

TÍTULO PROPIO TEÓRICO-PRÁCTICO MIXTO

# ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE SISTEMAS EN LÍNEA FRÍA

580 HORAS  
PRESENCIAL  
CARÁCTER INTERNACIONAL  
TASAS: 6.000€

DOCENCIA  
JUEVES TARDE,  
VIERNES  
Y SÁBADO MAÑANA

MATRÍCULA:  
HASTA 14/10/11  
PLAZAS LIMITADAS



Innova Concept Ingeniería S.L.  
Diseño y desarrollo de planes  
funcionales, dirección técnica,  
elaboración de manuales de  
organización y funcionamiento,  
impartición de formación, im-  
plantación de aplicaciones in-  
formáticas, puesta en marcha y  
auditorías de seguimiento de  
instalaciones industriales para  
restauración colectiva y distri-  
bución de alimentos en línea  
fría, caliente y mixta, y de ins-  
talaciones para lavado de ropa.

Colaboran:



## COMITÉ CIENTÍFICO Y ACADÉMICO

**Enrique Cabero**  
Profesor Titular de Derecho del Trabajo. Universidad de Salamanca.  
Director del Título Propio de especialista en Línea Fría

**José Juan Santos**  
Director de Innova Concept Ingeniería. Formador.  
Autor del libro: "La Línea Fría Completa. Organización de Cocinas Centrales"

**Joel Bouétard**  
Ingeniero de restauración, organización y logística en Línea Fría

**José Luis Iáñez**  
Presidente Asociación Española Hostelería Hospitalaria

**Javier Cembellín**  
Responsable dpto. ingeniería de soporte CPD. Universidad de Salamanca

**María Dolores Garrido**  
Catedrática de Ciencia y Tecnología de los alimentos. Universidad de Murcia

**Pedro Díaz Molins**  
Doctor de Ciencia y Tecnología de los alimentos. Universidad de Murcia

**Rosario Martín de Santos**  
Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria,  
Universidad Complutense de Madrid

**Eduardo Montes**  
Inspector Veterinario. Consellería Valenciana de Salud  
Autor del libro "Diseño y Gestión de Cocinas"

**Miguel Ángel Herrera**  
Profesor de Nutrición. Universidad Alfonso X el Sabio

**Francisco Reina**  
Jefe de Unidad de Cocina en Línea Fría Completa. Hospital Gregorio Marañón. Madrid

**Javier Vidal**  
Coordinador docente. Profesor de cursos de alimentación,  
Legislación y Seguridad Alimentaria de la Escola Galega de Administración Sanitaria

**Victor Iglesias**  
Profesor especialista en Línea Fría.  
Director de formación de Innova Concept Ingeniería.  
Profesor de la Escuela de Hostelería de Salamanca

**Eduardo Serrano**  
Consultor y Presidente de ADABE.  
Asociación de Directores de Alimentos y Bebidas de España

**Javier Rodríguez**  
Consultor y Presidente de ANTA.  
Asociación para el fomento de Nuevas Tecnologías para la Alimentación fuera del hogar



## VNIVERSIDAD D SALAMANCA

Título Propio teórico-práctico mixto:  
**Especialista en Línea Fría**

580 horas  
Presencial  
Carácter internacional

Matrícula: hasta 14/10/11. Plazas limitadas. Tasas: 6000€



011  
012

<http://fundacion.usal.es/lineafria>

## DESCRIPCIÓN

Título Propio de la Universidad de Salamanca "Especialista Universitario en Organización y Gestión de Sistemas de Producción y Distribución Alimentaria en Línea Fría Completa".

## OBJETIVOS

Formar técnicos superiores destinados a ser los cuadros de mando o los asistentes para la dirección o gestión de cocinas centrales y Sistemas en Línea Fría Completa LFC, adquiriendo las siguientes capacidades:

- Tener la capacidad de controlar un proyecto de principio a fin
- Participar en la organización del MOF Manual de Organización y Funcionamiento adquiriendo la capacidad de gestionar su evolución
- Gestionar los equipos y tecnologías
- Planificar la producción
- Gestionar la política de compras
- Tener la capacidad de gestionar financieramente la estructura y la producción
- Ser un interlocutor competente para los sectores de calidad y con los servicios de inspección veterinaria
- Ser un interlocutor competente capaz de controlar a los responsables de producción, de almacén, comerciales y al resto del personal, realizando una adecuada gestión de los recursos humanos

## CARACTERÍSTICAS

Carácter internacional.  
Título teórico-práctico mixto presencial: 460h teóricas + 120h prácticas.  
Convalidación de asignaturas para titulados de la rama científica.

## DESTINATARIOS

75% de las plazas destinadas a titulados universitarios, diplomados, licenciados o FP de grado superior del ámbito de la nutrición-dietética, microbiología, industrias alimentarias, hostelería, calidad y gestión ADE.

25% de las plazas destinadas a profesionales del campo de la producción y distribución alimentaria de platos elaborados (por ej. cocineros-gestores, responsables de calidad y de seguridad alimentaria).

## PROFESORADO

Impartido por prestigiosos profesores de la Universidad de Salamanca docentes y profesionales nacionales e internacionales. El profesorado incluye: Microbiólogos, Titulados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingenieros de Restauración, Logística y Organización, Técnicos de Calidad, Nutricionistas, Psicólogos (gestión del cambio cultural), Chefs ejecutivos formadores, Consultores de Organización, Expertos Financieros así como expertos en normalización y aseguramiento de la calidad.

## CONTENIDOS

## INGENIERÍA DE CONCEPCIÓN DE UNA UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN

MICROBIOLOGÍA Y FÍSICA APLICADA - alimentaria

MICROBIOLOGÍA Y FÍSICA APLICADA - física: técnicas de conservación

MICROBIOLOGÍA Y FÍSICA APLICADA - física aplicada a las tecnologías

## ORGANIZACIÓN DE UN SERVICIO DE RESTAURACIÓN

PSICOLOGÍA: GESTIÓN DEL CAMBIO CULTURAL EN LAS PERSONAS

GESTIÓN ECONÓMICA DE UNA COCINA CENTRAL. INFORMÁTICA

CONSTRUCCIÓN DE UNA MEMORIA TÉCNICA. FIN DE GRADO

CULTURA CULINARIA NACIONAL E INTERNACIONAL

REGLAMENTACIÓN PROFESIONAL Y RIESGOS LABORALES

TECNOLOGÍA PROFESIONAL

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

DERECHO

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

PRÁCTICAS EN UN CENTRO DE PRODUCCIÓN EN LFC

## ACCESO

Plazas limitadas. Admisión de acuerdo a los requisitos de la Universidad de Salamanca y a los méritos (académicos y profesionales) acreditados en el curriculum vitae evaluados por el Comité Organizador.

## MATRÍCULA

Abierta hasta el 14 de octubre de 2011  
Se realizarán a través de la página web:  
<http://fundacion.usal.es/lineafria>

## DOCENCIA DE TÍTULO: Salamanca

Jueves por la tarde  
Viernes completo  
Sábado por la mañana

## PRECIO

Tasas de matrícula: 6.000€

## INCLUYE

- Material necesario para seguir el curso.
- Evaluación continua e interactiva para comprobar si el aprendizaje es correcto.
- Varias formas de comunicación y petición de ayuda: por correo electrónico, lista de distribución, teléfono y chat.
- Sesiones prácticas de carácter presencial condensadas en los tiempos más optimizados posibles en función de las posibilidades de cada alumno hacia el final del título para facilitar su realización, en España o en Europa adecuados a los requerimientos del alumno.
- Seminarios tutorizados por empresas y otras entidades:

Air Liquide  
Iseco  
Sanipousse  
Santos Innova  
Taver Instaclack  
Testo Instrumentos  
...

-Tutoría práctica realizada por profesionales de Innova Concept Ingeniería.

