

CURSO MULTIMEDIA DE COCINA EN LÍNEA FRÍA

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.

El curso se estructura en los siguientes apartados:

- Explicaciones multimedia, estructuradas en 10 temas de teoría y 2 sobre elaboraciones de recetas.
- Manual
- Test final de evaluación y superación del curso

1 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

2 MANUALES, TEMAS, Y GUÍAS

Manual de Cocina en Línea Fría

3 EXÁMEN FINAL