

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos necesarios para la implantación y gestión de una línea fría completa en una institución que da servicio a colectividades (hospitales, colegios, residencias) considerando la seguridad e higiene y la calidad en el servicio

CONTENIDOS

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 figura del bromatólogo.
- 2.4. El personal de cocina.

3. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

- 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. Definiciones.
- 5.3. La calidad en la empresa alimentaria.

