

- TEMARIO - oposiciones

tutemario

1ª PARTE: TEMAS DEL 1
AL 4



(TEMAS ESPECÍFICOS DE LA AGRUPACIÓN PROFESIONAL,
GENERAL PARA CUALQUIER ORGANISMO)

ENA

TEMARIO OPOSICIONES AUXILIAR DE COCINA

Editorial ENA

ISBN: 979-13-87829-21-6

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

Depósito Legal según Real Decreto 635/2015

Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en estos LIBROS- TEMARIOS, 14 temas solicitados para el estudio de la fase de oposición de cualquier organismo o ayuntamiento, para OPOSICIONES DE COCINA.

Se han seleccionado, los temas más importantes, y que más suelen salir en los temarios de Cocina, para que sirva de estudio a cualquier persona y de cualquier comunidad autónoma.

Los temas que desarrollamos aquí son los siguientes:

1. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.
2. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y obligaciones en el área de cocina.
3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.
4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria en su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.
5. Conocimiento de la composición nutritiva de los alimentos. Alimentación y nutrición: definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. Concepto de alimento. La pirámide de los alimentos. Conceptos básicos sobre los distintos tipos de dietas.
6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
7. El sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en la industria alimentaria. Principios y Prerrequisitos. Responsabilidades del Operario de Cocina dentro del sistema APPCC, como manipulador de alimentos.
8. Sopas y purés: ingredientes y preparación.
9. Huevos: mantenimiento y manipulación. Tortillas: ingredientes y preparación.
10. Arroz blanco. Pasta: ingredientes y preparación. Ensaladas más habituales.
- 11 Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.
12. Las carnes: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de carne.
13. Los pescados: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de pescado.
14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN:	3
ÍNDICE:	4
1. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.	6
NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos y gestión de riesgos.....	6
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 los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.	8
EL 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.	19
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.....	39
El Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004	52
Requisitos específicos de las salas donde se manipulan alimentos fuera de la cocina	72
Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.....	75
2. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y obligaciones en el área de cocina.	149
3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.	154
1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONENTEN.	154
2.-DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE COCINA COLECTIVA	158
3.-ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA: principio de marcha adelante y circuitos de trabajo.	176
4.-MAQUINARIA EMPLEADA EN LA COCINA. UBICACIÓN, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.	185
5.-DISTRIBUCIÓN DE UNA COCINA COLECTIVA	189
6.-MAQUINARÍA	194
7.-MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA	255
8.-LIMPIEZA E HIGIENE EN LAS COCINAS	257
9.-UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS.	261
10.-PRINCIPALES FUNCIONES DE UN AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA COLECTIVA:.....	280
11.-PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE COMEDORES. MONTAJE DE COMEDORES: MATERIAL Y COLOCACIÓN DE ESTE. TIPOLOGÍA DE SERVICIOS DE COMEDORES. RETIRADA DE BANDEJAS DE COMIDA.	304

12.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACÉN GENERAL. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO. GESTIÓN DE STOCKS. MAQUINARIA DEL ALMACÉN. MANEJO DE CARGAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN.....	336
6.-FUNCIONES DEL AUXILIAR EN EL ALMACÉN:	379
4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria en su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.....	382
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.	382
NORMATIVA SOBRE COMEDORES COLECTIVOS Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	388
TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES.....	390
PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.	416
Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías aprobada por el Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre.....	441
Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.....	447

1. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.

NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos y gestión de riesgos

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.

- Regula el etiquetado y las condiciones para la venta de alimentos que contengan sustancias que puedan causar alergias o intolerancias, un aspecto clave en la gestión de riesgos en la elaboración de comidas preparadas.

6. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Este reglamento obliga a los operadores a proporcionar una información clara sobre los alimentos, especialmente sobre los ingredientes que puedan representar un riesgo para la salud (alérgenos), lo cual es parte de la gestión de riesgos.

7. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

2. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y obligaciones en el área de cocina.

LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

ESTRUCTURA:

Preámbulo

CAPÍTULO I. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

Artículo 1. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Artículo 2. Objeto y carácter de la norma.

Artículo 3. Ámbito de aplicación.

Artículo 4. Definiciones.

Veamos estos 4 artículos que nos solicitan:

CAPÍTULO I

Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

Artículo 1. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

La normativa sobre prevención de riesgos laborales está constituida por la presente Ley, sus disposiciones de desarrollo o complementarias y cuantas otras normas, legales o convencionales, contengan prescripciones relativas a la adopción de medidas preventivas en el ámbito laboral o susceptibles de producirlas en dicho ámbito.

Artículo 2. Objeto y carácter de la norma.

1. La presente Ley tiene por objeto promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

A tales efectos, esta Ley establece los principios generales relativos a la prevención de los riesgos profesionales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación de los trabajadores en materia preventiva, en los términos señalados en la presente disposición.

Para el cumplimiento de dichos fines, la presente Ley regula las actuaciones a desarrollar por las Administraciones públicas, así como por los empresarios, los trabajadores y sus respectivas organizaciones representativas.

2. Las disposiciones de carácter laboral contenidas en esta Ley y en sus normas reglamentarias tendrán en todo caso el carácter de Derecho necesario mínimo indisponible, pudiendo ser mejoradas y desarrolladas en los convenios colectivos.

Artículo 3. Ambito de aplicación.

1. Esta Ley y sus normas de desarrollo serán de aplicación tanto en el ámbito de las relaciones laborales reguladas en el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, como en el de las relaciones de

3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.

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.

Para poder montar una cocina colectiva se tendrá que estudiar el espacio que se dispone para ella y el número de servicios que se van a dar en cada horario, es decir, si hay servicio de comidas a medio día, servicio de cenas, etc.

El número de servicios que se van a ofrecer en la cocina donde estemos trabajando, también vincula al número de personas que van a trabajar en ella, de este modo, cuando más servicios se tengan que ofrecer, la cocina deberá ser más espaciosa o menos y más personal de trabajo de cocina: como pinches, auxiliares, oficiales, etc.

Independientemente de cómo sea el tamaño de la cocina, hay unas zonas básicas que se deben de tener en cuenta y que deben existir en todas las cocinas colectivas:

1.- ALMACEN:

- 1.1.- Almacén general
- 1.2.- Cámaras Frigoríficas
- 1.3.- Almacén de utensilios.

2.- ZONA DE PREPARACION DE COMIDAS:

- 2.1.- Verduras
- 2.2.- Pescados
- 2.3.- Carnes

3.- ZONA DE COCCIÓN

4.- ZONA DE DISTRIBUCIÓN

5.- ZONA DE LAVADO

6.- ZONA DE BASURAS

7.- ASEOS Y VESTUARIOS DE LOS TRABAJADORES

2. **Eliminación de residuos:** Desechar los residuos en los contenedores adecuados, asegurándose de seguir las normativas locales sobre gestión de residuos.
3. **Control de higiene:** Limpiar y desinfectar los contenedores de residuos regularmente para evitar olores, plagas o contaminaciones.
4. **Reciclaje y compostaje:** En caso de que la cocina implemente un sistema de reciclaje o compostaje, coordinar la separación de materiales reciclables o restos orgánicos para su reutilización.

11.-PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE COMEDORES. MONTAJE DE COMEDORES: MATERIAL Y COLOCACIÓN DE ESTE. TIPOLOGÍA DE SERVICIOS DE COMEDORES. RETIRADA DE BANDEJAS DE COMIDA.

Una de las funciones que podemos realizar en la limpieza en residencias y centros de mayores es la de camarero en un comedor social.

El comedor es el lugar donde comen las personas usuarios de los centros. El comedor debe ser un lugar limpio, iluminado y agradable. El desayuno, la comida y la cena son momentos importantes del día para las personas mayores. Las funciones a realizar son:

- Montaje y desmontaje de mesas
- Decoración de mesas
- Cambios de mantelería
- Repaso de cubertería y cristalería.
- Recepción y acogida de los comensales.
- Transportar la comida y bebida de la cocina y bodega al comedor y servirlos adecuadamente en la mesa.
- Atender las demandas de los usuarios mientras están en el comedor.
- Estar atento a posibles cambios en cuberterías, cristalerías, mantelerías y vajilla durante el tiempo que dura el servicio.
- Recoger y limpiar las mesas, durante y después del servicio.

Todas las personas que tengan que realizar cualquier trabajo en la zona de comedor de una residencia o un centro social, deberán ir provistas de mascarilla, guantes y gorro, y la uniformidad correspondiente del centro.

La organización de los comedores es diferente si el lugar es grande o pequeño.

Dependiendo del tipo de centro público, si es una residencia, un hospital o un centro de día y de las necesidades de las personas la comida se sirve en la cocina o en el comedor, estos servicios se les denomina: EMPLATADO, veamos las clases que hay:

SERCICIO EMPLATADO o A LA INGLESA: Las personas que trabajan en la cocina se encargan del emplatado, función que trata de poner la comida en los platos y bandejas isotérmicas. Las bandejas isotérmicas son

12.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACÉN GENERAL. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO. GESTIÓN DE STOCKS. MAQUINARIA DEL ALMACÉN. MANEJO DE CARGAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN.

De entre las funciones que puede desarrollar un Subalterno, conserje, ordenanza o auxiliar de servicios, se encuentra la función de cargar, descargar y transportar materiales. Estos materiales pueden ser los que ya se encuentren en las dependencias, porque se quiera cambiarlos de lugar de almacenamiento, por limpieza, etc o bien porque se compran materiales nuevos.

Estos materiales que vamos a manejar pueden ser desde objetos muy pequeños como materiales de oficina, hasta palets o materiales más pesados, como adquisición de material informático, material educativo (mesas y sillas), material deportivo (en caso de instalaciones deportivas), etc.

Vamos a clasificar este tema en 4 apartados:

1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.

2.- SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.

3.- GESTIÓN DE STOCKS.

4.- MANEJO DE CARGAS Y MAQUINARIA DEL ALMACÉN.

5.- FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN.

1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.

Organización física del Almacén General en un centro público

Introducción

El Almacén General de un centro público, ya sea en un colegio, un ayuntamiento u otra institución, es una instalación crítica para la gestión eficiente de los recursos materiales. Su correcta organización física es esencial para garantizar un funcionamiento fluido y evitar problemas en el suministro de bienes y servicios. El de este tema es detallar los aspectos clave de la organización física de un Almacén General en un centro público, tomando en cuenta las normativas aplicables, el tipo de materiales almacenados y las necesidades de la institución.

1. Objetivos del Almacén General

4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria en su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.

Tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entran en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

- Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.
- Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración, como en cocinas y comedores colectivos.

El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

- a) Acreditar la formación en materia de manipulador de alimentos.
- b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.
- c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado y cepillo, tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- d) El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador. Será obligación del manipulador afectado sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.
- e) En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

La normativa actual vigente sobre manipulador de alimentos es:

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

- Establece normas generales sobre la higiene de los productos alimenticios y las obligaciones de los operadores de las empresas alimentarias en cuanto a la manipulación de alimentos, instalaciones y formación del personal.

El citado decreto se centra principalmente y a nivel estatal, en reforzar las pautas establecidas en dicho reglamento, donde se indicaba, como decíamos, que la responsabilidad de formar a los manipuladores de