



# HOTR013PO Sistema de línea fría en cocina

**Sku:** PH\_HOTR013PO

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos necesarios para la implantación y gestión de una línea fría completa en una institución que da servicio a colectividades (hospitales, colegios, residencias) considerando la seguridad e higiene y la calidad en el servicio

## 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 figura del bromatólogo.
- 2.4. El personal de cocina.

### **3. El sistema de producción.**

- 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.