

Curso: Cocina en Línea Fría

Modalidad: On line

Duración: 35 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.
- Participar de los sistemas de calidad establecidos por las empresas alimentarias.

Contenidos:

- 1.- 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
- 2.- 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
- 3.- El sistema de producción (línea fría completa)
 - 3.1. Las instalaciones
 - 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento
- 4.- Seguridad e higiene
 - 4.1. Normativa
 - 4.2. Sistema appcc. implantación y aplicación.
- 5.- Calidad en la empresa alimentaria
 - 5.1. Concepto de calidad
 - 5.2. Definiciones.
 - 5.3. La calidad en la empresa alimentaria