

- TEMARIO - oposiciones

tutemario

2ª PARTE: TEMAS DEL 3 AL 10



(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.-Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.
- 2.-Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.
- 3.- Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.
- 4.- Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.
- 5.- Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.
- 6.- Prevención de riesgos laborales en las cocinas: normativa básica, medidas preventivas, medidas contra incendios.
- 7.-Preparación y atención de comedores. Montaje de comedores: material y colocación de este. Tipología de servicios de comedores. Retirada de bandejas de comida.
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.

INDICE:

INTRODUCCIÓN:	3
INDICE:	4
3.- NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS. GESTIÓN DE RIESGOS. SISTEMA AUTOPROTECCIÓN APPCC. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.	5
4.- NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES. PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.	154
5.- LOS COMEDORES ESCOLARES. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES. NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.	266
6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LAS COCINAS: NORMATIVA BÁSICA, MEDIDAS PREVENTIVAS, MEDIDAS CONTRA INCENDIOS.....	307
7.-PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE COMEDORES. MONTAJE DE COMEDORES: MATERIAL Y COLOCACIÓN DE ESTE. TIPOLOGÍA DE SERVICIOS DE COMEDORES. RETIRADA DE BANDEJAS DE COMIDA.	315
8. SOPAS Y PURÉS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.	360
9. HUEVOS: MANTENIMIENTO Y MANIPULACIÓN. TORTILLAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.	380
10. ARROZ BLANCO. PASTA: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN. ENSALADAS MÁS HABITUALES.	413

3.- Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

Vamos a clasificar este tema en 5 apartados:

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

2.-INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

3.-ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

1.-NORMAS DE HIGINE 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 real decreto regula y flexibiliza determinadas condiciones nacionales de aplicación de la normativa europea de higiene. Los requisitos específicos actuales de las comidas preparadas y del comercio al por menor se completan con el Real Decreto 1021/2022 y con el artículo 30 del propio Real Decreto 1086/2020.

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, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre.

4.- Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

1.-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.

5.- Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

En este tema distinguimos tres apartados:

1.-LOS COMEDORES ESCOLARES.

2.-FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

3.-NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

1.-LOS COMEDORES ESCOLARES:

El comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos:

- Educación para la salud, higiene y alimentación: encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- Educación para la responsabilidad: haciendo partícipe al alumnado, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- Educación para el ocio: planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- Educación para la convivencia: fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.

1. Concepto de servicio de comedor escolar

El servicio de comedor escolar es una actividad educativa complementaria que tiene como objetivo ofrecer una alimentación saludable y equilibrada a los alumnos durante su estancia en el centro educativo. Además, contribuye a la educación en hábitos alimenticios saludables, a la socialización entre compañeros y al desarrollo de la autonomía personal. Este servicio es esencial para aquellos alumnos que, debido a sus horarios o situación familiar, no pueden realizar la comida principal del día en su hogar.

2. Organización del comedor escolar

La organización del comedor escolar implica la planificación de espacios, horarios y recursos humanos. Los comedores escolares se gestionan siguiendo un calendario preestablecido que permite la correcta distribución de los grupos de alumnos, atendiendo a las diferentes etapas educativas. El comedor escolar debe cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad, asegurando un espacio adecuado para la alimentación y descanso de los niños.

6.- Prevención de riesgos laborales en las cocinas: normativa básica, medidas preventivas, medidas contra incendios.

Riesgo de incendio en la cocina: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar

Introducción

El riesgo de incendio en cocinas es especialmente elevado debido a la combinación de fuentes de calor, combustibles (aceites, gas, materiales inflamables) y la posibilidad de descuidos humanos. La cocina suele ser uno de los lugares con mayor incidencia de accidentes e **incendios**, ya que la energía usada al cocinar (fuego, electricidad, gas) puede desencadenar fuegos por **descuidos** o **falta de mantenimiento**.

De hecho, diversos estudios señalan que la *principal causa* de incendios domésticos es olvidar una sartén al fuego (representa un 74% de los casos), seguido de otros orígenes como el horno (13%), fugas de gas (7%) o freidoras (6%). En conjunto, **el 57% de los incendios en viviendas se inician en la cocina**, muy por encima de otros focos como instalaciones eléctricas (20%) u otras fuentes de calor. Estos datos evidencian la **importancia** de la prevención en cocinas: un incendio en la cocina de un edificio público (colegio, instituto, ayuntamiento, etc.) no solo causa daños materiales, sino que pone en peligro a numerosas personas y puede interrumpir gravemente la actividad del centro. Por ello, el conserje –como responsable de las instalaciones en el día a día– juega un papel fundamental en la **seguridad contra incendios**, tanto previniendo situaciones de riesgo como actuando adecuadamente en caso de emergencia.

Conceptos básicos del riesgo de incendio en cocinas

En toda combustión intervienen tres elementos (combustible, calor y oxígeno), conocidos como el *triángulo del fuego*. En una cocina estos elementos abundan: materiales combustibles (aceites y grasas, alimentos, envases, utensilios de madera o papel, muebles), fuentes de calor (fuegos de gas, placas eléctricas, hornos, microondas) y el oxígeno del aire. El **riesgo de incendio** surge cuando estos elementos se combinan sin control, por ejemplo, al **sobrecalentarse** aceite en una sartén o freidora, entrar en contacto con una llama y no haber medidas de contención.

Otros conceptos importantes son los **tipos de fuego** que pueden presentarse en cocinas: fuegos de clase A (sólidos combustibles como madera o papel, e.g. tablas de cortar, trapos), clase B (líquidos inflamables como aceites y alcohol), clase C (gases combustibles como butano o propano) y clase F (aceites y grasas de cocina en combustión). En cocinas predomina el riesgo de fuegos de clase B y F por la presencia de aceites y grasas calientes, además de posibles fuegos eléctricos si un electrodoméstico falla (aunque estos generalmente se clasifican en función del material que arde tras cortarse la corriente). Entender la naturaleza de estos fuegos es esencial para aplicar el método de extinción apropiado (sofocar fuegos de aceite en vez de enfriar con agua, etc., como se detallará más adelante).

Causas más frecuentes: Los incendios en cocinas, tanto domésticas como industriales, suelen originarse por una o varias de las siguientes causas: **despistes o descuidos humanos** (dejar comidas al fuego sin vigilancia, olvidarse aparatos encendidos), **sobrecalentamiento de aceites/grasas** (que pueden inflamarse bruscamente al alcanzar altas temperaturas), **mal uso de aparatos eléctricos** (cortocircuitos en cocinas eléctricas, microondas o freidoras por mal estado o sobrecarga), **fugas de gas** (por instalaciones defectuosas o mala manipulación, que provocan explosiones o llamas súbitas), **acumulación de grasa** en campanas extractoras y filtros (que facilita la propagación de fuego por el sistema de extracción), y **almacenamiento inadecuado** de materiales inflamables (por ejemplo, productos de limpieza, aerosoles o solventes cerca de fuentes de calor). En entornos públicos, a estos factores se suma a veces la

7.-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 realicen trabajos en la zona de comedor de una residencia o centro social deberán llevar la uniformidad limpia establecida por el centro y cumplir su protocolo higiénico. Mascarilla, guantes u otros equipos de protección se usarán cuando lo determine la evaluación de riesgos o el procedimiento aplicable.

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 bandejas especiales que sirven para transportar alimentos calientes y fríos. Tienen varios huecos para poner, por ejemplo, primer plato, segundo plato, postre y pan.

El emplatado puede hacerse en una cinta de emplatado, esta es una cinta transportadora que se mueve hacia adelante y los profesionales ponen la comida en las bandejas, las cierran y las colocan en carros.

Cada bandeja tiene una ficha con el nombre de la dieta, el nombre de la persona y el número de la habitación a la que hay que llevar la bandeja. Es muy importante estar atento para no cometer errores porque puede dañar la salud de las personas.

La comida se sirve en el comedor, esta sale de la cocina en unas fuentes grandes, el camarero las servirá por el lado izquierdo del usuario, después de haber colocado el plato vacío por la derecha.

8. Sopas y purés: ingredientes y preparación.

Las sopas son preparaciones culinarias de base líquida, con sabor y valor nutritivo, que pueden contener ingredientes sólidos de pequeño tamaño. Generalmente se consumen con cuchara. Un caldo puede servirse solo o utilizarse como base de una sopa; si se clarifica adecuadamente puede obtenerse un consomé. Las sopas se elaboran mediante la cocción de ingredientes en un líquido y pueden ser claras, ligadas, trituradas, frías o calientes. líquidos, verduras, productos cárnicos, caldo, consomé, cocido, estofado

Tradicionalmente, se puede espesar añadiendo al final de la cocción pan o cereales, como el arroz, fideos, frijoles o pasta menuda. Si no tiene caldo se considera sopa seca.

Suelen utilizarse como primeros platos de cada comida, por su ligereza y se pueden realizar frías y calientes.

DEFINICIÓN Y DIFERENCIAS:

Vamos a ver la definición y diferencias:

Sopa: Caldo alimenticio elaborado partiendo de una base líquida, generalmente agua, a la cual se van añadiendo diversos ingredientes durante un proceso de cocción, que dotan a éste de unas propiedades nutricionales y saporíferas características.

Las sopas se dividen en:

Sopas claras o livianas: llevan como base principal un caldo o consomé sin ligar. El consomé es un caldo clarificado, concentrado y transparente, que puede elaborarse a partir de carne, aves, pescado, verduras o crustáceos.

Sopas ligadas o espesas: adquieren consistencia mediante un roux, fécula, pan, arroz, patata, nata, huevo u otro espesante. Algunas se trituran y se presentan como puré o crema, pero no toda sopa espesa es necesariamente un puré. Ligar significa espesar o dar consistencia a una preparación.

También podemos incluir la clasificación de **Sopas Fuertes:** estas incluyen los cocidos y potajes, que suelen ser sopas calientes en las que se cuecen los alimentos directamente y no se trituran.

Según su presentación:

- Sopas servidas con guarnición (juliana, arroz, huevo duro, picatostes)
- Sopas integradas (todo triturado)
- Sopas decoradas o con topping (ej: virutas de jamón, queso rallado)

Según la temperatura, se clasifican también en **sopas frías o sopas calientes**.

SOPAS FRÍAS Y OTRAS SOPAS INTERNACIONALES:

Borsh – Ucrania:

El borsch ucraniano típico se prepara tradicionalmente con fondo de carne o huesos, verduras y remolacha. Existen numerosas variantes y puede servirse caliente o frío; según la receta, algunos componentes pueden omitirse o sustituirse.

El fondo se prepara típicamente hirviendo carne, huesos o ambos. La carne de res, de cerdo o una combinación de ambas son las más utilizadas, y se considera que el pecho, las costillas, el muslo y el cuello dan los resultados más sabrosos, especialmente si se cocinan a fuego alto. Los huesos de la médula ósea se consideran los mejores para el caldo. El fondo de carne generalmente se cocina durante aproximadamente dos horas, mientras que el fondo de huesos tarda de cuatro a seis horas en prepararse.

9. Huevos: mantenimiento y manipulación. Tortillas: ingredientes y preparación.

Los huevos forman parte de una dieta saludable. Un huevo de unos 60 g se encuentra, por su peso total, en la clase M (53 a menos de 63 g), mientras que la clase L va de 63 a menos de 73 g. Su aporte energético y nutritivo depende del tamaño; proporciona proteínas de alto valor biológico y nutrientes como vitaminas A, B12 y D, folatos, fósforo, selenio, yodo y zinc.

Muchos de los nutrientes del huevo se encuentran en una forma fácilmente aprovechable por el organismo. El calentamiento mejora la digestibilidad de las proteínas de la clara y reduce el riesgo microbiológico. Por razones nutricionales y de seguridad alimentaria no es recomendable consumir grandes cantidades de huevo crudo.

Los siguientes principios deberían aplicarse, según corresponda y sea viable, a la producción, manipulación y elaboración de todos los huevos y productos de huevo.

* Desde la producción primaria hasta el punto de consumo, los huevos y los productos de huevo deberían ser sometidos a medidas de control destinadas a lograr el nivel adecuado de protección de salud pública.

El objetivo del Código tiene por objeto fomentar la producción inocua de huevos y productos de huevo para el consumo humano y ofrecer orientaciones pertinentes a los productores y elaboradores, grandes y pequeños, sobre la aplicación de medidas de control en toda la cadena alimentaria completa. En él se reconoce la necesidad de controles o esfuerzos efectivos y constantes, que deberían aplicar los productores primarios además de los elaboradores, para asegurar la inocuidad e idoneidad de los huevos y los productos de huevo.

Deberían identificarse buenas prácticas agrícolas, de higiene, y de fabricación durante la producción primaria, la elaboración de huevos con cáscara y de productos de huevo. Dichas prácticas deberían aplicarse en toda la cadena de producción de alimentos para que los huevos y los productos de huevo sean inocuos e idóneos para su uso previsto.

Deberían determinarse tanto la relación como los efectos de una parte de la cadena de producción alimentaria sobre otra, para asegurar que las posibles deficiencias en la cadena se aborden por medio de la comunicación y la interacción entre quienes intervienen en la cadena de producción. Se debería obtener información para abarcar una fase anterior y una posterior hasta la preparación final del alimento.

Ninguna parte de este Código debería aplicarse sin tener en cuenta lo que ocurre en la cadena de producción antes de la medida concreta que se está aplicando o lo que ocurrirá después de una fase determinada. El Código debería aplicarse solamente en el entendimiento de que hay un sistema de control continuo que se aplica desde las parvadas reproductoras y la selección de las parvadas de postura de huevos hasta el consumo del producto final. Las buenas prácticas de higiene también deberían aplicarse al manipular los huevos durante la preparación de los alimentos.

* Las prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo deberían aplicarse, cuando proceda, en el contexto de los sistemas de APPCC como se describe en el Anexo del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Debería tenerse conocimiento de los peligros asociados a los huevos en cada fase de la producción, manipulación, clasificación, envasado, transporte y elaboración de los huevos, con la finalidad de reducir al mínimo la contaminación. Incumbe principalmente al productor, cuando sea factible, realizar un análisis de peligros en el contexto de la elaboración de un sistema de control basado en el sistema de APPCC y, por lo tanto, identificar y controlar los peligros asociados al manejo o gestión de parvadas y la producción de huevos. Asimismo, incumbe principalmente al elaborador realizar un análisis de peligros para identificar y controlar los peligros asociados con la elaboración de huevos.

10. Arroz blanco. Pasta: ingredientes y preparación. Ensaladas más habituales.

Vamos a ver tres apartados en este tema:

ARROZ BLANCO

PASTAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

ENSALADAS MAS HABITUALES

ARROZ BLANCO:

1. Definición y origen del arroz blanco

El **arroz blanco** es el resultado de un proceso de elaboración a partir del grano de arroz maduro, al cual se le ha eliminado total o parcialmente la cutícula del pericarpio. Este proceso le proporciona su color blanco característico y una textura más suave, facilitando su cocción y digestión.

Forma parte de la especie **Oryza sativa L**, cultivada históricamente en Asia, y actualmente de distribución global. En la **Orden de 12 de noviembre de 1980**, el arroz blanco se reconoce como una de las cuatro clases básicas del arroz envasado para consumo en el mercado interior, junto con el arroz cargo, el sancochado y los arroces tratados.

2. Tipos de arroz blanco según su grano

La norma distingue tres categorías principales de arroz blanco en función de la longitud del grano:

- **Grano largo:** Longitud media igual o superior a 6 mm.
- **Grano medio o semilargo:** Longitud media entre 5,2 mm y 6 mm.
- **Grano corto o redondo:** Longitud media igual o inferior a 5,2 mm, con una relación largo/ancho inferior a 2.

Esta clasificación determina en gran parte su comportamiento en cocción, textura final y aplicaciones culinarias.

3. Categorías comerciales del arroz blanco

La calidad del arroz blanco envasado se clasifica en tres **categorías comerciales**, cada una con requisitos específicos sobre su grado de elaboración y nivel de defectos tolerados:

- **Categoría Extra:**
 - Calidad superior.
 - Eliminación prácticamente total de la cutícula.
 - Solo puede elaborarse con arroces tipo I o II (según el Real Decreto de la campaña arrocera).
 - Materias extrañas: máximo 0,10 %.