

SUPUESTO PRÁCTICO N.º 1

Usted trabaja como técnico de cocina en la cocina central de un hospital público de la Comunidad de Madrid que dispone de cocina centralizada con **sistema de producción en línea fría refrigerada**.

Este centro cuenta con 1000 pacientes y las dietas que les han prescrito son las siguientes:

- 700 personas cuentan con una dieta basal.
- 150 personas con una dieta hiposódica.
- 100 personas con dieta triturada.
- 50 personas son celiacas.

Aspectos para tener en cuenta:

- Fabricación/Elaboración del menú: miércoles por la mañana.
- Servicio del menú: Comida del jueves.
- Menú:
 - Primer plato: Crema de calabacín.
 - Segundo plato: Merluza al horno con patatas panadera.
 - Postre: Manzana.
 - Pan y botella de agua.

La materia prima la debe tener el día anterior al día de fabricación (excepto el pan que lo recibirá del proveedor el mismo día de consumo).

Teniendo en cuenta todo lo anterior, usted debe:

1.1.- Realizar el pedido del género para la elaboración de las recetas conforme a las cantidades que necesite, dicho pedido se recibirá el día anterior a su uso.

1.2.- Indicar los protocolos a seguir con respecto a la recepción y colocación de mercancías hasta su uso.

1.3.- Desarrollar la elaboración del menú adaptándolo a las necesidades indicadas.

SUPUESTO PRÁCTICO N.º 2

Teniendo como referencia el supuesto práctico número 1:

2.1.- Enumere utensilios y maquinaria usada en cada proceso.

2.2.- Indique los Puntos de Control Crítico de todo el proceso desde la recepción de la materia prima hasta el servicio del menú mencionado.