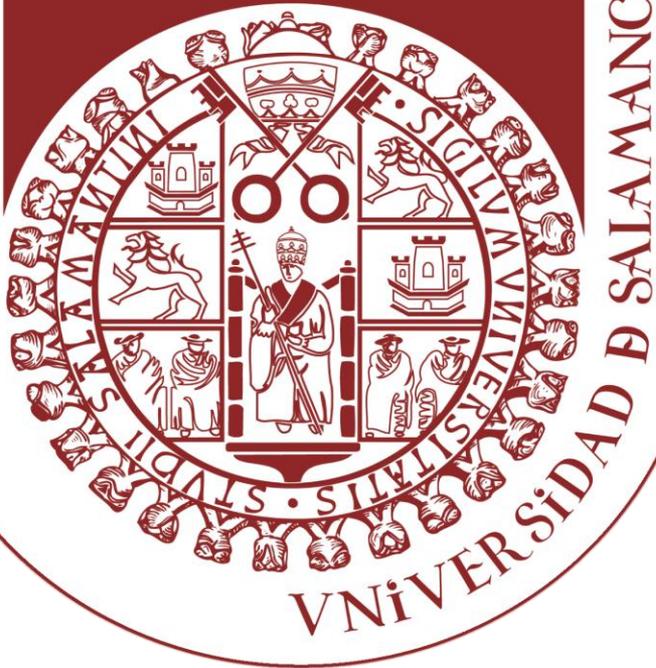


ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO EM LINHA FRIA

QUALITY



Fundación
General



**NO VENGO A
HABLAR
DE LÍNEA
FRÍA**

QUALITY

innovaconcept
línea fría ingeniería

**santos
grupo**

Fundación
General



UNIVERSIDAD D SALAMANCA

Hablemos... de **COCINA** **TRADICIONAL** **REFRIGERADA**

QUALITY

innovaconcept
línea fría ingeniería

santos
grupo



La Organización en línea fría requiere de una solución global integrada por 3 conceptos



Los Procesos,
Formación e
Informática



Los Proyectos



Las Tecnologías



Hay que pensar diferente
para ser y hacer cosas diferentes



innova
concept

Los Procesos. Innova Concept es la Ingeniería de procesos de producción y distribución alimentaria. Define, crea y establece el **SISTEMA, la FORMACIÓN y la ORGANIZACIÓN** que garantizarán la sincronización, la calidad y seguridad del servicio independientemente del operador.

santos
professional

Los Proyectos. Santos Professional y TECNOZIM son la ingeniería técnica que define el **proyecto técnico**, desarrolla y dirige la creación de la infraestructura a partir del sistema y organización definidos. por la ingeniería de procesos.

santos
innova

Las Tecnologías innovadoras. Santos Innova y TECNOZIM aportan las tecnologías, equipos y soluciones que son referentes tecnológicos de innovación, eficiencia energética y productividad para sistemas de restauración colectiva en línea fría completa.



 **tecnozim**
SOLUÇÕES PARA HOTELARIA



santos
grupo

cocinas profesionales

SOLUCIÓN GLOBAL EN LINEA FRIA

NECESIDAD DE:

A.

ORGANIZACIÓN
y FORMACIÓN
INGENIERÍA DE
PROCESOS

B.

PROYECTO
TÉCNICO

C.

EQUIPAMIENTO
TECNOLÓGICO

D.

OPERADOR
DE SERVICIO





- **Estudio de Viabilidad:**
 - Auditoría y análisis
 - Planteamiento de soluciones: m2, €, personal
 - Análisis financiero comparativo precio pensión
- **ATD** Anteproyecto Técnico Detallado de la Ingeniería de Procesos → Proyecto
- **MOF:** Manual de Organización y Funcionamiento
- **Formación**
- **Informática:** Software AplinnovaPro®
 - **Dietética (enfermería):** dos opciones
 - a) Software Sergas (Interface con Apligest)
 - b) Software Aplidiet
 - **Producción (cocina):** Software Apligest
- **Implantación-** Puesta en marcha
- **Auditorías de seguimiento**



Los Productos y Tecnologías



- Eficiencia energética
- Tecnología de producción en línea 5ª gama
- Frío embarcado: CO2 → I + D
- Emplatado robotizado → I + D
- Regeneración inteligente
- Logística de lavado → I + D
- Tratamiento de residuos
- Sistemas de Higiene y Control





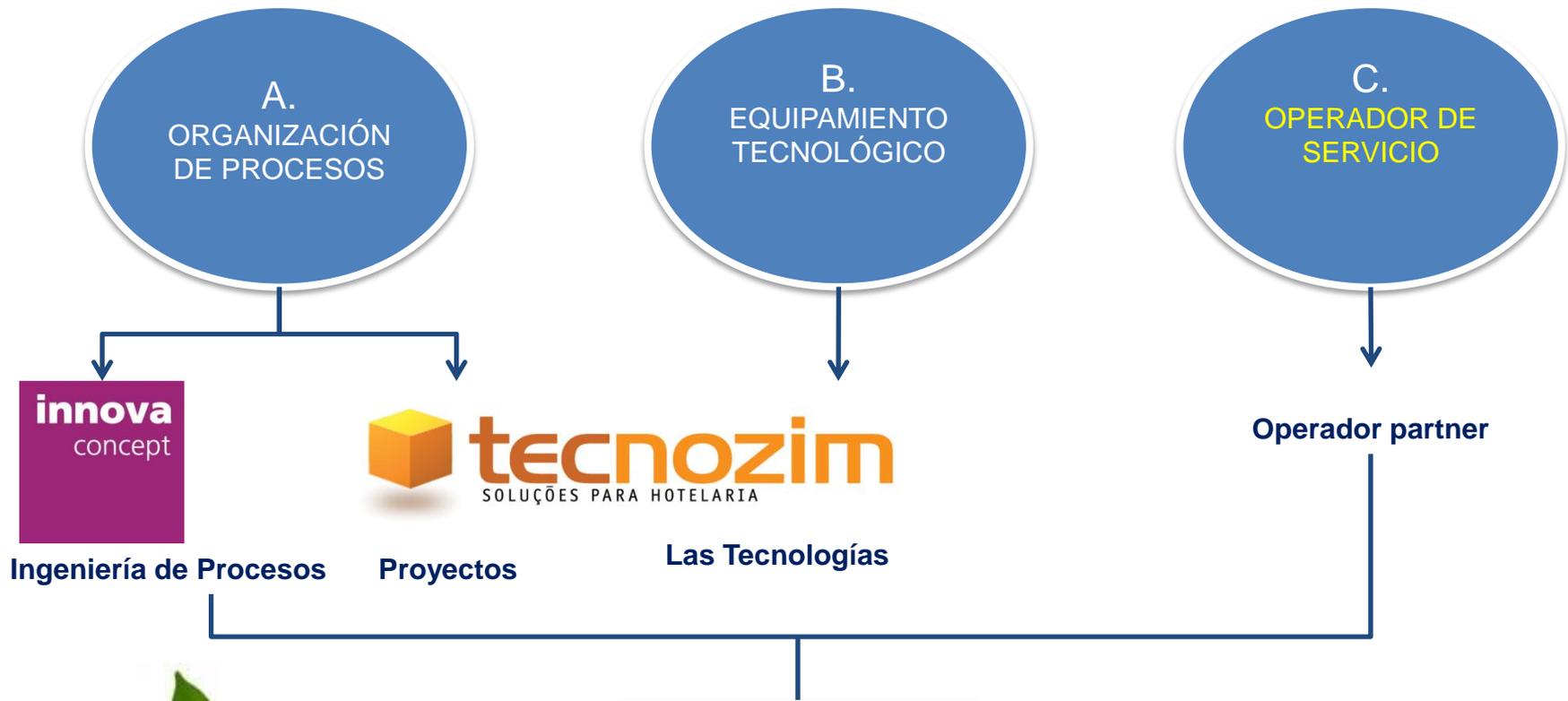
- Es un actor esencial para la prestación del servicio
- Su objetivo es lucrativo, por tanto necesita ganar dinero.
- Para ganar dinero requiere:
 - Organización
 - Tecnología
 - **FORMACIÓN**



MODELO DE ORGANIZACIÓN Nº 1: SISTEMA NO DEPENDIENTE DEL OPERADOR

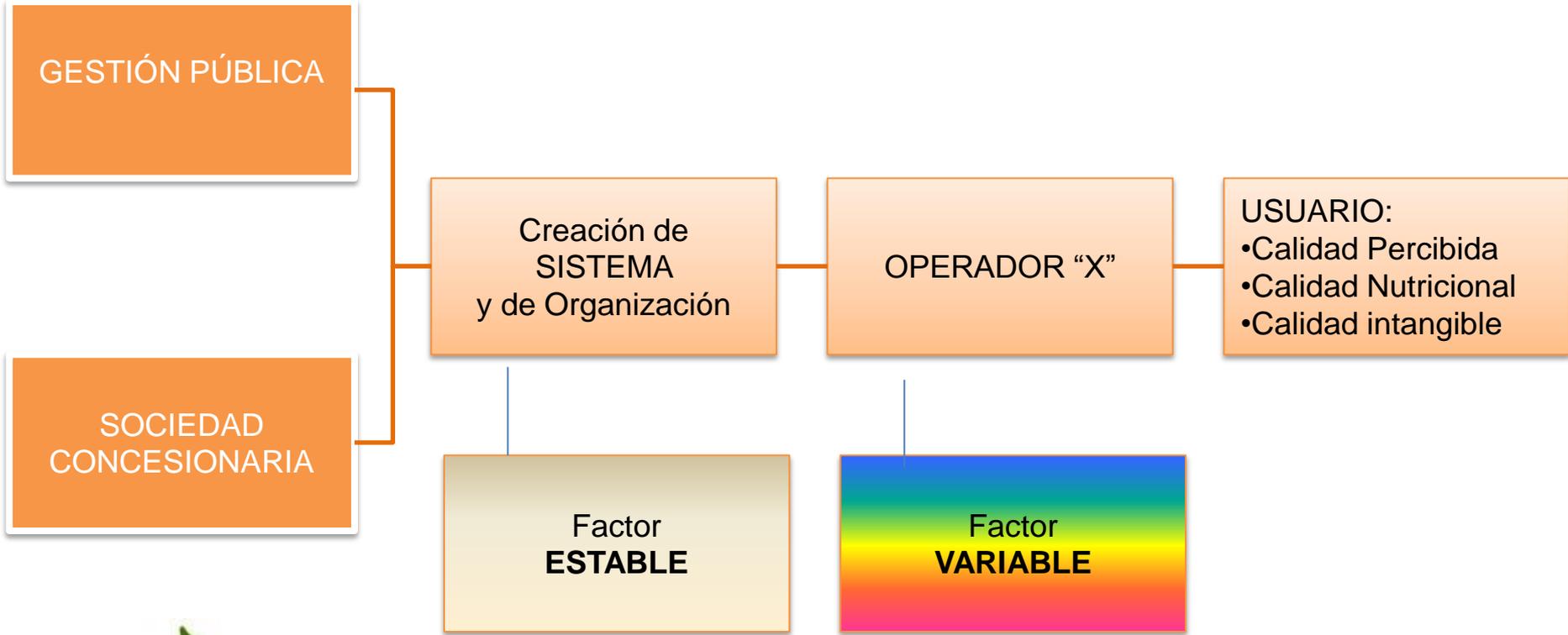


OPCIÓN 2: SISTEMA DEPENDIENTE DEL OPERADOR



No mantienen la independencia del SISTEMA, la concesión está atada al operador de servicio





EQUILIBRIO EN LA GESTIÓN



Fundación
General



Título de Especialista Universitario en Organización y Gestión de Sistemas de Producción y Distribución Alimentaria en Línea Fría Completa

DURACIÓN:

1 año. Presencial con interacción de prácticas y un trabajo de fin de grado

OBJETIVOS:

Formar a los técnicos superiores destinados a ser los cuadros de mando o los futuros asistentes para la dirección de cocinas centrales 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 una 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*



Tema 1 – Gestión económica de una cocina central

- Plan contable privado y público
- Los principios de gestión. Las cuentas que deben seguirse
- Construcción de una gestión previsional
- Las tablas de control de gestión
- El acta y el ajuste de las cuentas de gestión
- Contabilidad analítica

Tema 2 – Derecho

1. Derechos y reglamentos civiles y públicos:

- Los contratos vinculados a la función del prestador de servicios
- Jurisprudencia en materia de prestación alimentaria y de servicio

2. Derechos de la empresa:

- Estatutos de la empresa
- Responsabilidad civil de la empresa
- Constitución y disolución de una empresa
- Cambio de los estatutos de una empresa



Tema 2 – Derecho

3. Derecho social

- Legislación de trabajo
- Legislación del contexto profesional (riesgos laborales, niveles salariales, clasificación del personal en relación a su formación...)
- Gestión de litigios
- Jurisprudencia

4. Reglamentación profesional

- Reglamentación europea
- Reglamentación nacional
- Obligaciones profesionales
- Aplicación reglamentaria:
 - *Declaración de cocina central y de unidades satélites*
 - *Dossier de demanda para aprobación europea (RD 853/2004)*
 - *Base documental reglamentaria*
 - *Base documental específica*



Tema 3 – Microbiología y física aplicada

- **Microbiología alimentaria**

- ***Microorganismos protistas (algas, hongos, levaduras, bacterias y protozoos) y virus***
- ***Multiplicación***
- ***Principales microorganismos patógenos***
- ***Los medios de prevención***
- ***Los medios de conservación***
- ***Principales toxi-infecciones colectivas***
- ***Valor de pasteurización***
- ***Valor de esterilización***

- **Física aplicada a tecnologías de conservación**

- ***Frío positivo – acción sobre las bacterias***
- ***Frío negativo, micro y macrocristalización***
- ***Vacío, funcionamiento y acción. Estudio selectivo de las bacterias e incidencias.***
- ***Deshidratación, principales técnicas de deshidratación***
- ***La sublimación del agua, liofilización***
- ***La cocción extrusión***
- ***Pasteurización, alta presión***
- ***Radiopasteurización***
- ***Coagulación de las proteínas e inversión de las fases***
- ***Colágenos..... etc***



Tema 3 – Microbiología y física aplicada

- Física aplicada con tecnología
 - Cocción a baja presión
 - Cocción a alta presión
 - Colagenasa
 - Cocción al vacío
 - Autopasteurización....etc

Tema 4 – Organización de un servicio de restauración

- Documentación relativa a la organización
- Las necesidades de un grupo (Pirámide de Maslow)
- Psicología aplicada a la organización y a la nueva cultura
- Los diferentes estilos/tipos de gestión
- La evaluación de la eficiencia de un servicio
- Indicadores de la gestión del personal



Tema 5 – Ingeniería de concepción

Las diferentes fases de un proyecto

- La auditoría
 - El estudio de viabilidad
 - La programación ATD Anteproyecto Técnico Detallado
 - Control de obra: Proyecto y dirección de obra. Dirección de los trabajos
 - El papel de los distintos órganos: coordinador de los trabajos, coordinador de seguridad y salud, control de calidad, etc...
 - Concebir para una UCP las necesidades de:
 - *Superficies,*
 - *Equipamiento,*
 - *Flúidos,*
 - *Ratio de consumos*
 - *Dimensionamiento de los equipos de frío, extracción, agua caliente, agua fría....*
 - *Adecuación entre el equipamiento y las necesidades del personal*
 - *Respeto de la ergonomía*
-
- Conocimientos de los materiales, principales reglamentos que afectan al edificio
 - Los índices de aislamiento, coeficiente K
 - Planificar un proyecto.
 - Utilizar un retroplanning y un diagrama de GANNT.
 - La integración de las TIC y la informática en la restauración colectiva y social, en el sector hospitalario y de la salud y en el resto de entornos: escolar, geriátrico, infancia, servicios sociales, comedores de empresa, etc.



Tema 6 – Aseguramiento de la calidad

- Los determinantes de la calidad
- El aseguramiento de la calidad específica en la restauración APPCC
- Construcción de los datos de calidad
- Mejora de la calidad a través de la norma ISO
- El papel de las agencias de calidad (AENOR)
- Reglamentación, procedimiento, guía de buenas prácticas, su papel en el funcionamiento diario



Tema 7 – Tecnología profesional

- Los principales documentos de producción
- Las etapas/pasos o talleres de una cocina, organización en el tiempo/cronológica
- Las fichas técnicas
- Las diferentes técnicas de producción:
 - Línea caliente
 - Línea fría
 - Línea mixta
 - Línea fría congelación
 - Vacío
 - Valvopack...etc.
- Las diferentes técnicas de acondicionamiento
- Los diferentes sistemas de distribución en self, acopio, acondicionamiento en bandeja, robotización....
- Los diferentes sistemas de mantenimiento o de retermalización/regeneración de la temperatura
- Los sistemas de desbarasado de la vajilla y menaje
- Gestión/lavado de la vajilla. Logística de lavado
- Reciclaje del tipo de acondicionamiento
- Estudio general del coste global de soluciones

Tema 8 – Construcción de una memoria técnica

- Trabajo de fin de grado: a partir de la elección de un tema, se desarrolla el tema y se elabora una memoria de un mínimo de 20 páginas. El trabajo se leerá al final de la formación

Tema 9 – Prácticas en una empresa

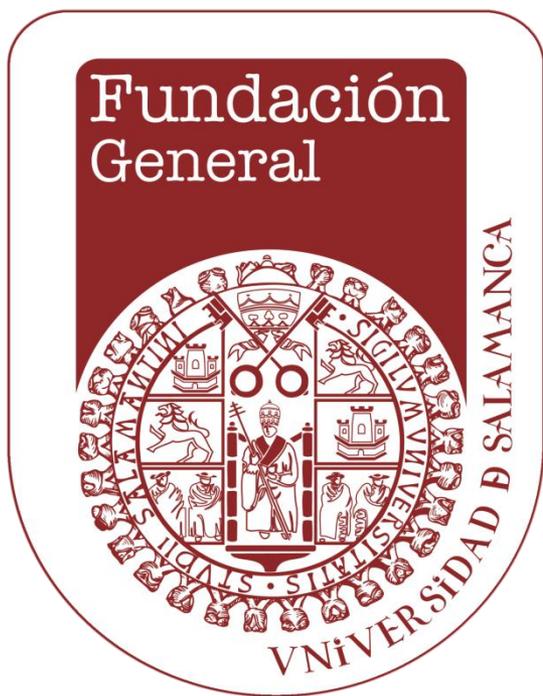
- 2 veces de 3 a 4 semanas en una UCP en LFC (convenio con Sacyl-Zamora)

Tema 10 – Cultura culinaria nacional e internacional

- Cocina francesa, italiana, fast food, china, japonesa-asiática
- La restauración temática

Tema 11 – Dietética y nutrición

- Los grupos de alimentos
- Las necesidades del cuerpo humano
- Equilibrio alimentario por grupo de los consumidores
- Equilibrio de un menú
- Los principales regímenes alimentarios
- Los tipos de texturas
- Las fichas técnicas

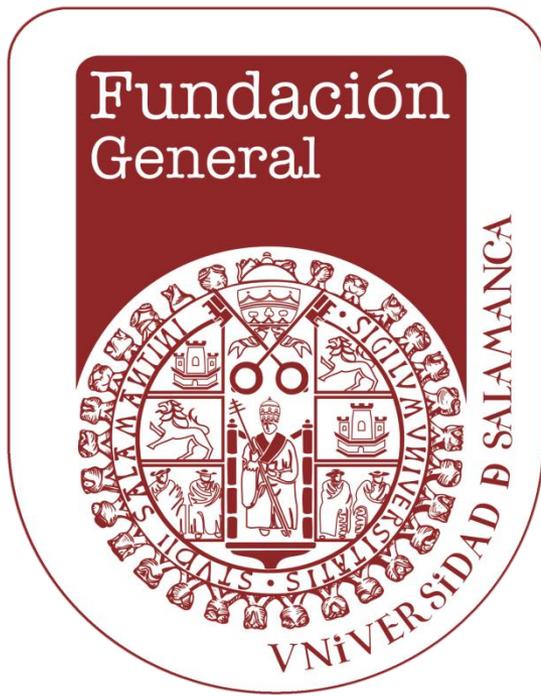


NUEVA NORMA UNE-AENOR SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LINEA FRIA

AENOR

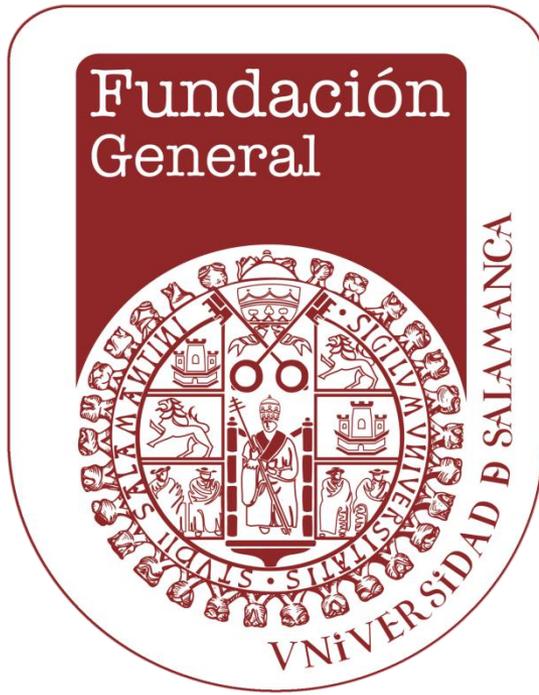
Asociación Española de
Normalización y Certificación





LÍNEA FRÍA = CAMBIO CULTURAL PARA EL PERSONAL

**LA FORMACIÓN ES LA HERRAMIENTA PARA
GESTIONAR EL CAMBIO CULTURAL**



Formación: *la vitamina para alcanzar la Excelencia en la gestión de Grandes Cocinas y sistemas alimentarios en línea fría completa*

Muchas gracias