

ANEXO II

TEMARIOS

TEMARIO GENERAL

Tema 1. La Constitución española de 1978: principios generales. Los derechos y los deberes fundamentales.

Tema 2. Los consejos insulares. Características generales. Composición, organización y competencias en el marco legislativo estatal y autonómico.

TEMARIO ESPECÍFICO

Tema 1. Maquinaria de cocina. Generadores de frío y calor. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.

Tema 2. Términos culinarios. Técnicas básicas de pre elaboración, cortes, racionamiento y preparaciones auxiliares de frutas y hortalizas.

Tema 3. Introducción a la higiene sanitaria: higiene alimentaria y manipuladores de alimentos: definiciones. Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos.

Tema 4. Correctas prácticas higiénicas y de manipulación en restauración colectiva. Almacenaje de alimentos y su conservación adecuada.

Tema 5. Limpieza y desinfección de las áreas de manipulación. Diversos tipos de limpieza, uso, manipulación y almacenamiento de productos químicos. EPIS de trabajo en el manejo de productos químicos. Clasificación, etiquetado y usos específicos en maquinaria y áreas de manipulación.

Tema 6. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.

Tema 7. La prevención de riesgos laborales. Riesgos y medidas preventivas asociadas al puesto de trabajo.

Tema 8. Normativa estatal y autonómica en materia de igualdad y contra la violencia de género: disposiciones generales, objeto, principios y políticas públicas. La violencia machista: definición, prevención y derecho a la protección efectiva.