

# Cocina en Línea Fría v1

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## 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

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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