FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0868
Nombre: Materias primas en la preelaboracion y conservaciòn de vegetales y setas
Duración: 20 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar 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.

Contenidos:

1. Principales materias primas vegetales.

2. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad.

3. Hortalizas de invernaderos y babys.

4. Brotes y germinados.

5. La cuarta gama.

6. Legumbres: definición, clasificación y categorías comerciales.

7. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial