

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía y Hacienda

2058 Orden de 10 de febrero 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Auxiliares, opción Cocina.

Los avances tecnológicos, las modificaciones normativas y la nueva cultura tendente a la mejor calidad de los servicios públicos aconsejan la actualización de los programas específicos que han de regir en las pruebas a distintos Cuerpos de la Administración Regional de Murcia. Esta actualización pretende mejorar la selección de profesionales idóneos para la ejecución de las funciones o tareas correspondientes, en orden a lograr una Administración más eficaz y eficiente puesta al servicio del ciudadano.

Por ello ha sido necesaria la elaboración del Temario específico que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el Cuerpo y Opción que figura como Anexo a esta Orden, a partir de la entrada en vigor de la misma.

En su virtud, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 12 de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, cuyo Texto Refundido ha sido aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Decreto 57/1986, de 27 de junio, de Acceso a la Función Pública, Promoción Interna y Provisión de Puestos de la Administración Regional,

Dispongo:

Artículo 1

Aprobar el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Auxiliares, Opción Cocina que figura en el Anexo de la presente Orden.

Artículo 2

El programa de materias específicas aprobado por esta Orden regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicho Cuerpo y Opción, a partir de la entrada en vigor de la misma.

Disposición derogatoria

A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogado el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Regional del Cuerpo de Técnicos Auxiliares, Opción Cocina, aprobado por Orden de 1 de abril de 1998, de la Consejería de Presidencia.

Disposición final

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia a 10 febrero de 2014.—El Consejero de Economía y Hacienda, Juan Bernal Roldán.

Anexo

Programa de Materias Específicas

Cuerpo de Técnicos Auxiliares,

opción Cocina

Tema 1. Reglamentación aplicable al personal manipulador de alimentos. Calzados y prendas de vestir, revisiones médicas e higiene en el comedor.

Tema 2. Maquinaria y menaje. Limpieza y manejo. Precauciones y normas de seguridad.

Tema 3. Tratamiento de las conservas y semiconservas y precauciones.

Tema 4. Normas para la distribución de alimentos en la cocina, la despensa y frigoríficos industriales.

Tema 5. Alimentos congelados. Tratamiento, conservación y preparación.

Tema 6. Principios nutritivos de los alimentos. La rueda de los alimentos. Alimentos calóricos y energéticos.

Tema 7. Frutas, hortalizas y legumbres. Clases. Formas de consumo. Preparación, tratamiento, precauciones y conservación. Elaboración de menú.

Tema 8. Diferentes pastas. Formas de preparación y presentación. Elaboración de un menú.

Tema 9. Carnes rojas y blancas. Preparación, elaboración conservación y despiece.

Tema 10. Pescado, moluscos y mariscos. Preparación, conservación y clases.

Tema 11. Huevos. Diferentes tipos de elaboración, conservación y precauciones.

Tema 12. Salsas calientes y frías. Utilización. Tipos, confección de las mismas y precauciones.

Tema 13. Entremeses. Caldos, sopas y consomés. Elaboración y utilización.

Tema 14. La leche y sus derivados. Almacenaje, conservación y precaución.

Tema 15. Elaboración de dietas y menús de Centros de personas mayores, minusválidos y niños, desgloses del costo de los mismos.

Tema 16. Composición de dietas y menús especiales para diabéticos, gastrohepáticos, hipercolesterinemia (colesterol), hiperuricémicas (ácido úrico), astringentes y laxantes.

Tema 17. Repostería en general. Utiles y menaje utilizados en la repostería. Productos y materias primas empleadas en su elaboración.

Tema 18. Fondos y términos culinarios. Las especias aromáticas y sus distintos usos.

Tema 19. Empleo de las guarniciones y entremeses.