

EVIDÈNCIA 1.2.
Examen final
Teòric

SUSPÈS

Test: 0
Preguntas: 4,3
Nota: 4,3

CETT

Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

GRADO DE CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONOMICAS

ASIGNATURA: Elaboraciones Culinarias en
la Restauración Comercial

CONVOCATORIA: JUNIO 2019

PROFESOR/A: F. Celis Bueno, F. M-C Revuelta, A. Sánchez Esteban

MODELO A

APELLIDOS Y NOMBRE:

DNI:

GCCG /

NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

Prueba escrita en la que no se permite consultar material didáctico en ningún formato durante su desarrollo. Está prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos electrónicos. El alumno dispone de dos horas, que puede distribuir como desee, para resolver los ejercicios. Una vez repartido el examen, el profesor explicará la prueba. A partir de ese momento, el alumno puede resolver las dudas surgidas de la interpretación, formato o no comprensión de las preguntas.

CRITERIOS DE CORRECCIÓN DE LA PRUEBA

Se valorará:

- Acierto y pertinencia en las respuestas.
- Transmisión coherente de los conocimientos adquiridos.
- Madurez en la reflexión de las preguntas que la requieran.
- Corrección gramatical y sintáctica en el idioma elegido

DESCRIPCIÓN DE LA PRUEBA A REALIZAR

1. **TEST DE TEXTURIZANTES (2,5 puntos):** responde 14 preguntas de las 18, teniendo en cuenta que las respuestas correctas suman 0,18 puntos y las erróneas restan 0,09 puntos. Sólo hay una respuesta correcta por pregunta. Escribe las soluciones en la tabla:

1.- Cuál de los siguientes texturizantes sirve para hacer una falsa emulsión:

- A. Xantana
- B. Glice
- C. Sucre
- D. Emulsionante en pasta (Sosa)



CETT

Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia

C Campus
de l'Alimentació
Governació Regional



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona



2.- Qué texturizantes tienen sinergias (estudiados en clase):

- I Garrofi + Xantana
- II Kappa + Garrofi
- III Iota + Metil

- A. I
- B. I y II
- C. I y III
- D. Todas

3.- Qué texturizantes sirven para hacer espumas:

- I Agar Agar
- II Glice
- III Metil
- IV Gelatina cola de pescado

- A. Ninguno
- B. Todos
- C. I y II
- D. II, III y IV

4.- Qué proporción aproximada de kuzu se utiliza para hacer gnocchi:

- A. 0.1%
- B. 1%
- C. 5%
- D. 10%

6.- Qué porcentaje de xantana se utiliza para conseguir un proceso de suspensión:

- A. 0.1%
- B. 1.5%
- C. 0.3%
- D. 3%

7.-Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A. La cola de pescado se puede utilizar para hacer esferificación inversa con formas.
- B. La gelatina resultante de la esferificación inversa se puede usar como relleno de un bizcocho.
- C. El gluconolactato cálcico no se usa en la esferificación inversa por el sabor que da.
- D. Se pueden esferificar purés de verduras para hacer esféricos menos líquidos.

8.- Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera:

- A. La lecitina, en caliente, sirve para hacer aires de aceite.
- B. La lecitina sirve para hacer aires de alcohol.
- C. La proteína de patata no sirve para hacer emulsiones agua-grasa, sólo para hacer aires.
- D. El suero sirve para hacer aires de aceites.

9.- Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera:

- I El gel fluido de agar-agar con malto se puede deshidratar.
- II El kappa va bien para conseguir textura de flan.
- III La iota soporta bien la congelación.

- A. I
- B. I y II
- C. II y III
- D. I y III

10.- Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el agar- agar es verdadera:

- I Fue la primera gelatina caliente que se usó en elBulli.
- II Tiene una histéresis alta.
- III Hay que hervirla para su hidratación (como mínimo la mezcla ha de llegar a 80°C).

- A. I y II
- B. II y III
- C. Todas son verdaderas
- D. Ninguna es verdadera

11.- Qué texturizante se utilizaba en elBulli para hacer las lentejas de jamón:

- A. Kappa
- B. Iota
- C. Metil
- D. Agar-Agar

12.- Qué gelificante funciona mejor para hacer velos (estirado y/o cortado en corta fiambres):

- I Gellan
- II Kappa
- III Cola de pescado
- IV Garrofi

- A. III
- B. Todas
- C. II
- D. I y II

13.- La gelatina vegetal (Gelificante vegetal/ marca Sosa) es:

- A. Iota + Kappa
- B. Kappa + Garrofi
- C. Garrofi + Iota
- D. Gellan + Garrofi

14.- Los aires de lecitina quedan mejor si:

- A. El líquido inicial es espeso.
- B. A mayor concentración de aireante.
- C. El líquido inicial es ligero.
- D. Si se monta poca cantidad de líquido.

15.- Las emulsiones conseguirán según la temperatura, concentración de emulsionantes y porcentaje de W/O una diferente textura. La textura resultante se puede clasificar en:

- I Mayonesa
- II Merengue
- III Mousse
- IV Vinagreta

- A. I y II
- B. Todas
- C. I, II y III
- D. I, III y IV

16.- Cual de las siguientes afirmaciones es verdadera:

I La intensidad de gusto de los aires ha de ser muy alta debido a que, cuando airean, la cantidad que consumimos de masa es muy baja.

II Los aires congelados necesitan una manera de presentación que ayude a mantener fría la preparación, ya que se derriten muy rápido.

III Un poco de reposo después de montar los aires va bien para que las burbujas grandes exploten, y así gane estabilidad.

IV Hay ingredientes que airean por si solos, como la zanahoria, el regaliz o la remolacha.

- E. I y II
- F. Todas
- G. I, II y III
- H. I, III y IV

17.- En relación a los almidones, cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A.- Los almidones nativos pueden presentar beneficios tecnológicos en relación a los modificados
- B.- Los almidones nativos se pueden hidratar a temperatura ambiente
- C.- Todos los almidones modificados se tienen que hervir para la hidratación correcta.
- D.- Los almidones principalmente sirven como espesantes

18.- En relación a las pectinas, cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- A.- La clasificación general es en Hm o Lm.
- B.- Pueden tener sales retardantes para hacer una gelificación más lenta y así poder manipularlas antes de que gelifiquen.
- C.- Lm son termorreversibles.
- D.- Hm pueden ser amidadas para modificar su comportamiento.

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| A | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|-------------|--|--|
| Correctas | | |
| Incorrectas | | |
| TOTAL | | |

2. **ANÁLISIS DEL EMPLATADO (2,25 puntos).** Observa la imagen proyectada en el aula durante el examen con el fin de:

- a) Analizar los elementos formales de la composición (ver lista) y aplicar tus conocimientos para deducir qué cosas o valores expresan:

Texturas visuales.
Colores.
Formas: composición.
Referencias (si las hay): figuración, escultura... ¿Se parece a algo conocido?
Significados culturales: tradición-innovación, creatividad, sorpresa, estilo, etc.
(Los que no podemos percibir a través de la imagen: gustos, texturas táctiles, sonidos y olores).

3. **ELABORACIONES CULINARIAS (2,25 puntos): Análisis:** responde a las siguientes preguntas sobre la oferta menú degustación:

- a) ¿Qué quiere decir la expresión *largo y estrecho* aplicada a un menú degustación?
- b) Enumera ventajas e inconvenientes –tanto para el comensal como para la cocina- de ofrecer como única oferta un menú degustación.

4. **APROVECHAMIENTO (1,5 puntos):** En el contexto de la restauración, en general; y en el de la alta cocina, en particular, una de las herramientas imprescindibles para evitar el despilfarro alimentario es el CONOCIMIENTO. Señala 5 aspectos o momentos en los que ese conocimiento sea útil y pon, para justificarlo, un ejemplo con cada uno de ellos.

EJEMPLO: Tener en cuenta fenómenos puntuales, como la meteorología, puede ayudarnos a afinar una propuesta gastronómica apetecible. Si puedo trabajar con sugerencias fuera de carta, los días fríos invitarán a ofrecer sopas calientes y platos más contundentes; y viceversa.

5. **PREGUNTAS BREVES (0,3 x 5 = 1,5 punts):**

5.1. De entre las tendencias que hemos visto que se producen en la restauración actualmente, señala las 5 que te parezcan más importantes.

5.2. Desayuno Continental: familias de productos o elaboraciones habituales que lo componen.

5.3 El método Espai Sucre hace incidencia en la importancia del emplatado de postres, aunque también podríamos llevar esa teoría a la cocina salada. ¿Qué es lo que recomienda este método tener en cuenta cuando emplatamos?

5.4. ¿Qué es una cocina 45? ¿Qué permite o qué ventajas tiene la implantación en la restauración de las cocinas 45?

5.5 ¿Qué son las cocinas en diferido? ¿Cuáles son las técnicas más habituales usadas en estas cocinas?

2. ANÀLISIS DEL EMPLATADO

En la imagen expuesta en clase podemos ver en un plato blanco en el centro una crema de color verde, encima la manzana cortada fina, presig en forma de una hoja de ensalada. Este elemento aporta volumen al emplatado y por último al lado tenemos una arena blanca.

El conjunto del emplatado es armónico. Los colores verde y blanco hacen contraste. Así como los dos obscuros de verde verde oscuro y uno más claro.

colores + textura etc.
falta composición plato: forma, plato, etc.
La ensalada de manzana del restaurante NOMA me hace recordar a la forma de la lechuga y sus partes la forma representada por la manzana y sus partes por los diferentes tonos de verdes y el contraste con el blanco.

repetitivo
Las texturas que encontramos van de algo más líquido, cremoso, la textura de la manzana más crujiente y harrosa y el granulado blanco es un contraste de texturas que en mi opinión aporta armonía y es agradable para el comensal.

Los significados culturales sería tradición innovación, lo que quieren representar en mi opinión es la lechuga un alimento básico de nuestra alimentación llevado a la creatividad de crear este plato. Tradición por parte de una ensalada y innovación por el emplatado.

lo que no podemos percibir a través de la imagen es el grado y crujiente de la mantana con la suavidad de la crema para disminuir el acido de la mantana.

3. ELABORACIONES CULINARIAS

a)

Un menu degustacion (debe estar compuesto por unos 8-9 elaboraciones / platos). Estos platos pero han de tener pocas técnicas o conjuntos de elaboraciones. De ahí la expresión de que un menu ha de ser largo y estrecho. Largo por la cantidad de platos que está compuesto y estrecho por número de elaboraciones por el cual está compuesto este plato. → por la variedad de sabores que brinda.

b).

Las ventajas e inconvenientes de la elaboración de un menu degustacion:

VENTAJAS

- Conocer el precio de antemano
- Capacidad de que en cocina se pueda expresar (sentimientos) felicitación.
- Al saber que hacer podemos calcular los ingredientes necesarios y aprovechar ingredientes
- La oportunidad de probar todos los platos de un restaurante.
- Control de reservas - Inyección de placa

INCONVENIENTES

- El comensal puede tener una saturación mental causada por la elaboración de tantos platos
- No hay una gran variedad?
- Servicio de larga duración que puede causar al comensal una saturación
- Al haber tantos platos y el comensal no estar acostumbrado puede que no pueda con los últimos platos y se tiren. (Desperdicio de alimentos).
- No se puede escoger platos innovadores en cocina?
- Más momentos para el comensal?

4. APROVECHAMIENTO

Conocimientos que ayudan a evitar el desperdicio de alimentos son:

OAS

1. Conocer el ingrediente / alimento. Por ejemplo si sabemos los partes de la cebolla sabemos como pueden ser utilizadas cada una de ellas y así aprovechar al máximo el alimento. Las raíces se pueden freír, la piel se puede tostar al horno, triturar y con el pivo intensificar, aportar mas sabor a otras elaboraciones como sopas o cremas. *Estos conocimientos pueden ser útiles*
2. Conocer las técnicas. Si sabemos técnicas sabemos como utilizar cada una de las partes de la cebolla, siguiendo el ejemplo anterior.
3. El conocimiento de stock de tu restaurante y de que alimentos estan a punto de estar en malas condiciones ayuda a que se puedan utilizar antes de que se pongan malas utilidades en elaboraciones como platos del dia o comida para el personal. *Esto se debe al conocimiento de gestión de stocks.* *Gestión de stocks*



CETT

FORMACIÓ:

CONVOCATÒRIA:

ANY:

ASSIGNATURA:

PROFESSOR/A:

COGNOMS I NOM: PAOLA SANCIO

DNI: VAQA 6012 A

5. PREGUNTAS BREVES

0,25

S.1. Cinco tendencias que me parecen importantes son la posición del practicante que actualmente se le tiene más en cuenta e incluido en las decisiones. El equipo ya no está tan jerarquizado.

La salud, sease - lo que comemos es muy importante. Actualmente comparamos comida preparada con más frecuencia y es importante que el etiquetado de los platos/elaboraciones cada vez sea más detallado. Aunque también es importante dejar de comer productos ya cocinados ya que por ejemplo elaborar unas patatas fritas en casa solo se necesitan tres ingredientes mientras que las industriales contienen 15 de los cuales la mayoría son additivos. Alimento como medicamento.

Otras tendencias muy importantes son el aprovechamiento de los alimentos, evitar el desperdicio de alimentos elaborando las jamaags. Zero food waste ayudamos a evitar el "malbaratament alimentari".

Otra tendencia es la democratización y conciencia social. Hacer accesible para todo el mundo. Un gran ejemplo son los restaurantes de alta cocina como el celler de can roca y su proyecto de rocomboles c.; y conciencia social para que todo el mundo sepa que hay personas en situación de pobreza y necesitan alimentarse.

5.2.

El desayuno continental o europeo es aquel que está compuesto por bollería, zumo, café y tostadas. +?

5.2

5.4. Una cocina US es una cocina en diferido, se trata de una cocina que solo elabora platos con productos de gamma

U y S. de esta manera podemos reducir personal y instalaciones. + ventajas?

5.25

5.5. Una cocina en diferido es un sistema en el que los alimentos, elaboraciones son elaborados en una cocina central y posteriormente son transportados a otras instalaciones donde se regeneraran, emplazaran y servirán.

5.15

↳ técnicas usadas?

5.3.

El mercado de España sufre se basa en que los platos han de tener una potencia exponencial. Es decir no podemos empezar muy fuertes para que posiblemente el comensal se sature con mucha rapidez. Este método también se emplea en la cocina italiana, por ejemplo en la distribución de platos: entrante o aperitivo, primeros, segundos y postres. Se empleaban con platos de contenidos más simples se va subiendo y cada vez son más contundentes y después otra vez más suaves y menos abundantes de contenidos.

0