

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	Duración	60
		Específico	
Código	UF0063		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Módulo formativo	Preelaboración y conservación de alimentos	Duración	190
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	Duración	60
	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza		70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4, de la UC0260_2 en cuanto se refiere a vegetales y setas.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Utilizar 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.

CE1.1 Describir todo tipo de útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios..

C2: 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.

CE2.1 Identificar y caracterizar vegetales y setas describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.

CE2.2. Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los vegetales y setas, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

C3: 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.

C3.1 Describir y clasificar las formas de cortar más usuales y con denominación propia asociadas a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.

CE3.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan los vegetales y setas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

CE3.3 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.

CE3.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

CE3.5 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

CE3.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.

CE3.7 Justificar el método y lugar de conservación de los vegetales y setas preelaborados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

CE3.8 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: 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.

CE4.1 Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

CE4.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los vegetales y setas manipulados en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas o aportadas y destino o consumo asignados.

CE4.3 Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de este tipo de géneros.

CE4.4 Aplicar las normas de control establecidas, para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

CE4.5 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.6 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

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

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

2. Materias primas:

- Principales materias primas vegetales
- Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
- Hortalizas de invernadero y babys.
- Brotes y germinados.
- La "cuarta gama".
- Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
- Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

3. Regeneración de vegetales y setas:

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

4. Preelaboración de vegetales y setas:

- Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
- Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
- Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
- Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- Preelaboración de setas.

5. Conservación de vegetales y setas.

- Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
- La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- Conservación al vacío.
- Encurtidos

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.