

# Cocina en línea fría

Horas

30

## Acercas de este curso

**Cod: 0224\_V2**

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

## ¿Qué aprenderás?

- 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.