

Cocina en Línea Fría

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 25 H

OBJETIVOS

- Mostrar de forma integral todo lo que conlleva la implantación y gestión de una línea fría completa en una institución que da servicio a colectividades (hospitales, colegios, residencias...), centrándose en los aspectos más cercanos al trabajo diario del personal de cocina.
- Contextualizar la cocina en línea fría, dentro de la restauración a colectividades, y dar a conocer sus cualidades diferenciales, y las modificaciones en el trabajo diario que acarrearán.
- Aplicar los conocimientos necesarios para el trabajo en lfc, incidiendo sobre aquellos que lo diferencian de cualquier otro sistema de producción.
- Conocer, respetar y aplicar la normativa vigente, en materia de seguridad e higiene alimentarias, y participar en la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, que certifique la calidad del trabajo realizado y los materiales y procesos empleados.

CONTENIDOS

UD1. Introducción.

- 1.1. El sistema de línea fría completa (LFC).
- 1.2. La implantación de LFC.
- 1.3. Profesionales y entidades que participan en el proceso.

UD2. Organización del trabajo en una cocina en LFC.

- 2.1. División arquitectónica de una cocina central en LFC.
- 2.2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.
- 2.3. La figura del bromatólogo.
- 2.4. El personal de cocina.

UD3. El sistema de producción (línea fría completa).

- 3.1. Las instalaciones.
- 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento.

UD4. Seguridad e higiene.

4.1. Normativa.

4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación.

UD5. Calidad en la empresa alimentaria.

5.1. Concepto de calidad.

5.2. Definiciones.

5.3. La calidad en la empresa alimentaria.