



# Preelaboración y conservación de vegetales y setas

**Sku:** UF0063\_V2

**Horas:** 60

## 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

Tema 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

Tema 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 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

### Tema 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

### Tema 4. 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

### Tema 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