

# Preelaboración y conservación de vegetales y setas - Cocina

Modalidad:

e-learning con una 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

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Resumen