

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** El departamento de cocina y la organización del área de producción

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Conocer la distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.

### Contenido

1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
2. Zonas de producción culinaria.
3. Tipos de zonas: tratamiento, pre elaboración, conservación, cocina.
4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
5. Las materias primas en la producción