

Cocina en Línea Fría



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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 FI GURA 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 **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.