

INAD038PO PREELABORACION Y CONSERVACION DE VEGETALES Y SETAS



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	100 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN

Formación acreditada

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

Precio

Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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