

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Cocina en Línea Fría

**Duración:** 25h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

#### 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 figura 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.