



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD038PO PREELABORACION Y CONSERVACION DE VEGETALES Y SETAS

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Principales materias primas vegetales
2. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad

3. - Factores que influyen en su calidad
4. Hortalizas de invernadero y baby
5. Brotes y germinados
6. La “cuarta gama”
7. Legumbres: definición, clasificación
8. - Categorías comerciales
9. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas
10. - Estacionalidad
11. - Presentación comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos
2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás
3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos
4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales
5. Preelaboración de setas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas
2. - Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta
3. La congelación de productos vegetales y setas

4. - Manipulación de este tipo de producto
5. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas
6. Conservación al vacío
7. Encurtidos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es