

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:

CURSO/GRUPO: 3º 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. Glicerol *quite estable*
- C. Sacarosa
- D. Emulsionante en pasta (Sosa)

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 Glicé~~
- 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 | | | | | | | | X | X | | X | | | | | X | | |
| B | X | X | X | | | | X | | | | | | X | | | | | |
| C | | | | | | X | | | | | | | | X | | | X | |
| D | | | | X | | | | | | | | X | | | | | | |

| | | |
|-------------|---|------|
| Correctas | 8 | 1,44 |
| Incorrectas | 5 | 0,54 |
| TOTAL | | 0,9 |

no respondo

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?

4 - Texturas visuales, colores, formas, composición, referencias, significados culturales

El uso del empléado como vía para expresar emociones, conocimientos, cultura... es una técnica recurrente en la alta cocina (a veces no hace falta hacer alta cocina para intentar representar todos estos elementos en un plato, un claro ejemplo es con el concurso de Top Chef llevado Fran que surgió en el mundo no solo por los gustos y olores... sino que también por la composición artística del plato, ya que visto de un punto de pescado tradicional, un plato que representaba la cultura pesquera, la de los guisos y su manera de entender esta) es definitivamente el arte de empléado se puede usar: en cualquier tipo de cocina pero debido al uso de técnicas y herramientas más avanzadas, permitiendo que los chefs tengan más elementos distintos a la vez (aire, tierra, espumas, coque, etc.) que ayudan a reforzar las ideas o emociones que intenta expresar el cocinero mediante su obra que es el plato. (Introducción)

En un plato de cocina vemos distintos elementos que intentan reforzar la idea del plato y las emociones que he querido plasmar al chef en este. ~~Esto lo hace según mi opinión~~ Esto lo hace según mi opinión en ~~combinación~~ ~~los distintos~~ ~~de~~ Esto lo hace según mi opinión a través de los siguientes elementos:

Texturas visuales: como vemos lo primero que nos salta a la vista es una montaña cubierta de tal manera que a la hora de empléarlo queda muy amada y de mucho volumen al plato. Esto ~~es~~ que lo Además vemos que es el elemento más predominante en el plato. Esto con esto pienso que el cocinero intenta es dar valor al producto principal, que es la montaña (ensalada de montaña), haciendo infantes que como es una montaña de montaña

esto debe ser la el elemento ~~principal~~ principal, no solo a nivel de texturas, aromas y sabores sino que también que la quede clara al comensal que tipo de susalada se está comiendo (de marisco).

También creo el uso de esta disposición se puede deber al interés del chef de generar una sensación de ligereza de no plato, representando así un plato muy fácil de comer y, y la sensación de ~~estar~~ que el plato que se va a comer es ~~como~~ etéreo como lo que representa en naturaleza. ~~Por~~

Aún mismo vemos una especie de tierra colocada al lado con la cual creo que se quiere expresar ~~o hacer interpretar~~ la tierra donde de donde proviene la manzana, además de poner una cubetextura a algunos vasos dignos como la sopa o el líquido equivalente de manzana.

En el apartado de colores vemos ^{gamas} ~~gamas~~ de verdes, blancos, como tipo crema que nos pueda indiciar a subproductos avanzados a una naturaleza a la frescura de estar al campo ~~o~~, llevado de este modo al comensal a un estado de relajación y serenidad acompañada o provocada por la disposición de colores. Referencia directa al producto.

En lo que intermite a las formas y composición del plato vemos que la exposición de formas irregulares es una constante, desde la mención a la tierra incluso en los vasos verdes más oscuras sobre el vaso más claro del líquido del plato. Según creo yo al chef interior con esto expresar al cliente o espectador de su obra al caos ~~o~~ ~~que tiene~~ la naturaleza, por lo cual está aparentemente lleno de formas y elementos que parecen no seguir un orden lógico, con elementos al igual que el plato irregular, pero como dijo parecen ya que cuando ~~cuando~~ vemos todo el plato (tanto la vajilla como la ^{forma} ~~forma~~ final) es un círculo que creo que representa que dentro del caos que hay aparentemente en la naturaleza, hay un orden que lo regula. ✓

Aparte de la referencia a la naturaleza no ves ningún otro de tipo cultural que tenga fuerza como para que el conversal y/o espectador lo capte (yo creo que no lo hay).

(ves que mediante este plato y su composición de elementos cubre representar que en un restaurante de alta cocina de talla mundial se puede presentar una ensalada que aparentemente se ve aparte de la composición estética de la alta cocina (con muchos elementos y propiedades) reivindicando que lo importante del plato es el producto y que con el uso de más técnicas no significa que este esté más valorado, sino que al contrario, la excelencia se puede encontrar mediante la perfección de pocos pero perfectos elementos que ayudan a dar valor no solo al producto sino también a las ideas que hay detrás de él.

En tema de gustos y texturas según mi experiencia como conversal el plato representa a la perfección los sabores y emociones que he descrito, ya que sobrecorremos por completo la esencia del producto principal (la moraca) y nos ayudan a saber realmente como es el plato que representa (una ensalada) ligera, fresca, con verduras y colores muy aferrados a la naturaleza (verde).

2,25 ✓

el idioma de la alta de montaña
a un idioma también

- Este modelo tiene ventajas e inconvenientes respecto al control como para la cocina, estas son las siguientes:

Cuensal

V - sabe en todo momento que va a comer y el coste es que lo va a comer

V - tiene un poco acotado por el presupuesto no gasta

V - se puede disfrutar de múltiples alternativas a un precio más ajustado que si lo hiciera desde casa

I - El tiempo a veces es demasiado extenso

I - Se pierde todo conceptual como gustosamente siempre (siempre es por los platos)

I - No tiene la posibilidad de repetir uno de los platos del menú

V - ventajas

I - inconveniente

Cocina

V - Al saber en muchos casos, cuánto más vas a hacer el control de stock y sistema de prod. es mejor

V - El control de tiempos y precio está más acotado y controlado

V - Puedes exponer al cuensal lo que te pases (los platos)

I - En muchos casos se necesita de un equipo de personas muy grande cubriendo los platos muchos

I - El nivel técnico y conceptual es muy elevado

APROVECHAMIENTO Y APROVECHAMIENTO

No es conc. abstracta, es práctica de campo

1. Planificación de compras, no de los platos que hace que en un restaurante haya desperdicio de alimentos es una mala gestión de los campos y el stock y es que comprar productos procedidos que realmente no hay grandes posibilidades de vender es una irresponsabilidad no solo a nivel de ~~conciencia~~ económica de la empresa sino también de conciencia social y ecológica. Una buena gestión de compras es clave

2. gestión de ventas - Al igual que en la gestión de compras el gestión de nuestras ventas y su prevención es clave no solo evidentemente a la hora de comprar material prima

pero que también a la hora de organizar la producción y es que sino se tiene un control sobre lo que se va a

a vender que de llevar a producir más de lo necesario llevado incluso en casos a tener que traer lo producido por que se pare malo. Ej: haber hecho demasiado dulce y que este al final sobre y se tenga que traer azúcar ya no se puede guardar.

3. Conocimiento sobre el producto. Conocer las posibilidades de la materia prima es clave para un correcto funcionamiento del rest y ya que nos puede ayudar de nivel económico (más contribución a

un producto) por tanto desde un punto de vista económico.

Ej: uso de las raíces de un perro para hacer un juguete

4. Conocimiento de técnicas: las técnicas culinarias son clave para un buen desarrollo de la oferta gastronómica de un restaurante pero también nos puede ayudar a controlar partes o elaboraciones que en otros casos desperdiciamos. Ej: Galletas de arroz mediante el sobado el arroz en líquido (H_2O) y Arroz se seca en el horno y se fríe

5. Conocimiento sobre el mercado y relación a la meteorología. Normalmente en la restauración los ajustes de menú son peores.

El conocimiento de las tendencias de muchos clientes y de las predicciones meteorológicas nos puede ayudar a hacer una producción más controlada, pero según el clima que haga en un día en concreto: Ej si lluvia mucho hacer menos tortilla y que no se vendan y posiblemente habrá que traerla. Esto tiene beneficios no solo a nivel económico sino que al igual que los alimentos en un día de lluvia.

7-1 Tendencias

1. Aprovechamiento de los alimentos y energía en los restaurantes rest. Nuevo y Bo Verat ✓
2. Especialización en un producto como solo vegetales ✓
3. Uso de productos basados en sus propiedades ~~las~~ ^{delicadas y nutritivas} ✓
4. Casualización Alta como ej: DStafe ✓
5. Conceptos tipo Brunch que hacen una experiencia desafiada y que no tiene los ~~caros~~ ^{caros} ni temporales ni gastronómico de un restaurante ✓

7-2 Desayuno

- | | | |
|--------------------|-----------------|--------------|
| 1. Café e infusión | 7. Turrón frito | 10. Lencules |
| 2. Bollería | 8. Marseilles | |
| 3. Tostada | 9. Mermelada | |
| 4. PAN | 9 (crua fresca) | |
| | 9. Embutidos | |

7-3 El método recomienda la presencia de armonía entre los elementos del plato, no solo a nivel visual sino que también, tener en cuenta las texturas, temperaturas, intensidad de sabores a la hora de disponer los distintos elementos del plato ✓

7-4 Una cocina UP es aquella que basa su producción y/o abastecimiento con productos de IU y V Ganancia. Las ventajas de la implementación de este tipo de cocina es que puede tener un control de stocks y procesos muy preciso al tener de asegurarse que el desaprovechamiento o ~~de~~ malabastecimiento de productos es casi cero, sumado a esto permite que las condiciones higiénicas sean casi perfectas por el registro de puntos metabólicos (como abastecimiento de fo o envasaje y conservación al vacío o atmósferas modificadas)

9.7. La cocina en frigoríficos es aquella que basa sus procesos
colocando en productos que han sido elaborados o preparados
en una cocina central. Ej: catering

Las técnicas más usadas en esta cocina son el uso
de sistemas de control ~~robótico~~ a nivel económico,
de producción y muy respetable a nivel de higiene y control
cuidado, mediante el uso de conservación al vacío
estabilizadores de temperatura de productos.