



UF0063. Preelaboración y conservación de vegetales y setas.

Sku: 10183IN

Horas: 60

Formato: HTML

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 1. 55 y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.**
 - Introducción.
 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Ubicación y distribución.
 - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
 - Última generación de 55, batería y utillaje de cocina.
 - Resumen.
- **Unidad 2. Materias primas.**
 - Introducción.

- Principales materias primas vegetales.
 - Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad.
 - Hortalizas de invernadero y babys.
 - Brotes y germinados.
 - La cuarta gama.
 - Legumbres.
 - Setas.
 - Hierbas aromáticas.
 - Resumen.
- **Unidad 3. Regeneración de vegetales y setas.**
 - Introducción.
 - Definición.
 - Clases de técnicas y procesos.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados.
 - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
 - Resumen.
- **Unidad 4. Preelaboración de vegetales y setas.**
 - Introducción.
 - Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
 - Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
 - Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos.
 - Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
 - Preelaboración de setas.
 - Resumen.
- **Unidad 5. Conservación de vegetales y setas.**
 - Introducción.
 - Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
 - La congelación de productos vegetales y setas.
 - Productos previamente conservados.
 - Conservación al vacío.
 - Encurtidos.
 - Resumen.