

Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Ejecutar las operaciones necesarias para conservación de vegetales y setas, aplicando las técnicas y métodos adecuados atendiendo a sus categorías y características particulares para su limpieza y tratamiento para su puesta a la venta.
- Conocer y ubicar correctamente la maquinaria de preelaboración de vegetales y setas, además de identificar sus diferentes tipos, estacionalidad, valor y estados de conservación.
- Dotar de las técnicas adecuadas para elaborar y conservar estos alimentos en unas condiciones óptimas, atendiendo a las formas del preparado y cuidado higiénico teniendo en cuenta las diversas tipologías de verduras, hortalizas y setas.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas dispuestas para la preelaboración de vegetales y setas y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los vegetales y setas comestibles, 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 de diferentes vegetales y setas.
- Presentar las operaciones de preelaboración de diferentes vegetales y setas.
- 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

Manipulación de la maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Manejo de la última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

Tratamiento de las materias primas

Introducción

Conocimiento de las principales materias primas vegetales

Conocimiento sobre las hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Identificación de los factores que influyen en su calidad.

Cuidado de las hortalizas de invernadero y baby

Brotes y germinados

Conocimiento acerca de la “cuarta gama”

Definición y clasificación de legumbres. Identificación de categorías comerciales

Definición e identificación de setas: especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Conocimiento acerca de la estacionalidad. Presentación comercial

Resumen

Regeneración de vegetales y setas

Introducción

Definición

Aplicación de clases de técnicas y procesos para la regeneración

Identificación de equipos asociados

Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Resumen

Preelaboración de vegetales y setas

Introducción

Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos

Aplicación de la limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás

Aplicación del desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos

Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales

Preelaboración de setas

Resumen

Conservación de vegetales y setas

Introducción

Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Uso de la temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta

La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto

Conservación de los productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas

Conservación al vacío

Preparación de encurtidos

Resumen