

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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 maquinaria 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.

