

Cocina en Línea Fría

Cocina en Línea Fría

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

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 acarrean. - 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. - Participar de los sistemas de calidad establecidos por las empresas alimentarias.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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 FI GURA DEL BROMATÓLOGO.
2.4. EL PERSONAL DE COCINA

3.- EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN (LÍNEA FRÍA COMPLETA)
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. DEFI NICIONES.
5.3. LA CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

© icaformación2026