autoprotección. Riesgo de incendio: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Plan de Autoprotección, emergencias y evacuación de Centros Sanitarios.

**Tema 18 ..... 275**

Maquinaria y herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades. Productos de limpieza: clases y tipos; modos de empleo; condiciones de uso. Limpieza de locales. Características y usos. Sistemas de limpieza.

**TEST**

**Test del tema 11 ..... 297**

**Test del tema 12..... 305**

**Test del tema 13.....315**

**Test del tema 14..... 323**

**Test del tema 15..... 333**

**Test del tema 16..... 341**

**Test del tema 17..... 349**

**Test del tema 18..... 357**