

Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Utilizar equipos máquinas útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de vegetales y setas y en función de su rendimiento óptimo
- Analizar los vegetales y setas comestibles de uso en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes vegetales y setas; y realizarlas de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de vegetales crudos semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

UD1. Maquinaria y Equipos Básicos de Cocina Utilizados en la Preelaboración de Vegetales y Setas.

- 1.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
- 1.2. Ubicación y distribución.
- 1.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 1.4. Última generación de maquinaria batería y utillaje de cocina.

UD2. Materias Primas.

- 2.1. Principales materias primas vegetales.
- 2.2. Hortalizas: definición distintas formas de clasificación especies más utilizadas estacionalidad categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad.
- 2.3. Hortalizas de invernadero y babys.
- 2.4. Brotes y germinados.
- 2.5. La “cuarta gama”.
- 2.6. Legumbres: definición clasificación. Categorías comerciales.
- 2.7. Setas: definición especies cultivadas especies más apreciadas gastronómicamente y

principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UD3. Regeneración de Vegetales y Setas.

- 3.1. Definición.
- 3.2. Clases de técnicas y procesos.
- 3.3. Identificación de equipos asociados.
- 3.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 3.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UD4. Preelaboración de Vegetales y Setas.

- 4.1. Tratamiento característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
- 4.2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas torneado adornos y demás.
- 4.3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos.
- 4.4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- 4.5. Preelaboración de setas.

UD5. Conservación de Vegetales y Setas.

- 5.1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
- 5.2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- 5.3. Productos deshidratados conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- 5.4. Conservación al vacío.
- 5.5. Encurtidos.