Código: 27037

Unidad Formativa:
UF0063 - Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Módulo: MF0260_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse con autonomía en la preelaboración y la conservación de vegetales y setas dentro de una cocina profesional, y se dirige a profesionales de cocina y a personas con experiencia básica que desean consolidar y actualizar su práctica en esta área. El recorrido aborda la maquinaria y el utillaje característicos, el conocimiento de las materias primas vegetales ?hortalizas, brotes, germinados, legumbres y setas? con sus categorías comerciales, su estacionalidad y los factores que determinan su calidad, así como las técnicas de regeneración, limpieza, corte, torneado y desinfección que exige cada producto. La conservación por refrigeración, congelación, deshidratación, vacío, conservas y encurtidos se trabaja junto al control de los procesos y al cuidado de la calidad y la seguridad del género. Al finalizar, el alumnado será capaz de seleccionar y manejar los equipos adecuados, reconocer y preparar cada materia prima según su naturaleza y aplicar el método de conservación más conveniente para preservar sus propiedades.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria y equipos básicos de cocina en la preelaboración de vegetales y setas
1.1 - Clasificación de la maquinaria según características, funciones y aplicaciones
1.2 - Ubicación y distribución de los equipos en la zona de preelaboración
1.3 - Técnicas, procedimientos y modos de operación y control
1.4 - Maquinaria, batería y utillaje de cocina de última generación
1.5 - Limpieza, mantenimiento y manejo seguro de los equipos
1.6 - Criterios de selección del equipamiento según el producto y el volumen de trabajo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Materias primas vegetales
2.1 - Principales materias primas vegetales de la cocina
2.2 - Hortalizas: definición y formas de clasificación
2.3 - Especies más utilizadas y estacionalidad
2.4 - Categorías comerciales y factores que influyen en la calidad
2.5 - Hortalizas de invernadero y hortalizas de tipo bebé
2.6 - Brotes y germinados
2.7 - La cuarta gama: características y presentación comercial
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Legumbres y setas
3.1 - Legumbres: definición y clasificación
3.2 - Categorías comerciales de las legumbres
3.3 - Setas: definición y especies cultivadas
3.4 - Especies más apreciadas gastronómicamente
3.5 - Principales especies venenosas y criterios de identificación
3.6 - Estacionalidad y presentación comercial de las setas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Regeneración de vegetales y setas
4.1 - Definición y finalidad de la regeneración
4.2 - Clases de técnicas y procesos
4.3 - Equipos asociados a cada proceso
4.4 - Fases del proceso y control de resultados
4.5 - Riesgos en la ejecución y pautas de actuación
4.6 - Realización de las operaciones necesarias para la regeneración
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Preelaboración de vegetales y setas
5.1 - Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos
5.2 - Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración
5.3 - Cortes de patata y de otras hortalizas
5.4 - Torneado, adornos y otras elaboraciones básicas
5.5 - Desinfección de hortalizas y vegetales que se consumen crudos
5.6 - Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales
5.7 - Preelaboración de setas
Resumen del módulo 5

Módulo 6: Conservación de vegetales y setas
6.1 - Conservación por refrigeración: envases adecuados y colocación en las cámaras
6.2 - Temperaturas y otros factores que condicionan la conservación en frío
6.3 - Congelación de productos vegetales y setas
6.4 - Manipulación de productos congelados
6.5 - Deshidratación, conservas en lata o en vidrio y otras conservas vegetales
6.6 - Conservación al vacío
6.7 - Encurtidos
Resumen del módulo 6