

COCINERO/A PREVISIÓN DE BOLSAS DE EMPLEO TEMPORAL 2022

GRUPO/SUBGRUPO: C2/IV

TITULACIÓN DE ACCESO: GRADUADO EN EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA O EQUIVALENTE

OTROS REQUISITOS: certificado que acredite haber recibido la formación oficial necesaria para ser manipulador/a de alimentos, impartida por formadores o empresas especializadas, o por centros de formación reconocidos por organismos oficiales.

TEMARIO GENERAL:

Tema 1. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- 1.- El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Criterios de actuación de las Administraciones Públicas.
- 2.- Políticas públicas para la igualdad: principios generales.
- 3.- La Ley Orgánica 1/2004, de medidas de protección integral contra la violencia de género: objeto y principios rectores. Derechos de las mujeres víctimas de violencia de género.

Fuentes de referencia orientativa:

[Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.](#)

[Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género.](#)

Tema 2. Prevención de Riesgos laborales.

- 1.- Derechos y obligaciones del trabajador, principios de la acción preventiva.
- 2.- Plan de Prevención del Cabildo de Gran Canaria.
- 3.- Medidas de emergencia en centros de trabajo.

Fuentes de referencia orientativa:

[Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales](#)

[RD 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de Prevención de Riesgos Laborales](#)

[Normativa de prevención de riesgos laborales del Cabildo de Gran Canaria](#)

Tema 3. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

- 1.- Principios de la protección de datos.
- 2.- Derechos de las personas.

3.- Disposiciones aplicables a tratamientos concretos.

Fuentes de referencia orientativa:

[L.O. 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales](#)

[Reglamento \(UE\) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016.](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(UE\) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016](#)

TEMARIO ESPECÍFICO:

Tema 4. Instalaciones y herramientas:

- 1.La cocina: Importancia y condiciones que debe reunir el local. División del local
2. Maquinaria empleada en la cocina.
3. Útiles y herramientas de cocina.

Fuente de referencia orientativa:

Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 5. Alimentos y dieta:

- 1.- Clasificación de los alimentos: Alimentos y salud.
- 2.- Dietas. Clasificación de las dietas.
- 3.- La dieta equilibrada.

Fuente de referencia orientativa:

Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 6. Conservación de Géneros:

- 1.- Formas de conservación.
- 2.- Seguridad alimentaria y normativa higiénico-sanitaria.
- 3.- Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos.

Fuente de referencia orientativa:

Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 7. Introducción a la higiene sanitaria:

- 1.- Higiene alimentaria y Manipuladores de alimentos: definiciones.
- 2.- Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas.
- 3.- Nociones básicas de microbiología alimentaria. Enfermedades de transmisión alimentaria.

Fuente de referencia orientativa:
Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 8. Limpieza y desinfección.

1. Diseño de los locales de Manipulación.
2. Disposición y almacenamiento de residuos.
3. El control de las plagas.

Fuente de referencia orientativa:
Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 9. Elaboraciones I.

1. Cocidos y estofados de legumbres.
2. Cocidos y estofados de patatas y verduras.
3. Generalidades sobre elaboración de platos de carne, y platos de pescado.

Fuente de referencia orientativa:
Elaboración propia por parte de los candidatos/as

Tema 10. Elaboraciones (II).

1. Sopas y purés. Huevos y tortillas. Formas más usuales de su preparación
2. Arroz blanco. Pasta. Ingredientes y preparación.
3. Ensaladas más habituales.

Fuente de referencia orientativa:
Elaboración propia por parte de los candidatos/as