



## **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.