

COCINA EN LINEA FRÍA

40 horas

Este curso de Cocina en Línea Fría, busca que el alumno consiga y adquiera los conocimientos necesarios para:

- 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.

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