

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0865

Nombre: Preelaboración de vegetales y setas

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

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 Deducir necesidades de preelaboración de cualquier alimento vegetal y de las setas, de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.

Contenidos:

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