

## HOTR013PO SISTEMA DE LÍNEA FRÍA EN COCINA



**180,00 € - 250,00 €**

El curso Sistema de Línea Fría en Cocina es una formación especializada de la Hostelería y Turismo. Este curso Sistema de Línea Fría en Cocina permite al alumno saber aplicar un sistema de línea fría en cocinas para instituciones que ofrecen servicios a colectividades como hospitales, colegios, residencias, etc.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	60 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. El sistema de línea fría completa (LFC)
2. La implantación de LFC
3. Profesionales y entidades que participan en el proceso

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN UNA COCINA EN LFC

1. División arquitectónica de una cocina central en LFC
2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria
3. La figura del bromatólogo.
4. El personal de cocina

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN

1. Las instalaciones
2. Técnicas y tecnologías de equipamiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE

1. Normativa
2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

1. Concepto de calidad
2. Definiciones.
3. La calidad en la empresa alimentaria

