

Anexo II: Temario

Parte general

Tema 1.–La Constitución Española de 1978: principios generales. Derechos y deberes fundamentales. La Corona. Las Cortes Generales: composición y funciones. El Gobierno y la Administración del Estado. El Poder Judicial. El Tribunal Constitucional: composición, naturaleza y competencias.

Tema 2.–La Ley Orgánica de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra: el título preliminar. Las competencias de Navarra. Reforma.

Tema 3.–El Parlamento o Cortes de Navarra: composición, organización y funciones. El Defensor del Pueblo de la Comunidad Foral de Navarra: funciones, procedimiento y resoluciones.

Tema 4.–El Gobierno de Navarra: funciones. Composición, nombramiento, constitución y cese. Atribuciones y competencias. Funcionamiento. Órganos de asistencia y apoyo. Responsabilidad política, control parlamentario y disolución del Parlamento. La presidenta o presidente del Gobierno de Navarra. Las vicepresidentas o vicepresidentes y las consejeras o consejeros del Gobierno de Navarra.

Tema 5.–La Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral. Título I: "Disposiciones Generales". Título II: capítulo I "Administración Pública Foral". Capítulo II "De la organización de la Administración Pública Foral". Capítulo III "Régimen jurídico del ejercicio de las competencias". Capítulo IV "Órganos colegiados". Título III: capítulo I "Organización de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra". Título VI: capítulo I "Derechos de las personas".

Tema 6.–Los actos administrativos. Requisitos de los actos administrativos. Eficacia de los actos. Nulidad y anulabilidad. La revisión de los actos en vía administrativa: revisión de oficio y recursos administrativos. Las disposiciones generales sobre el procedimiento administrativo: los interesados en el procedimiento. De la actividad de las administraciones públicas: normas generales de actuación; términos y plazos. Garantías del procedimiento. Iniciación, ordenación, instrucción y finalización del procedimiento. Ejecución.

Tema 7.–El Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra: clases de personal. La selección de los funcionarios públicos. La adquisición y pérdida de la condición de funcionario. La carrera administrativa. Las situaciones administrativas. La provisión de puestos de trabajo. Derechos y deberes.

Tema 8.–La Ley Foral 5/2018, de 17 de mayo, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno: disposiciones generales. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres.

Parte específica

Tema 9.- Zonas de trabajo. Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio. Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado y residuos.

Tema 10.- Recepción de alimentos. Tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos perecederos, congelados y conservas.

Tema 11.-Conservación y almacenamiento de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Normativa higiénico-sanitaria.

Tema 12.- Alimentación saludable y sostenible. El menú saludable basado en productos ecológicos, frescos, de cercanía y de temporada. Fundamentos, características y propiedades.

Tema 13.-Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

Tema 14.-El menú basal. Características. El menú pediátrico en las escuelas infantiles.

Tema 15.- Criterio de selección de platos. Fichas técnicas de platos. Estandarización de platos. Gramajes.

Tema 16.- Técnicas culinarias. Análisis y elección según los procesos a realizar. Útiles, herramientas y equipos de trabajo.

Tema 17.- Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada.

Tema 18.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas de protección individuales y colectivas. Manejo, conservación y utilización de herramientas, utensilios y maquinarias de la cocina. Prevención de accidentes.

Tema 19.- Organización del trabajo en cocina. Personal de cocina, puestos funciones y responsabilidades.

Tema 20.- Plan general de limpieza. Recogida y limpieza total de la cocina. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas. Productos utilizados. Normas de utilización.

Tema 21.- Identificación y características de las verduras y hortalizas, cereales y legumbres. Tratamiento culinario, técnicas culinarias idóneas y cocciones. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de las diferentes hortalizas.

Tema 22.-Identificación y características de los carnes, pescados y huevos. Tratamiento culinario y técnicas culinarias idóneas. Ejecución, resultados, esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones básicas e idóneas de los huevos.

Tema 23.- Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios, salsas básicas y derivadas. Características y clasificación, especificaciones, fases más importantes, resultados y aplicaciones, alternativas de cada una.

Tema 24.- Procesos culinarios con aplicación de calor: los procesos de cocción. Generalidades y clasificación de los procesos de cocción. El proceso primario de los procesos de cocción y el proceso secundario de los procesos de cocción. Temperaturas.

Tema 25.- Intolerancias y alergias alimentarias. Plan de trabajo y alternativas al menú