

Curso: Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

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:

Unidad didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. 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 la 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.

Unidad didáctica 3. 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

Unidad didáctica 4. Preelaboración de vegetales y setas

- 4.1 Tratamientos 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 a que se consumen crudos.
- 4.4 Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- 4.5 Preelaboración de setas.

Unidad didáctica 5. 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.