

GRUP PROFESSIONAL 7: MOSSO/A DE CUINA

TEMARI:

1. Institut d'Assistència Sanitària: Missió, visió i valors. 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 i manipulació d'aliments, higiene personal, higiene d'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. Normes generals de col·locació de productes. Reposició de productes i inventari. Temperatures de les cambres.
7. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Reglament 1169/2011. Gestió del al·lèrgens en una cuina.
8. Fonaments de nutrició i dietètica. Nutrients. Grups d'aliments i característiques nutricionals.
9. El pacient hospitalitzat. Necessitats nutricionals. Satisfacció del pacient.
10. Tipus de dietes en un centre hospitalari. Dietes terapèutiques i dietes adaptades en textura. Característiques principals.

Bibliografia i webgrafia:

- Web de l'IAS
- Manual básico de prevención de riesgos laborales. Autor: Ramón González Muñoz ISBN: 8497322274
- Ley 31/1995 de 8 de noviembre de prevención de riesgos laborales
- Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. Autor: Editorial SAIA. ISBN 9788417872366
- Tècniques bàsiques d'infermeria Editorial altamar ISBN 84-96334-23-6
- Consens sobre la nomenclatura de les dietes hospitalàries, Codinucat, (Gener de 2021). Consulta: <https://www.codinucat.cat/wp-content/uploads/2021/01/Consens-nomenclatura-v28-01.pdf>