

Tema 37.- Diabetes, mellitus. Epidemiología, criterios, diagnóstico y clasificación, criterios de control, complicaciones crónicas. Actividades de enfermería. Programa de diabetes.

Tema 38.- Hipertensión arterial. Epidemiología, definición y clasificación, factores predisponentes y fisiopatología de la HTA. Urgencias hipertensivas. Programa de Hipertensión arterial. Actividades de enfermería.

Tema 39.- Riesgos medioambientales y laborales. Conceptos básicos, Salud laboral y atención primaria. Aproximación a las enfermedades laborales.

Tema 40.- Laboratorio básico en salud pública. Recogida y tratamiento de productos biológicos. Recogida de aguas. Tinciones de uso en laboratorio. Preparación de medios de cultivo.

#### Categoría: Cocinero/a

Tema 1.- El personal de cocina al servicio de la Junta de Extremadura: Derechos y obligaciones. Organización de la cocina en función de los usuarios. Equipos de trabajo y organización de los espacios y del tiempo.

Tema 2.- Planificación y elaboración de menús en los centros. Particularidades en relación con cada tipo de centros.

Tema 3.- Medidas higiénicas y sanitarias en la manipulación de los alimentos: Manipuladores de alimentos. Prevención de accidentes de los trabajadores y de los usuarios, limpieza de maquinaria, accesorios, menaje y espacios.

Tema 4.- Sustancias fundamentales que componen los alimentos: nutrientes. Digestión, absorción y metabolismo. Función de los nutrientes en el organismo.

Tema 5.- Hidratos de carbono. Clasificación. Función de los H.C. en el organismo. Alimentos fuente de los H.C. en la dieta. Necesidades de H. C. en el hombre.

Tema 6.- Grasas. Clasificación. Componentes principales de las grasas. Su función en el organismo. Las grasas de la dieta. Necesidades principales.

Tema 7.- Proteínas. Clasificación. Funciones de las proteínas en el organismo. Alimentos fuente de proteínas en la dieta. Necesidades principales.

Tema 8.- La alimentación en función de la edad: particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 9.- Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres. Propiedades y formas de cocinarlas. Arroz.

Tema 10.- Huevos. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Normas básicas y su preparación. Géneros que los complementan. Propiedades alimentarias y digestivas en sus diversas formas de preparación.

Tema 11.- Pescados. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Épocas idóneas de las especies más importantes. Su poder alimenticio. Formas más importantes de preparación. Conservación.

Tema 12.- Carnes. División según sus propiedades alimenticias. Calidad según su aplicación y aprovechamiento. Formas básicas de elaboración. Conservación y reposo necesario.

Tema 13.- Aves. División según sus clases. Clases más usuales utilizadas en cocina y normas de preparación. Tratamiento previo y conservación. Caza. Especies más importantes en la alimentación occidental preparación.

Tema 14.- Ensaladas y verduras. Su importancia en la dieta. Verduras de temporada. Preparación y elaboración. Formas de conservación.

Temas 15.- Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

## CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

*CORRECCIÓN de errores a la Resolución de 14 de enero de 2003, de la Secretaría General de Educación, por la que se nombra el Tribunal calificador del concurso-oposición para ingreso en el Cuerpo de Inspectores de Educación.*

Advertido error material en la Resolución de 14 de enero de 2003, de la Secretaría General de Educación, por la que se nombra el Tribunal calificador del concurso-oposición para ingreso en el Cuerpo de Inspectores de Educación, publicada en el Diario Oficial de Extremadura, número 8, de 18 de enero de 2003, se procede a su oportuna rectificación:

En la página 750, segunda columna, dentro de los vocales titulares que integran el Tribunal calificador, donde dice:

“D<sup>a</sup>. Trinidad Nieto Ortiz”

Debe decir:

“D. Trinidad Nieto Ortiz