

GUÍA DIDÁCTICA

UF0063

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS



PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE
VEGETALES Y SETAS

DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0408

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0260

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

60 horas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

OBJETIVOS

- ◆ Conocer los 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.
- ◆ Saber efectuar el mantenimiento de uso de dichos elementos, de acuerdo con instrucciones recibidas y aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- ◆ Saber distinguir 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.
- ◆ Identificar cuáles son los lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- ◆ Saber 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.

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

OBJETIVOS

- ◆ Clasificar las formas de cortar más usuales.
- ◆ Saber cómo se realizan las operaciones de regeneración que precisan los vegetales y setas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- ◆ 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.
- ◆ Saber diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Maquinaria y equipos básicos de cocina
utilizados en la preelaboración de
vegetales y setas

- 1.1 Clasificación y descripción según características,
funciones y aplicaciones*
- 1.2 Ubicación y distribución*
- 1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de
operación y control característicos*
- 1.4 Última generación de maquinaria, batería y utillaje
de cocina*
 - 1.4.1 Equipo mayor de cocina*
 - 1.4.1.1 Equipos de cocción*
 - 1.4.1.2 Equipos de conservación*
 - 1.4.1.3 Equipos de apoyo*
 - 1.4.1.4 Otros elementos del equipo mayor de
cocina*
 - 1.4.2 Equipo menor de cocina*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 02

Materias primas

2.1 Principales materias primas vegetales

2.2 Hortalizas

2.2.1 Especies más utilizadas

2.2.2 Estacionalidad de las hortalizas

2.2.3 Categorías comerciales

2.2.4 Calidad de las hortalizas

2.3 Hortalizas de invernadero y babys

2.4 Brotes y germinados

2.5 La “cuarta gama”

2.6 Legumbres

2.6.1 Clasificación

2.6.2 Categorías comerciales

2.7 Setas

2.7.1 Especies cultivadas

2.7.2 Especies más apreciadas gastronómicamente

2.7.3 Principales especies venenosas

2.7.4 Estacionalidad

2.7.5 Presentación comercial

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 03

Regeneración de vegetales y setas

- 3.1 Definición*
- 3.2 Clases de técnicas y procesos*
 - 3.2.1 Técnicas de descongelación, oxigenación y rehidratación*
- 3.3 Identificación de equipos asociados*
- 3.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados*
- 3.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración*

UD 04

Preelaboración de vegetales y setas

- 4.1 Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos*
 - 4.1.1 Peligros durante la manipulación*
- 4.2 Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración*
 - 4.2.1 Preelaboración según el tipo de vegetales*
 - 4.2.2 Cortes de patata y otras hortalizas*
 - 4.2.3 Torneado y adornos*
- 4.3 Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos*
- 4.4 Preparación de yuca*
 - 4.4.1 Otros vegetales menos tradicionales*
- 4.5 Preelaboración de setas*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 05

Conservación de vegetales y setas

5.1 Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas

5.1.1 Refrigeración

5.1.2 Envases adecuados

5.1.3 Colocación en las cámaras frigoríficas

5.1.4 Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta

5.2 La congelación de productos vegetales y setas

5.2.1 Equipos de conservación de productos fríos y congelados

5.3 Productos deshidratados y conservas

5.3.1 Productos deshidratados

5.3.2 Conservas en lata o en vidrio

5.4 Conservación al vacío

5.5 Encurtidos



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia