ABIRE
FORMACIÓN

Cocina en Línea Fría

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 25 H

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 acarrean.
- 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.

CONTENIDOS

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. El sistema de producción (línea fría completa).
3.1. Las instalaciones.
3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento.

UD4. Seguridad e higiene.
4.1. Normativa.
4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación.

UD5. Calidad en la empresa alimentaria.
5.1. Concepto de calidad.
5.2. Definiciones.
5.3. La calidad en la empresa alimentaria.