

IMPLANTACIÓN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 16 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Conocer los principales errores a evitar en el diseño de una cocina.
- Aprender la funcionalidad en el espacio de la cocina.
- Conocer los sistemas de producción, gestión y organización culinaria.
- Aprender las ventajas e inconvenientes del envasado en atmósfera protectora.
- Conocer los criterios para la elección del tipo de gestión, producción y distribución culinarias.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ESPACIO DE COCINA Y LOS CRITERIOS PREVIOS PARA SU DISEÑO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRITERIOS DE DISEÑO DEL ESPACIO DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE COCINADO/CONSERVACIÓN ASOCIADOS A SISTEMAS DE PRODUCCIÓN/DISTRIBUCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FACTORES DETERMINANTES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INFORMACIÓN PREVIA PARA ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FUNCIONES PARA LAS ACTIVIDADES DE ORGANIZACIÓN DURANTE LA PRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL DURANTE LAS FASES PRODUCTIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROTOCOLOS Y CONTROL DE LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS CULINARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. VENTA Y DISEÑO DE PRODUCTOS CULINARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN COCINA