

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Código: 4565

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer cómo preparar elaboraciones básicas con vegetales y setas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior uso en la elaboración o acompañamiento de platos.

➤ **Contenidos:**

### 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.

### 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.

Setas.

### 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.

### 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 y adornos.

Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.

Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.

Preelaboración de setas.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

### 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 productos.

Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.

Conservación al vacío.

Encurtidos.