

# ACCIÓN FORMATIVA

FEDERACIÓN  
DE HOSTELERÍA  
Y  
TURISMO  
DE GRANADA  
2019

## ACCIONES FORMATIVAS PARA EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

### SISTEMA DE PRODUCCIÓN EN LÍNEA FRÍA

---

**Introducción:** De la producción alimentaria artesanal a la producción eficiente:

Línea caliente Vs la línea fría.

Dirigido a: Jefaturas y personal base de cocina de hoteles, restaurantes, salones de banquetes y cocinas centrales / centros de producción alimentaria.

#### Objetivos:

- Comprender los elementos que afectan al deterioro de las materias primas.
- Manipular con un menor riesgo sanitario.
- Descubrir el sistema de producción alimentaria más eficiente.
- Adquirir las herramientas para implantar la línea fría con garantías.



#### Programa:

- ✓ ¿Qué es un sistema de producción alimentaria?
- ✓ Sistemas de producción: Línea caliente Vs línea fría.
- ✓ Beneficios de la línea fría.
- ✓ El espacio y los medios para la producción en línea fría.
- ✓ El sistema y la segmentación de procesos.
- ✓ Productos factibles de elaborar mediante este sistema.
- ✓ Técnicas de cocinado aplicables: "Sous-vide" o Técnicas tradicionales
- ✓ Microbiología y control de alimentos para ampliar su vida útil.
- ✓ Test de vida útil.
- ✓ Retermalización.
- ✓ El emplatado de productos elaborados según la técnica "Sous-vide" en línea fría.

**Ejercicios:** Test verdadero o falso / Orden de procesos: Porcionar, condimentar, envasar, pasteurizar, cocinar... / Detallar diez elaboraciones primeros y segundos platos, así como postres factibles de producirse en línea fría.

**Horas:** 12 Horas