

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Maquinaria 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 maquinaria, batería y utillaje de cocina
Resumen 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 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 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 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

