

## Preelaboración y conservación de vegetales y setas

**Modalidad:** Online

**Duración:** 56 horas

### 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

Brotos 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