

FICHA TÉCNICA

**Curso: Preelaboración y conservación de vegetales y setas. HOTR0408 -
Cocina**

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.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Para conocer todas las técnicas y métodos de preelaboración y conservación de vegetales y hortalizas.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir los conceptos en materia de cocina. Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en los saberes antiguos y nuevos sobre la preelaboración de alimentos.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, la forma de utilización de los nuevos tipos de verduras y hortalizas que se han unido a nuestro mercado desde países extranjeros.

Este manual capacita para realizar conservas de verduras y hortalizas, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas

- 1.1. Introducción
- 1.2. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 1.3. Ubicación y distribución
- 1.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
- 1.5. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina
- 1.6. Resumen

2. Materias primas

- 2.1. Introducción
- 2.2. Principales materias primas vegetales
- 2.3. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad
- 2.4. Hortalizas de invernadero y babys
- 2.5. Brotes y germinados
- 2.6. La cuarta gama
- 2.7. Legumbres
- 2.8. Setas
- 2.9. Hierbas aromáticas
- 2.10. Resumen

3. Regeneración de vegetales y setas

- 3.1. Introducción
- 3.2. Definición
- 3.3. Clases de técnicas y procesos
- 3.4. Identificación de equipos asociados
- 3.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados
- 3.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 3.7. Resumen

4. Preelaboración de vegetales y setas

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos
- 4.3. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás
- 4.4. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos
- 4.5. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales
- 4.6. Preelaboración de setas

FICHA TÉCNICA

4.7. Resumen

5. Conservación de vegetales y setas

5.1. Introducción

5.2. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta

5.3. La congelación de productos vegetales y setas

5.4. Productos previamente conservados

5.5. Conservación al vacío

5.6. Encurtidos

5.7. Resumen