

COCINA EN LINEA FRIA

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

A 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.

2. Horas de duración:

40 horas. El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación.

3. Número máximo de participantes:

ON.LINE

OBJETIVOS:

1. 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.
2. Aplicar los conocimientos necesarios para el trabajo en lfc, incidiendo sobre aquellos que lo diferencian de cualquier otro sistema de producción.
3. 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.

CONTENIDOS:

EXPLICACIONES MULTIMEDIA

- 1.- DEPARTAMENTO-ÁREA DE COCINA
- 2.- RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS
- 3.- RECEPCIÓN DE GÉNEROS
- 4.- CONTROL DE TEMPERATURAS EN LAS CÁMARAS
- 5.- NUEVAS TENDENCIAS
- 6.- FUNDAMENTOS DE LA CONGELACIÓN
- 7.- ASPECTOS BIOQUÍMICOS DE LA CONGELACIÓN
- 8.- LA TÉCNICA DE VACÍO I
- 9.- LA TÉCNICA DE VACÍO II
- 10.- LA CADENA FRÍA
- 11.- PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA CADENA FRÍA
- 12.- TERMINOLOGÍA
- 13.- RECETARIO I
- 14.- RECETARIO II

MANUALES, TEMAS, Y GUÍAS

Manual de Cocina en Línea Fría