

# - TEMARIO - oposiciones

**tutemario**

2ª PARTE: TEMARIO ESPECIAL:  
TEMAS DEL 1 AL 8

## APT-APF-05 AYUDANTE DE COCINA



---

**GVA**  
**CONSELLERIA D'ECONOMIA, HISENDA I**  
**ADMINISTRACIÓ PÚBLICA.**

ED. 2026

**ENA**  
editorial

*TEMARIO OPOSICIONES GVA*

*AYUDANTE DE COCINA APT-APF-05 – Convocatoria 84/26*

*Ed. 2026*

*Editorial ENA*

*ISBN (Encuadernado): 979-13-88257-32-2*

*ISBN (Digital): 979-13-88257-33-9*

*DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES*

*Depósito Legal según Real Decreto 635/2015*

*Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA*

## **INTRODUCCION:**

En este libro vamos a desarrollar en este LIBRO TEMARIO, los temas solicitados para pruebas selectivas de acceso a las agrupaciones de puestos de trabajo (APT) de la agrupación profesional funcionarial (APF), turno libre, por el sistema de oposición, para cubrir las plazas previstas para la **convocatoria 84/26 de AYUDANDE DE COCINA APT-APF-05**, correspondientes a la oferta pública de empleo de 2026 para personal de la Administración de la Generalitat.

El temario solicitado es el siguiente:

### **TEMARIO PARTE GENERAL**

1. La Constitución Española de 1978: Título Preliminar; Título I, De los derechos y deberes fundamentales.
2. El Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana: Título I, La Comunitat Valenciana; Título II, De los derechos de los valencianos y valencianas; Título III, La Generalitat.
3. La Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell: Título I, El President de la Generalitat; Título II, Del Consell: Capítulo I, Del Consell y su composición; Capítulo II, De las atribuciones del Consell; Capítulo III, Del funcionamiento del Consell; Capítulo IV, De la conselleria y de los Consellers; Capítulo V, Del Estatuto Personal de los Consellers; Título IV, De la Administración Pública de la Generalitat.
4. La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público: Título preliminar: Capítulo I, Disposiciones generales. La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las Administraciones Públicas: Título preliminar, Disposiciones generales; Título I, De los interesados en el procedimiento.
5. La Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Función Pública Valenciana: Título I, Objeto, principios y ámbito de aplicación de la Ley; Título III, Personal al servicio de las administraciones públicas; Título V, Nacimiento y extinción de la relación de servicio; Título VI, Derechos, deberes e incompatibilidades del personal empleado público.
6. El Decreto 42/2019, de 22 de marzo, del Consell, de regulación de las condiciones de trabajo del personal funcionario de la Administración de la Generalitat.
7. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: Título preliminar, Objeto y ámbito de la Ley; Título I, El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley 9/2003, de 2 de abril, de la Generalitat, para la igualdad de mujeres y hombres. Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI: Deber de protección; Medidas en el ámbito administrativo. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género: Título preliminar.

### **TEMARIO PARTE ESPECIAL:**

1. Prevención en la manipulación de alimentos. Principios de seguridad e higiene aplicados a la cocina, establecidos por la normativa vigente. Higiene personal y limpieza en el puesto de trabajo. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulo I, Objeto, ámbito de aplicación y definiciones.

2. Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor: Requisitos de temperatura de los productos alimenticios; Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.
3. Conocimiento, funcionamiento y uso de los diferentes equipos, máquinas, utensilios y herramientas de cocina que conforman la dotación de los departamentos de cocina de centros sociales y sociosanitarios.
4. Manipulación, tratamiento y limpieza de las diferentes materias primas como pescado, carnes, aves, verduras y hortalizas.
5. Real decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos: Capítulo III, Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares.
6. El Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
7. La Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia: Título II, Derechos de la infancia y la adolescencia de la Comunitat Valenciana: Capítulo XV, Derecho a una alimentación adecuada.
8. Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario: desperdicio alimentario; pérdidas de alimentos; residuos alimentarios; obligaciones específicas para las empresas de hostelería y restauración; medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios.

#### **SUGERENCIA PARA EL OPOSITOR / OPOSITORA:**

El presente libro es una guía de estudio elaborada y basada en los temas publicados por el organismo oficial de turno (Ayuntamiento, Diputación, Etc.) así como en exámenes anteriores.

Esto significa que, estudiando el presente material, usted tiene garantizado el conocimiento suficiente para poder realizar el examen con garantías de éxito.

No obstante, el tribunal de la oposición en ocasiones, pregunta sobre temas que no estaban en la redacción de la convocatoria o sobre partes de la Ley que en principio no estaban. (Ejemplo callejeros y conocimiento del municipio en los Ayuntamientos)

Por ello, no siendo imprescindible, si es recomendable que usted amplie sus conocimientos para asegurarse una mejor nota en el examen.

Tanto en el temario como en el test, cada año, vamos añadiendo todas las normativas, protocolos y preguntas que van saliendo en exámenes anteriores.

## **INDICE:**

<b>INTRODUCCION:</b> .....	<b>3</b>
<b>INDICE:</b> .....	<b>5</b>
<b>1. PREVENCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PRINCIPIOS DE SEGURIDAD E HIGIENE APLICADOS A LA COCINA, ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA VIGENTE. HIGIENE PERSONAL Y LIMPIEZA EN EL PUESTO DE TRABAJO. LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: CAPÍTULO I, OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES.</b> .....	<b>6</b>
<b>2. REAL DECRETO 1021/2022, DE 13 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADOS REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR: REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; OPERACIONES DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS.</b> .....	<b>151</b>
<b>3. CONOCIMIENTO, FUNCIONAMIENTO Y USO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS, MÁQUINAS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS DE COCINA QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS DE COCINA DE CENTROS SOCIALES Y SOCIOSANITARIOS.</b> .....	<b>155</b>
<b>4. MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS COMO PESCADO, CARNES, AVES, VERDURAS Y HORTALIZAS.</b> .....	<b>294</b>
<b>5. REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE ABRIL, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS: CAPÍTULO III, MEDIDAS DIRIGIDAS A LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS ESCOLARES.</b> .....	<b>364</b>
<b>6. EL DECRETO 84/2018, DE 15 DE JUNIO, DEL CONSELL, DE FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS DE LA GENERALITAT.</b> .....	<b>367</b>
<b>7. LA LEY 26/2018, DE 21 DE DICIEMBRE, DE DERECHOS Y GARANTÍAS DE LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA: TÍTULO II, DERECHOS DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA: CAPÍTULO XV, DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA.</b> .....	<b>372</b>
<b>8. LEY 1/2025, DE 1 DE ABRIL, DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO: DESPERDICIO ALIMENTARIO; PÉRDIDAS DE ALIMENTOS; RESIDUOS ALIMENTARIOS; OBLIGACIONES ESPECÍFICAS PARA LAS EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN; MEDIDAS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y OTROS PROVEEDORES DE SERVICIOS ALIMENTARIOS.</b> .....	<b>377</b>

## Temario parte especial

### **1. Prevención en la manipulación de alimentos. Principios de seguridad e higiene aplicados a la cocina, establecidos por la normativa vigente. Higiene personal y limpieza en el puesto de trabajo. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulo I, Objeto, ámbito de aplicación y definiciones.**

1.-NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS:  
Condiciones de los establecimientos, gestión de riesgos y sistemas de autoprotección APPCC.

Comenzamos viendo un listado de todas las normativas que regulan estos aspectos solicitados:

#### **1. Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.**

- Este reglamento establece las normas generales para la higiene de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Es aplicable en toda la Unión Europea, incluyendo España, y requiere la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

#### **2. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.**

- Este decreto establece las normas de higiene que deben cumplir los establecimientos dedicados a la preparación, distribución y venta de comidas preparadas. Regula aspectos como las instalaciones, el control de la temperatura y la higiene del personal.

#### **3. Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.**

- Este reglamento establece el marco general para garantizar la seguridad alimentaria en la Unión Europea y el funcionamiento adecuado del mercado interior, introduciendo la trazabilidad y la responsabilidad de los operadores en todas las fases.

#### **4. Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, sobre el control oficial de la higiene de los alimentos de origen animal y sus derivados.**

- Este Real Decreto regula los controles oficiales para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos de origen animal y establece los procedimientos de inspección y control.

#### **5. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen las condiciones para la comercialización y el etiquetado de los alimentos elaborados o procesados que contienen ingredientes alergénicos.**

## **2. Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor: Requisitos de temperatura de los productos alimenticios; Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.**

**Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.**

ESTRUCTURA:

### **CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

Artículo 2. Definiciones.

### **CAPÍTULO II. Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor**

Artículo 3. Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor.

Artículo 4. Requisitos de temperatura de los productos alimenticios.

Artículo 5. Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.

Artículo 6. Requisitos específicos para las comidas preparadas.

Artículo 7. Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos.

Artículo 8. Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos.

Artículo 9. Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo.

Artículo 10. Zonas de degustación en el comercio al por menor.

Artículo 11. Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor.

Artículo 12. Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras.

Artículo 13. Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada.

Artículo 14. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor.

Artículo 15. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela.

Artículo 16. Donación de alimentos.

Artículo 17. Alimentos con defectos que no afectan a la seguridad de los mismos.

Artículo 18. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos.

### **3. Conocimiento, funcionamiento y uso de los diferentes equipos, máquinas, utensilios y herramientas de cocina que conforman la dotación de los departamentos de cocina de centros sociales y sociosanitarios.**

El conocimiento, funcionamiento y uso correcto de los diferentes equipos, máquinas, utensilios y herramientas de cocina constituye un aspecto esencial en la organización y desarrollo del trabajo en los departamentos de cocina de centros sociales y sociosanitarios. En este tipo de instituciones, la actividad culinaria no se limita únicamente a la elaboración de alimentos, sino que se integra en un servicio de atención básica y continuada a personas que, en muchas ocasiones, presentan especiales necesidades nutricionales, de salud, de edad o de dependencia. Por ello, la cocina adquiere una relevancia que va más allá de la mera preparación de menús, convirtiéndose en un espacio técnico, higiénico y asistencial donde cada elemento de la dotación debe emplearse con criterio, seguridad y eficacia.

La dotación de una cocina profesional en un centro social o sociosanitario está formada por un amplio conjunto de equipos fijos y móviles, máquinas específicas para la preparación y conservación de alimentos, utensilios manuales y herramientas auxiliares que permiten desarrollar las distintas fases del proceso culinario. Entre ellas se encuentran, entre otros, los equipos de cocción, refrigeración y congelación, maquinaria de preparación mecánica, baterías de cocina, pequeño utillaje y elementos destinados a la limpieza y mantenimiento. Todos estos recursos resultan imprescindibles para asegurar una producción alimentaria adecuada, adaptada al volumen de trabajo del centro y a las exigencias dietéticas de los usuarios.

El dominio de estos medios materiales exige no solo identificarlos correctamente, sino también conocer sus características, prestaciones, normas de uso, medidas de seguridad y pautas básicas de conservación. Un manejo inadecuado puede comprometer la calidad de las elaboraciones, aumentar el riesgo de accidentes laborales, ocasionar averías y, lo que es más importante, poner en peligro la higiene alimentaria y la salud de las personas destinatarias del servicio. En un entorno sociosanitario, donde la alimentación forma parte del cuidado integral, estos riesgos tienen una especial trascendencia.

Asimismo, el uso racional de equipos y herramientas permite optimizar tiempos, mejorar la organización del trabajo, reducir esfuerzos físicos innecesarios y favorecer el aprovechamiento de recursos. La profesionalización del personal de cocina pasa, en buena medida, por adquirir hábitos correctos en la utilización de la dotación disponible, respetando siempre los protocolos establecidos y adaptándose a las características concretas del centro.

En definitiva, el estudio de los equipos, máquinas, utensilios y herramientas de cocina en los centros sociales y sociosanitarios resulta fundamental para comprender el funcionamiento global del departamento de cocina. Su conocimiento técnico y su empleo adecuado garantizan un servicio alimentario seguro, eficiente y de calidad, plenamente ajustado a las necesidades de atención, bienestar y protección de las personas usuarias.

#### **1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN.**

Aunque no exista una normativa específica que regule como hay que organizar físicamente una cocina colectiva, ya sea de un centro social, comedor escolar, hospitales, centros residenciales, etc., sí que existen unas condiciones mínimas que se tendrán que tener en cuenta a la hora de organizar una cocina de estas características.

## 4. Manipulación, tratamiento y limpieza de las diferentes materias primas como pescado, carnes, aves, verduras y hortalizas.

La manipulación, tratamiento y limpieza de las diferentes materias primas constituye una fase fundamental dentro del trabajo desarrollado en los departamentos de cocina, especialmente en centros sociales y sociosanitarios, donde la correcta preparación de los alimentos incide de manera directa en la calidad del servicio, en la seguridad alimentaria y en la adecuada atención a las personas usuarias. Pescados, carnes, aves, verduras y hortalizas son productos básicos de uso habitual cuya preparación exige conocimientos técnicos específicos, destreza profesional y una estricta observancia de las normas higiénico-sanitarias.

Cada materia prima presenta características propias en cuanto a estructura, composición, conservación y forma de preparación, lo que obliga a aplicar procedimientos diferentes según el alimento de que se trate. No es igual limpiar un pescado que trocear un ave, ni preparar una pieza de carne que acondicionar verduras y hortalizas para su posterior elaboración. En todos los casos, el personal de cocina debe conocer las operaciones previas necesarias para garantizar que los productos queden en condiciones óptimas de uso, eliminando partes no aprovechables, residuos, suciedad o elementos que puedan afectar tanto a la presentación como a la salubridad del alimento.

La correcta manipulación de estas materias primas no solo influye en el resultado final de las elaboraciones culinarias, sino también en la conservación de sus propiedades nutritivas, organolépticas y sanitarias. Un tratamiento inadecuado puede provocar pérdidas de calidad, alteraciones en textura, sabor o valor nutricional, así como riesgos de contaminación cruzada o proliferación de microorganismos. En consecuencia, resulta imprescindible seguir un orden de trabajo meticuloso, utilizar adecuadamente los utensilios y superficies, y respetar en todo momento las condiciones de higiene personal, limpieza del material y separación de alimentos.

En el ámbito de los centros sociales y sociosanitarios, esta cuestión adquiere una importancia aún mayor, dado que la alimentación se dirige con frecuencia a personas mayores, enfermas, dependientes o con necesidades dietéticas especiales, en quienes cualquier deficiencia en la manipulación de los alimentos puede tener consecuencias especialmente relevantes. Por ello, la preparación de materias primas debe realizarse con el máximo rigor, profesionalidad y responsabilidad.

En definitiva, el conocimiento de las técnicas de manipulación, tratamiento y limpieza de pescados, carnes, aves, verduras y hortalizas es una competencia esencial del personal de cocina. Su correcta aplicación permite asegurar alimentos aptos para el consumo, mejorar el aprovechamiento del producto, facilitar las posteriores elaboraciones y garantizar un servicio de alimentación seguro, equilibrado y de calidad.

En la práctica, el control se articula en tres ejes:

- (i) **separación higiénica** (crudo vs. listo para comer; “zonas sucias” vs. “zonas limpias”; utensilios diferenciados),
- (ii) **control de temperaturas y descongelación** (cadena de frío, tiempos de exposición mínimos, límites de conservación), y
- (iii) **limpieza y desinfección** de manos, superficies y equipos con productos autorizados y con registros mínimos.

Para la Comunitat Valenciana, existen guías sectoriales de autocontrol aplicables a restauración colectiva y comedores escolares (p. ej., guía AERCOV) y modelos de APPCC para restauración colectiva (p. ej., HOSBEC), que concretan criterios operativos útiles para una cocina pública (recepción, temperaturas, separación y registros).

### **Objetivos y enfoque del tema**

El presente tema persigue que el aspirante sea capaz de aplicar en cocina profesional (incluida restauración colectiva en centros públicos) un estándar operativo coherente con la normativa vigente, mediante:

## **5. Real decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos: Capítulo III, Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares.**

Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

### **Estructura:**

#### **CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

Artículo 1. Objeto.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Artículo 3. Definiciones.

#### **CAPÍTULO II. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos**

Artículo 4. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.

Artículo 5. Prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en centros educativos.

Artículo 6. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos.

Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.

Artículo 8. Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo.

#### **CAPÍTULO III. Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares**

Artículo 9. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares.

Artículo 10. Disponibilidad de menús especiales.

Artículo 11. Información de los menús al entorno familiar.

#### **CAPÍTULO IV. Control y régimen sancionador**

Artículo 12. Controles oficiales.

Artículo 13. Régimen sancionador.

## **6. El Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.**

DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

### **Índice**

Preámbulo

#### **Capítulo I. Disposiciones generales**

Artículo 1. Objeto

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Artículo 3. Definiciones

#### **Capítulo II. Venta y servicio de alimentos y bebidas**

Artículo 4. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

#### **Capítulo III. Compra pública de alimentos**

Artículo 5. Otras modalidades de venta de alimentos y bebidas

Artículo 6. Requisitos

Artículo 7. Concursos públicos

#### **Capítulo IV. Fomento de la dieta mediterránea en los ámbitos de la restauración colectiva pública**

Artículo 8. Menús saludables

Artículo 9. Vigilancia

### **DECRETO**

#### **CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

##### **Artículo 1. Objeto**

1. Este decreto tiene por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva pública de la Administración de la Generalitat.

2. Asimismo se regula la instalación y funcionamiento de las máquinas de venta de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos de la Generalitat.

##### **Artículo 2. Ámbito de aplicación**

1. Lo dispuesto en este decreto es de aplicación a los centros y establecimientos de carácter educativo, sanitario y de servicios sociales de titularidad de la Administración de la Generalitat.

## **7. La Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia: Título II, Derechos de la infancia y la adolescencia de la Comunitat Valenciana: Capítulo XV, Derecho a una alimentación adecuada.**

**Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de derechos y garantías de la infancia y la adolescencia.**

Estructura

**Preámbulo**

**TÍTULO PRELIMINAR. Disposiciones generales**

CAPÍTULO ÚNICO. Objeto, ámbito y criterios de interpretación

Artículo 1. Objeto.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

**TÍTULO I. Políticas públicas de infancia y adolescencia**

CAPÍTULO ÚNICO. Políticas públicas de infancia y adolescencia

Artículo 3. Principios rectores.

Artículo 4. Líneas de actuación.

Artículo 5. Políticas integrales.

Artículo 6. Informes de impacto en la infancia y la adolescencia.

**TÍTULO II. Derechos de la infancia y la adolescencia de la Comunitat Valenciana**

CAPÍTULO I. Instrumentos internacionales

Artículo 7.

CAPÍTULO II. Protección de la vida y de la integridad física y psíquica

Artículo 8. Protección del derecho a la vida.

Artículo 9. Derecho al buen trato y protección de la integridad física y psíquica.

Artículo 10. Abordaje integral de la violencia contra la infancia y la adolescencia.

Artículo 11. Prioridad de la permanencia en el propio entorno familiar, libre de violencia.

Artículo 12. Información pública sobre el maltrato a niños, niñas o adolescentes.

Artículo 13. Protección de la víctima en los procedimientos penales.

Artículo 14. Protección contra la explotación sexual, la trata de personas menores de edad y otras formas de violencia.

CAPÍTULO III. Derechos de ciudadanía

Artículo 15. Derecho a la identidad y al nombre.

Artículo 16. Derecho a la participación.

**8. Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario: desperdicio alimentario; pérdidas de alimentos; residuos alimentarios; obligaciones específicas para las empresas de hostelería y restauración; medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios.**

**Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**

**Estructura:**

**CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

Artículo 1. Objeto y fines de la ley.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Artículo 3. Definiciones.

Artículo 4. Principios rectores.

Artículo 5. Jerarquía de prioridades de los agentes de la cadena alimentaria.

**CAPÍTULO II. Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria**

Artículo 6. Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria.

Artículo 7. Contenido mínimo de los convenios o acuerdos de donación.

Artículo 8. Obligaciones específicas para las empresas de hostelería y restauración.

Artículo 9. Obligaciones específicas para las empresas y las entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano.

Artículo 10. Derechos de los consumidores.

Artículo 11. Obligaciones específicas para las administraciones públicas.

**CAPÍTULO III. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria**

Artículo 12. Medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final.

Artículo 13. Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios.

**CAPÍTULO IV. Racionalización de las fechas de consumo preferente**

Artículo 14. Racionalización de las fechas de consumo preferente.

**CAPÍTULO V. Instrumentos para el fomento y control de la reducción y prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**

Artículo 15. Incentivos a las buenas prácticas.

Artículo 16. Fomento de la autorregulación.

Artículo 17. Planificación de la política de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.