

ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

COCINA EN LÍNEA FRÍA

80 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.

ÍNDICE:

TEMA 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

TEMA 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

TEMA 3. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN (LÍNEA FRÍA COMPLETA)

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



TEMA 4. SEGURIDAD E HIGIENE

4.1. Normativa

4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación

TEMA 5. CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

5.1. Concepto de calidad

5.2. Definiciones

5.3. La calidad en la empresa alimentaria