PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

SKU: EVOL-4968-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	60
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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 maquinaría 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.