Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-y-conservacion-de-vegetales-y-setas-uf0063/

Objetivo

Con el Curso de **Preelaboración y conservación de vegetales y setas** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
- 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.
2. Materias primas
- Principales materias primas vegetales
- Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
- Hortalizas de invernadero y babys.
- Brotes y germinados.
- La “cuarta gama”.
- Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
- Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.
3. Regeneración de vegetales y setas
- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración
4. Preelaboración de vegetales y setas
- 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 a que se consumen crudos.
- Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- Preelaboración de setas.
5. Conservación de vegetales y setas.
- 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.
- La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- Conservación al vacío.
- Encurtidos.

Información adicional

- Online: No
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 5