

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (B.O.E. de 13 de febrero de 1.996)

1. Departamento, área y establecimiento de bar. Instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de bebidas. Ubicación. Nuevas tendencias.
2. Personal de bar: funciones y responsabilidades. Personal de restaurante: funciones y responsabilidades. Organización del trabajo.
3. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos básicos de control en la recepción. Descripción y utilización de las instalaciones, los equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.
4. Aprovisionamiento interno de materias primas. Circuitos documentales. Procedimientos para su ejecución y distribución. Inventarios: clases y procedimientos de ejecución. Control administrativo.
5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de alimentos y productos culinarios. Equipos necesarios: diferencias y ventajas. Procesos de ejecución y resultados que se deben obtener.
6. Identificación de equipos y maquinaria de uso habitual en el bar. Clasificación según su ubicación u otros factores, sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
7. Identificación de vajilla, cristalería, lencería y material especial de uso habitual en el bar y restaurante. Clasificación según su ubicación u otros factores. Características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
8. Descripción de un plan de trabajo para la puesta a punto del bar y restaurante. Personal necesario en su ejecución. Superficies y capacidades.
9. Técnicas de preparación y servicio de zumos de frutas, helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. Sus características principales.
10. Técnicas de preparación y servicio de las infusiones: cafés, té, chocolates y otras. Su tipología, mezclas más comunes y preparaciones básicas.
11. Proceso de elaboración de los diferentes vinos. Descripción, características y resultados.
12. Metodología para el análisis sensorial de los vinos.
13. Proceso de elaboración de cervezas, bebidas aperitivos y licores. Su clasificación, características y servicio.
14. Proceso de elaboración y naturaleza del brandy o coñac, güisqui y otros aguardientes. Su clasificación, características y servicio.
15. Características de la geografía vinícola española. Ubicación de las principales denominaciones de origen y rasgos distintivos de sus vinos. Factores que influyen en la vinificación y tipos de uva.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

16. Diseño de ofertas de bebidas. Tipos. Elementos. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños. Grupos de bebidas que componen el bar.

17. Descripción de los procesos de elaboración, decoración y presentación de los principales cócteles internacionalmente reconocidos. Clasificación y características de las series de coctelería.

18. Identificación y características de las normas generales para el proceso de servicio de bar: desayunos, comidas rápidas (aperitivos, canapés, bocadillos, platos combinados o análogos) y coffee-breaks

19. Descripción del proceso de toma de comanda. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios. Descripción de procesos de control administrativo en las diferentes áreas, departamentos y establecimientos implicados en el servicio de alimentos y bebidas.

20. Identificación y características de la restauración. Tipos de restaurante. Tipos de trabajo en restauración. La restauración tradicional. La nueva restauración.

21. La higiene en restauración. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Tox infecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales dedicados al servicio de restauración.

22. Seguridad y prevención en las áreas de servicio de alimentos y bebidas. Normativa sobre instalaciones y equipos. Normas a seguir en la manipulación de alimentos y bebidas. Factores de riesgos en los procesos de servicio. Situaciones de emergencia. Medios de seguridad para prevenir riesgos a personas.

23. Identificación de equipos y/o maquinaria de uso habitual en el restaurante. Clasificación según a su ubicación u otros factores. Sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.

24. Descripción del proceso para la decoración y ambientación del restaurante. Materiales utilizados, técnicas de preparación de centros de mesa y buffet. Aspectos de la decoración según tipo de servicio. Teoría de los colores.

25. Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones básicas. Aplicaciones y ejemplificaciones.

26. Diseño de ofertas gastronómicas. Tipos. Estructura, planificación y grupos de alimentos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños.

27. Atención al cliente. Técnicas para mejorar la capacidad comunicativa. Las quejas y su tratamiento.

28. Descripción de las técnicas de venta en restauración. Componentes. Etapas. Tipos de venta. Jornadas gastronómicas. Las sugerencias.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

29. Descripción del concepto de "calidad" y su evolución histórica en el sector de la restauración. Identificación de las normas aplicables al seguimiento de la calidad: sus funciones y características más importantes y posibles métodos para su evaluación.
30. Descripción del proceso de servicio de desayunos. Tipos de desayunos y sus soportes de presentación escrita. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Desayunos en cafetería. Desayunos en restaurante. Desayunos en habitaciones.
31. Descripción del proceso de servicio de almuerzos y/o cenas. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Servicio a la carta. Servicio al menú. Servicio mixto.
32. Normas de protocolo en restauración. Importancia. Tipos de protocolo: por la naturaleza de su función y por el colectivo al que va dirigido. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas.
33. Técnicas aplicadas en el transporte de los alimentos de la cocina al comedor, según los diferentes tipos de servicio. Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.
34. Elaboraciones a la vista del cliente: puesta a punto del lugar de trabajo. Instrumentos necesarios. Desarrollo de elaboraciones. Fases, puntos más importantes y caracterización de los resultados que se deben obtener.
35. Servicio bufé, autoservicio o servicios análogos. Clases. Equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.
36. Descripción del servicio en habitaciones. Brigada de pisos: sus principales funciones y responsabilidades. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Mini bares.
37. Departamento, área y establecimiento de restaurante: instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de alimentos. Clases de servicio.
38. Banquetes. Conceptualización. Tipos. Diseño de diferentes tipos de oferta. Planificación de banquetes. Sistemática de preservicio y servicio en banquetes a domicilio.
39. Catering. Concepto. Clasificación. Evolución y tendencias. Tipos de distribución. Instalaciones y equipos.
40. Procesos de servicio de catering. Ofertas de servicio de catering para diferentes tipos de público. Tipología de los menús para servicio de catering en distintos colectivos.
41. Relaciones interdepartamentales en hostelería y restauración. Organización formal e informal. Coordinación interdepartamental. Organigramas. Importancia del trabajo en equipo.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

42. Procesos de facturación y cobro en diferentes establecimientos de hotelería y restauración. Sistemas de evaluación de los resultados económicos y control de ventas y costes.
43. Desarrollo histórico de la gastronomía: Los hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía hasta el momento. Características de las tendencias actuales en la restauración.
44. Identificación y características de las instalaciones de cocina. Evolución de la cocina y sus instalaciones. Factores que intervienen en la planificación de la cocina.
45. Identificación y características de la organización de la cocina. Las partidas de la cocina clásica. Organigramas. Organización de los recursos humanos. Funciones fundamentales de cada partida.
46. Tipología de establecimientos turísticos. Hotelería tradicional. Apartamentos turísticos. Campamentos de turismo. Ciudades de vacaciones. Establecimientos de tiempo compartido. Nuevas fórmulas de alojamiento.
47. Caracterización de los principios inmediatos. Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos
48. Caracterización de las dietas más habituales: su composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
49. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos. Descripción de sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.
50. Identificación, diferenciación y características de las sopas, caldos, consomés, cremas, potajes y cocidos. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.
51. Identificación, diferenciación y características de las hortalizas, ensaladas y entremeses. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
52. Identificación, diferenciación y características de los arroces y pastas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
53. Identificación, diferenciación y características de los huevos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Procedimientos básicos de elaboración y cocción. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
54. Identificación, diferenciación y características de los pescados y mariscos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

TEMARIO DE OPOSICIONES CUERPO PTFP SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

55. Identificación, diferenciación y características de las aves de corral y géneros de caza. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
56. Identificación, diferenciación y características de la carne de vacuno. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
58. Identificación, diferenciación y características de los fondos y salsas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
59. Identificación, diferenciación y características de las guarniciones. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
60. Identificación, diferenciación y características de los quesos. Esquemas de elaboración. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Denominación de origen. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Procedimientos de servicio y presentación.
61. Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas (aperitivos sencillos, canapés, tostadas, tortitas, sandwiches, emparedados, bocadillos, platos combinados o análogos), salsas utilizadas en el bar. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.

25. Perfil del Técnico superior en Educación Infantil: Funciones, valores, capacidades y actitudes. Su rol en los programas de intervención infantil. La colaboración con otros profesionales.

26. La atención a la diversidad en los centros infantiles. Factores de diversidad en la infancia. Las necesidades educativas especiales. La integración escolar: Objetivos y recursos. Colaboración centro-familia-otros agentes externos.

27. Características generales del niño y la niña hasta los seis años. Principales factores que intervienen en su desarrollo. Etapas y momentos más significativos. Implicaciones educativas.

28. Desarrollo físico del niño y de la niña hasta los seis años. Factores condicionantes. Parámetros y técnicas de seguimiento del desarrollo somático. Enfermedades más frecuentes. Etiología, síntomas y pautas de intervención. Prevención de accidentes y primeros auxilios. Normativa vigente.

29. La atención a las necesidades básicas en la primera infancia. La atención a las necesidades, eje metodológico de cero a seis años. Evolución de las necesidades de alimentación, higiene y sueño. Importancia de las rutinas diarias. Rutinas y educación de hábitos. Importancia de los factores afectivos y de relación. Colaboración familia-centro. El período de adaptación.

30. Alimentación, nutrición y dietética. Necesidades según la edad (cero a seis años). Alimentación equilibrada y planificación de menús. Errores alimenticios en la infancia. Trastornos infantiles en la alimentación, su abordaje. Las horas de comer: Momentos educativos. Criterios de organización del comedor infantil.

31. Actividad física y mental y salud. Actividad y descanso. Necesidades y ritmos de sueño de cero a seis años: Criterios educativos. La fatiga infantil. Trastornos del sueño, su abordaje. Diseño de espacios apropiados para el sueño.

32. Higiene general e individual. La higiene del entorno familiar y escolar. Higiene y salud. La escuela como agente de salud: Educación para la salud. Adquisición de hábitos de higiene en la infancia. Los momentos de higiene: Momentos educativos. El control de esfínteres, sus trastornos y abordaje. Criterios para la organización de espacios de higiene personal.

33. Los hábitos y las habilidades sociales en la infancia. Programas de desarrollo, adquisición y seguimiento: Fases y organización de recursos. Seguimiento y evaluación de los programas. Trastornos más frecuentes: Caracterización. Técnicas de modificación cognitivo-conductuales. Colaboración de la familia y otros agentes externos.

34. El juego infantil, eje metodológico de la intervención en cero a seis años. Teorías del juego. Características y clasificaciones. Juego y trabajo. Juego y desarrollo. La observación en el juego infantil: procedimientos e instrumentos. El rol del adulto en el juego. Criterios de selección de los juegos. El juego en los proyectos recreativos infantiles: Excursiones, fiestas, colonias, campamentos y otros.

35. Los juguetes como recurso didáctico: Análisis y valoración del juguete. Criterios de selección y clasificación de juguetes. Adecuación juguete-edad. Equipamientos de juego en el exterior. Normas de seguridad de los juguetes. Los juguetes y la educación para el consumo.

36. Desarrollo del lenguaje oral: Teorías explicativas. Factores condicionantes. Lenguaje y pensamiento. Evolución del lenguaje hasta los seis años. La comunicación no verbal. Importancia del lenguaje en el desarrollo integral del niño. Estrategias de actuación y recursos. El lenguaje en el currículo de la Educación Infantil. Trastornos más frecuentes en el lenguaje de cero a seis años y papel del educador.

37. Expresión corporal: El gesto y el movimiento. Posibilidades expresivas en la primera infancia. Expresión corporal y desarrollo integral del niño. La expresión corporal en la construcción de la identidad. La expresión corporal en el currículum de la Educación Infantil. Estrategias de actuación y recursos.

38. Expresión plástica: El color, la línea, el volumen y la forma. Evolución del gesto gráfico de cero a seis años. El desarrollo integral y la expresión plástica. La expresión plástica en el currículum de la Educación Infantil. La creatividad y la expresión plástica. Estrategias de actuación. Criterios de selección de recursos.

39. Expresión musical: El sonido, el silencio y el ritmo. La música en las actividades infantiles. La educación vocal en los primeros años. Las audiciones. Expresión musical y el desarrollo integral. La expresión musical en el currículum de la Educación Infantil. Estrategias de actuación y recursos.

40. Literatura infantil: Géneros y criterios de selección. El cuento: Su valor educativo. Tratamiento de un cuento: Técnicas de narración. Géneros de cuentos. Actividades a desarrollar a partir de los recursos literarios. Literatura y globalización. El rincón de los libros.

41. La intervención social. La intervención en integración y marginación social: Concepto y teorías. Marco histórico. Situación actual en España y en la Unión Europea. Ámbitos de aplicación: individuales y sociales.

42. Ámbitos profesionales de la integración social. Ocupaciones, funciones, valores, capacidades y actitudes. Equipos interdisciplinares. Normas de higiene y seguridad. Procedimientos de aplicación.

43. Instituciones públicas y empresas privadas dedicadas a servicios sociales: Planificación y organización de recursos humanos, administrativos, económicos y materiales.

44. Unidades de convivencia: Concepto, tipología y dinámica. Autonomía y detección de las necesidades de las unidades de convivencia. Situaciones graves de riesgo: Sus causas y efectos. Procesos de intervención para su inserción social.

45. Proyectos de intervención en unidades de convivencia. La programación y sus elementos. La descripción de las técnicas específicas de intervención familiar. Su evaluación.

46. Principales recursos para la intervención en las unidades de convivencia: La ayuda a domicilio, situaciones que la provocan. La educación familiar en los ámbitos del consumo, de la salud y de la gestión económica. Tratamiento de las dificultades de relación familiar entre sus componentes: Padres, pareja e hijos. Apoyo personal. Pautas para la resolución de conflictos.

47. Ayudas técnicas para la vida cotidiana, según tipo de carencia o necesidad: Características, usos, criterios y posibilidades de adaptación. Vivienda: Características generales e instalaciones de riesgo. Pautas y normas de seguridad. Diseño de la organización de un domicilio en un caso de discapacidad. Procedimientos de supervisión de los auxiliares de ayuda a domicilio y de los profesionales.

48. Programas de habilidades sociales y autonomía personal: fases y recursos. Evaluación y seguimiento. Aplicación en los diferentes colectivos susceptibles de intervención.

49. Inserción ocupacional: Concepto. Marco legal. Respuestas del mundo laboral y formativo en la sociedad actual. Sectores con especial dificultad: Menores, marginación, mujeres y discapacitados. Los valores y las actitudes en el mundo laboral. Iniciativas, programas y proyectos actuales.

Servicios de Restauración

1. Departamento, área y establecimiento de bar. Instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de bebidas. Ubicación. Nuevas tendencias.

2. Personal de bar: Funciones y responsabilidades. Personal de restaurante: Funciones y responsabilidades. Organización del trabajo.

3. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos básicos de control en la recepción. Descripción y utilización de las instalaciones, los equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.

4. Aprovisionamiento interno de materias primas. Circuitos documentales. Procedimientos para su ejecución y distribución. Inventarios: Clases y procedimientos de ejecución. Control administrativo.

5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de alimentos y productos culinarios. Equipos necesarios: Diferencias y ventajas. Procesos de ejecución y resultados que se deben obtener.

6. Identificación de equipos y maquinaria de uso habitual en el bar. Clasificación según su ubicación u otros factores, sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.

7. Identificación de vajilla, cristalería, lencería y material especial de uso habitual en el bar y restaurante. Clasificación según su ubicación u otros factores. Características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.

8. Descripción de un plan de trabajo para la puesta a punto del bar y restaurante. Personal necesario en su ejecución. Superficies y capacidades.
9. Técnicas de preparación y servicio de zumos de frutas, helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. Sus características principales.
10. Técnicas de preparación y servicio de las infusiones: cafés, té, chocolates y otras. Su tipología, mezclas más comunes y preparaciones básicas.
11. Proceso de elaboración de los diferentes vinos. Descripción, características y resultados.
12. Metodología para el análisis sensorial de los vinos.
13. Proceso de elaboración de cervezas, bebidas aperitivos y licores. Su clasificación, características y servicio.
14. Proceso de elaboración y naturaleza del brandy o coñac, güisqui y otros aguardientes. Su clasificación, características y servicio.
15. Características de la geografía vinícola española. Ubicación de las principales denominaciones de origen y rasgos distintivos de sus vinos. Factores que influyen en la vinificación y tipos de uva.
16. Diseño de ofertas de bebidas. Tipos. Elementos. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños. Grupos de bebidas que componen el bar.
17. Descripción de los procesos de elaboración, decoración y presentación de los principales cócteles internacionalmente reconocidos. Clasificación y características de las series de coctelería.
18. Identificación y características de las normas generales para el proceso de servicio de bar: Desayunos, comidas rápidas (aperitivos, canapés, bocadillos, platos combinados o análogos) y «coffee-breaks».
19. Descripción del proceso de toma de comanda. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios. Descripción de procesos de control administrativo en las diferentes áreas, departamentos y establecimientos implicados en el servicio de alimentos y bebidas.
20. Identificación y características de la restauración. Tipos de restauración. Tipos de trabajo en restauración. La restauración tradicional. La nueva restauración.
21. La higiene en restauración. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Toxinfecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales dedicados al servicio de restauración.
22. Seguridad y prevención en las áreas de servicio de alimentos y bebidas. Normativa sobre instalaciones y equipos. Normas a seguir en la manipulación de alimentos y bebidas. Factores de riesgos en los procesos de servicio. Situaciones de emergencia. Medios de seguridad para prevenir riesgos a personas.
23. Identificación de equipos y/o maquinaria de uso habitual en el restaurante. Clasificación según a su ubicación u otros factores. Sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
24. Descripción del proceso para la decoración y ambientación del restaurante. Materiales utilizados, técnicas de preparación de centros de mesa y buffet. Aspectos de la decoración según tipo de servicio. Teoría de los colores.
25. Decoración y presentación de elaboraciones: Normas y combinaciones básicas. Aplicaciones y ejemplificaciones.
26. Diseño de ofertas gastronómicas. Tipos. Estructura, planificación y grupos de alimentos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños.
27. Atención al cliente. Técnicas para mejorar la capacidad comunicativa. Las quejas y su tratamiento.
28. Descripción de las técnicas de venta en restauración. Componentes. Etapas. Tipos de venta. Jornadas gastronómicas. Las sugerencias.
29. Descripción del concepto de «calidad» y su evolución histórica en el sector de la restauración. Identificación de las normas aplicables al seguimiento de la calidad: Sus funciones y características más importantes y posibles métodos para su evaluación.
30. Descripción del proceso de servicio de desayunos. Tipos de desayunos y sus soportes de presentación escrita. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Desayunos en cafetería. Desayunos en restaurante. Desayunos en habitaciones.
31. Descripción del proceso de servicio de almuerzos y/o cenas. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Servicio a la carta. Servicio al menú. Servicio mixto.
32. Normas de protocolo en restauración. Importancia. Tipos de protocolo: Por la naturaleza de su función y por el colectivo al que va dirigido. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas.
33. Técnicas aplicadas en el transporte de los alimentos de la cocina al comedor, según los diferentes tipos de servicio. Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.
34. Elaboraciones a la vista del cliente: Puesta a punto del lugar de trabajo. Instrumentos necesarios. Desarrollo de elaboraciones. Fases, puntos más importantes y caracterización de los resultados que se deben obtener.
35. Servicio bufé, autoservicio o servicios análogos. Clases. Equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.
36. Descripción del servicio en habitaciones. Brigada de pisos: Sus principales funciones y responsabilidades. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Mini bares.
37. Departamento, área y establecimiento de restaurante: Instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de alimentos. Clases de servicio.
38. Banquetes. Conceptualización. Tipos. Diseño de diferentes tipos de oferta. Planificación de banquetes. Sistemática de preservicio y servicio en banquetes a domicilio.
39. «Catering». Concepto. Clasificación. Evolución y tendencias. Tipos de distribución. Instalaciones y equipos.
40. Procesos de servicio de «catering». Ofertas de servicio de «catering» para diferentes tipos de público. Tipología de los menús para servicio de «catering» en distintos colectivos.
41. Relaciones interdepartamentales en hostelería y restauración. Organización formal e informal. Coordinación interdepartamental. Organigramas. Importancia del trabajo en equipo.
42. Procesos de facturación y cobro en diferentes establecimientos de hotelería y restauración. Sistemas de evaluación de los resultados económicos y control de ventas y costes.
43. Desarrollo histórico de la gastronomía: Los hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía hasta el momento. Características de las tendencias actuales en la restauración.
44. Identificación y características de las instalaciones de cocina. Evolución de la cocina y sus instalaciones. Factores que intervienen en la planificación de la cocina.
45. Identificación y características de la organización de la cocina. Las partidas de la cocina clásica. Organigramas. Organización de los recursos humanos. Funciones fundamentales de cada partida.
46. Tipología de establecimientos turísticos. Hotelería tradicional. Apartamentos turísticos. Campamentos de turismo. Ciudades de vacaciones. Establecimientos de tiempo compartido. Nuevas fórmulas de alojamiento.
47. Caracterización de los principios inmediatos. Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos.
48. Caracterización de las dietas más habituales: Su composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
49. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos. Descripción de sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.
50. Identificación, diferenciación y características de las sopas, caldos, consomés, cremas, potajes y cocidos. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.
51. Identificación, diferenciación y características de las hortalizas, ensaladas y entremeses. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
52. Identificación, diferenciación y características de los arroces y pastas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
53. Identificación, diferenciación y características de los huevos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Proce-

dimientos básicos de elaboración y cocción. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

54. Identificación, diferenciación y características de los pescados y mariscos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

55. Identificación, diferenciación y características de las aves de corral y géneros de caza. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

56. Identificación, diferenciación y características de la carne de vacuno. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

58. Identificación, diferenciación y características de los fondos y salsas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

59. Identificación, diferenciación y características de las guarniciones. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

60. Identificación, diferenciación y características de los quesos. Esquemas de elaboración. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Denominación de origen. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Procedimientos de servicio y presentación.

61. Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas (aperitivos sencillos, canapés, tostadas, tortitas, sandwiches, emparedados, bocadillos, platos combinados o análogos), salsas utilizadas en el bar. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.

Sistemas y Aplicaciones Informáticas

1. Representación y comunicación de la información.
2. Elementos funcionales de un ordenador digital. Arquitectura.
3. Componentes, estructura y funcionamiento de la Unidad Central de Proceso.
4. Memoria interna. Tipos. Direccionamiento. Características y funciones.
5. Microprocesadores. Estructura. Tipos. Comunicación con el exterior.
6. Sistemas de almacenamiento externo. Tipos. Características y funcionamiento.
7. Dispositivos periféricos de entrada/salida. Características y funcionamiento.
8. Componentes «hardware» comerciales de un ordenador. Placa base. Tarjetas controladoras de dispositivo y de entrada/salida.
9. Lógica de circuitos. Circuitos combinacionales y secuenciales.
10. Representación interna de los datos.
11. Organización lógica de los datos. Estructuras estáticas.
12. Organización lógica de los datos. Estructuras dinámicas.
13. Ficheros. Tipos. Características. Organizaciones.
14. Utilización de ficheros según su organización.
15. Sistemas operativos. Componentes. Estructura. Funciones. Tipos.
16. Sistemas operativos: Gestión de procesos.
17. Sistemas operativos: Gestión de memoria.
18. Sistemas operativos: Gestión de entradas/salidas.
19. Sistemas operativos: Gestión de archivos y dispositivos.
20. Explotación y administración de un Sistema Operativo Monousuario.
21. Explotación y administración de un Sistema Operativo Multiusuario.
22. Sistemas informáticos. Estructura física y funcional.
23. Instalación de un sistema informático. Entorno. Elementos. Conexión. Configuración. Medidas de seguridad.
24. Planificación y explotación de un Sistema Informático.
25. Diseño de algoritmos. Técnicas descriptivas.
26. Lenguajes de programación. Tipos y características.
27. Programación estructurada. Estructuras básicas. Funciones y procedimientos.
28. Programación modular. Diseño de funciones. Recursividad. Librerías.

29. Programación orientada a objetos. Objetos. Clases. Herencia. Poliformismos.

30. Programación en tiempo real. Interrupciones. Sincronización y comunicación entre tareas.

31. Utilidades para el desarrollo y pruebas de programas. Compiladores. Intérpretes. Depuradores.

32. Técnicas para la verificación, prueba y documentación de programas.

33. Programación en lenguaje ensamblador. Instrucciones básicas. Formatos. Direccionamientos.

34. Lenguaje C: Características generales. Elementos del lenguaje. Estructura de un programa. Funciones de librería y usuario. Entorno de compilación. Herramientas para la elaboración y depuración de programas en lenguaje C.

35. Lenguaje C: Manipulación de estructuras de datos dinámicas y estáticas. Entrada y salida de datos. Gestión de punteros. Punteros a funciones. Gráficos en C.

36. Sistemas gestores de bases de datos. Funciones. Componentes. Arquitectura de referencia y operacionales. Tipos de sistemas.

37. Modelo de datos relacional. Estructura. Operaciones. Álgebra relacional.

38. Lenguajes para definición y manipulación de datos en sistemas de bases de datos relacionales. Tipos. Características. Lenguaje SQL.

39. Desarrollo de aplicaciones mediante bases de datos relacionales.

40. Explotación automática de documentación administrativa.

41. Aplicaciones informáticas de propósito general y para la gestión comercial. Tipos. Funciones. Características.

42. Instalación y explotación de aplicaciones informáticas.

43. Utilización compartida de recursos, ficheros y datos entre aplicaciones informáticas.

44. Análisis y diseño de aplicaciones informáticas.

45. Análisis y diseño de servicios de presentación en un entorno gráfico.

46. Diseño de interfaces gráficas de usuario.

47. Diseño de interfaces en contexto de gestión.

48. Lenguajes de alto nivel en entorno gráfico.

49. Sistemas multimedia.

50. Calidad y documentación en entornos gráficos.

51. Ayudas automatizadas para el desarrollo de «software» (herramientas CASE). Tipos. Estructura. Prestaciones.

52. Sistemas en red. Tipos. Componentes y topologías.

53. Transmisión de datos. Medios. Tipos. Técnicas. Perturbaciones.

54. Arquitectura de sistemas de comunicación. Niveles. Funciones. Servicios.

55. Conexión de ordenadores en red. Elementos «hardware» necesarios. Tipos y características.

56. «Software» de sistemas en red. Componentes. Funciones y estructura.

57. Redes de área local. «Hardware». «Software». Recursos compartidos.

58. Redes de área extensa. Interconexión redes locales.

59. Análisis e implantación de un sistema en red.

60. Instalación y configuración de sistemas en red local.

61. Integración de sistemas. Medios de interconexión estándares.

62. Evaluación y mejora del rendimiento de sistemas en red.

63. Seguridad de los sistemas en red.

64. Explotación y administración de sistemas en red.

65. Análisis comparativo entre un sistema operativo multiusuario y un sistema en red.

Soldadura

1. Productos siderúrgicos. El proceso siderúrgico. Productos obtenidos. Características físico-químicas. Designación normalizada.

2. Aceros. Proceso de obtención del acero. Metalurgia del acero, transformaciones en estado sólido. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.

3. Fundiciones, proceso de obtención de la fundición. Metalurgia de la fundición. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.