Preelaboración y conservación de vegetales y setas.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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 didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. 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 la 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.

Unidad didáctica 3. 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

Unidad didáctica 4. Preelaboración de vegetales y setas

4.1 Tratamientos 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 a que se consumen crudos.
4.4 Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
4.5 Preelaboración de setas.

Unidad didáctica 5. 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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.