



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.