

Cocina en Línea Fría

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