

Cocina en Línea Fría



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CÓDIGO

1010

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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.