

**GRUP PROFESSIONAL 6.2 i 7: CUINERS/ES I
MOSSOS/ES CUINA/DISTRIBUCIÓ****TEMARI: MOSSOS/ES CUINA/DISTRIBUCIÓ**

1. Institut d'Assistència Sanitària: Missió, valors i visió. Governança. Recursos estructurals. Activitat assistencial: atenció especialitzada, atenció a la salut mental i social, atenció primària, atenció sociosanitària i malalties degeneratives.
2. Seguretat i salut. Normes de prevenció de riscos.
3. Pàctiques de conducció - Tractor d'arrosegament.
4. Higiene. Higiene i manipulació d'aliments; higiene personal; higiene de les instal·lacions i equips.
5. Malalties de transmissió alimentària: principals perills alimentaris, factors de risc i mesures de prevenció.
6. Sistema d'APPCC i pre-resquisits en cuines de restauració col·lectiva. Recollida de mostres testimoni. Pla general de neteja.
7. Emmagatzematge i conservació dels aliments. Normes generals de col·locació de productes. Reposició de productes i inventari. Temperatures de les cambres.
8. Distribució i repartiment.
9. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Reglament 1169/2011. Gestió dels al·lèrgens en una cuina.
10. Fonaments de nutrició i dietètica. Nutrients. Grups d'aliments i característiques nutricionals.
11. El pacient hospitalitzat. Necessitats nutricionals. Satisfacció del pacient.
12. Tipus de dietes en un centre hospitalari. Dietes terapèutiques i dietes adaptades en textura. Característiques principals.

Bibliografia

- IAS: WEB DE L'IAS
- Manual bàsic. Prevenció de riscos laborals. Autor: Ramón González Muñoz
- Editorial: paraninfo. ISBN: 8497322274
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Autor: Saia. Editorial: Altamar. ISBN: 9788417872366
- Tècniques bàsiques d'infermeria (solament pel tipus de dietes). Editorial: Altamar (Edició en català). ISBN 84-96334-23-6

TEMARI: CUINERS/ES

1. Institut d'Assistència Sanitària: Missió, valors i visió. Governança. Recursos estructurals. Activitat assistencial: atenció especialitzada, atenció a la salut mental i social, atenció primària, atenció sociosanitària i malalties degeneratives.
2. Seguretat i salut. Normes de prevenció de riscos.
3. Higiene. Higiene i manipulació d'aliments; higiene personal; higiene de les instal·lacions i equips.
4. Malalties de transmissió alimentària: principals perills alimentaris, factors de risc i mesures de prevenció.
5. Sistema d'APPCC i pre-requisits en cuines de restauració col·lectiva. Recollida de mostres testimoni. Pla general de neteja.
6. Emmagatzematge i conservació dels aliments. Temperatures de les cambres frigorífiques i sales de preparació d'aliments. Congelació i descongelació d'aliments. Etiquetatge i envasats.
7. Maquinària i utilatge: diferents ganivets. Característiques. Maquinària bàsica.
8. Matèries primes. Classificació, característiques físiques i qualitat organolèptiques. Aliments de temporada.
9. Elaboracions bàsiques i plats elementals. Tipus de preparació llegums, verdures, hortalisses, fruites, carn i peixos. Trossejats, porcions. Tractaments previs a la cocció.
10. La cuina catalana. Productes i plats més representatius.
11. Fitxes de producció culinària. Interpretació i elaboració. Gramatges i estandardització de les racions.
12. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Reglament 1169/2011. Gestió dels al·lèrgens en una cuina.
13. Distribució del treball a cuina. Categories professionals.
14. Fonaments de nutrició i dietètica. Nutrients. Grups d'aliments i característiques nutricionals.
15. El pacient hospitalitzat. Necessitats nutricionals. Satisfacció del pacient.
16. Tipus de dietes en un centre hospitalari. Dietes terapèutiques i dietes adaptades en textura. Característiques principals.

Bibliografia

- IAS: Web de l' IAS
- Manual bàsic. Prevenció de riscos laborals. Autor: Ramón González Muñoz. Editorial: paraninfo. ISBN: 8497322274
- Técnicas culinarias. Autor: J. Valle, J.C. Ferri, I. González. Editorial: Altamar. ISBN: 9788417872366
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Autor: Saia. Editorial: Altamar ISBN: 9788417872366
- Tècniques bàsiques d'infermeria (solament pel tipus de dietes). Editorial: Altamar (Edició en català). ISBN 84-96334-23-6