

ASIGNATURA: Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial	CONVO	CATORIA: JU	JNIO 2019	
PROFESOR/A: F. Celis Bueno, F. M-C Revuelta	A. Sánche	ez Esteban	MODELO	Α
APELLIDOS Y NOMBRE:				
DNI:	CURSO	D/GRUPO: 3º G	SCCG /	

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.

NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

## 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 with waterble
  - C. Sucro
  - D. Emulsionante en pasta (Sosa)

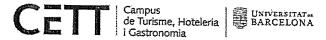












2.- Qué texturizantes tienen sinergias (estudiados en clase):

I Garrofi + Xantana Il Kappa + Garrofi III lota + Metil



B) lyll

C. Iylll

**D**⊸Todas

3.- Qué texturizantes sirven para hacer espumas:

I Agar Agar

II Glice

III Metil

(V) Gelatina cola de pescado

Ninguno

Todos

C. Iyll

D.\ II, lifty 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:

0.1%

B. 1.5%

C. 0.3%

D. 3%

7.- Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

La cola de pescado se puede utilizar para hacer esferificación inversa con formas.

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.

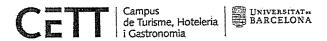












8.- Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera:

(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 sucro sirve para hacer aires de aceites.
  - 9.- Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera:

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



- B. I yîll
- C. Hylli
- D. Iyill
  - 10.- Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el agar- agar es verdadera:

I Fue la primera gelatina caliente que se usó en elBulli.

Il Tiene una histéresis alta.

III Hay que hervirla para su hidratación (como mínimo la mezcla ha de llegar a 80°C).

- A. Iyll
- B llylll
- C. Todas son verdaderas
- D. Ninguna es verdadera
  - 11.- Qué texturizante se utilizaba en elBulli para hacer las lentejas de jamón:
- A. Kappa
- B. lota
- 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

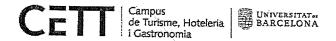












13.- La gelatina vegetal (Gelificante vegetal/ marca Sosa) es:

- A. lota + 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. Iyll
- 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.

Il 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.

Œ.) l y ll 🕝

F. Todas

G. I, II y III

H. I, HLY-IV

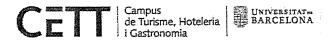












- 17.- En relación a los almidones, cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:
  - A.- Los almidones nativos pueden presentar beneficios tecnológicos en relación a los modificados
  - B.- Los almidones nativos se pueden hidratar a temperatura ambiente
  - C. Todos los almidones modificados se tienen 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.

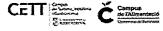
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Α								+	*		X		p 103es			X		
В	X	*	X				4:						X	e su e				
С						X		7	100		}			X			*	
D				X	Contraction of the Contraction o					9		X			1.5 JAG			

Correctas	8	1,44
Incorrectas	5	0,54
TOTAL		0/5

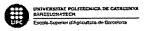
nore pondo

- 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:

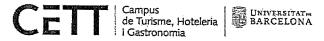












Texturas visuales.

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 unica 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  $\times$  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?













FORMACIÓ

CONVOCATÒRIA:

ANY:

ASSIGNATURA:

PROFESSOR/A:

COGNOMS I NOM:

DNI:

of - Textures visibles, courses fores, composition, regretions, significados cultivales Et un de empletede como von que repeser moviores, consciever los, altre... es un tiure recurente un le alte course la veres so race felle mois alta esima par es intentor repesator todos estos elenertos en us pub , us clus ejupo e un eneronte de Top Chef lloredo From que ensigné modora el juedo no solo que los que los governes seros ge tentrée ja u au privair autobre del plato, ya que vito le un juriso de zescondo tre decement. En purto que representada la cultura jescondra et de los grinsy nomera de whether esta ) un definitiva el ata be engleter se quede mor: « a djuit lipo le come por detrido el mos de tecnos y herraniales mis aventades punite que los chefs tergen une clenerhes distribes inte si Caire, tiera, esques, coyale.) que aqueles a referen les ideas à emocines que intento expresor el contractor nediculo so obre que es el pato. Il introdución de como como distribos elevertos que atentar referen la idea. del plato y les anounes que la jundo glasma el chafen este torques u bygggggggtstal bestated to the bold have sign in sporis a tares de la rigilales eleverlos:

Textras vinales; como umos lo promero que nos sulte e la vista es una mentana avitada de tal monera que e la hora de suple tarle quede my amada y de uno cho volumen al plato Esto tomo que la Ademis venos que se el elemento unos predominate se el subs. Esto Can esto praro que el courero notar la sodor principal, que es la mortana (Enseleda de nomana), huciendo inferis que corro es una suscleda de mortana

este detre ser la el elemento posteporte principal, co solo a novol de textures, aromas y subves sons que tentión que la quele clavo faithin ivec el uso de este disposition se prede de ber al interés del ches de guerar une susación de esquete de n quelo, repesenhado an in plato may ficil de cener y, y la susación de cener que el plato que se ve a como es estado etereo como lo que reprenha er rehvelete. The An wimo remos un especia de tiena adocada de ende con la cual anco que se quiere expesor por o have interpeter de hiera donde de der de province la manzone paleures de poster une catalextre a electiones lynos como le ropo del liquido aparateres le de marzone. En el aporte do de colones vemos generos de verdes, blencos, como tiga como que nos predu ordacio a subinidos ovedigados a actualidade a la preserva de esta, al campo anos, llevando de este moto al carersal a mestedo se relejacain y guenidad aferliparada o provocada que la L'apprinte le course. Réprésent diverte el production En 10 que confermée e las fines y composições del preso memos que la experience de funes irreputeres es une constante, dobe la monarce a le tienra motorno en les motes verdes mas osen-s sobre el voide mis clera del tipito del plato, Segúa uneo yo al chef intento ca esto expesor al diete o eperteder de moma al caos o person que me le rentroleten, par le cod esté aprenterente lleve de genes y elevents que paretan no separ un order topico, con ulumbos al ignal que el pub oreplues, que como disposeren ya que conorhenos todo el photo thembe le vajeth com ela fore final) es un cercula que mo netrolete hay in order pre to reple. It apralente in he

CETT

FORMACIÓ:

CONVOCATÒRIA:

ANY:

ASSIGNATURA:

PROFESSOR/A:

COGNOMS I NOM:

DNI

al whom de la contrate innotare. Aporte de la refrierie a la sativitéra no nest unque otre de tipo without que tenge perce cono par que el conersel y/o espectador à capte (yo aluenos no lo happy. coperator que un un restorate de eltra como de tella undial se pre le presenter une avoilable que aproventente se une aportada de la composition altre de la claracter unos elembriq prepretores) reividiends que la importable del quelo es el préveto y que un el mo de mis traviers no représer que voles soté mes volunte do, ono gre al carrino, la excellera de probe er ca trer mediale la prefección de gocos puo pefectos elevelos que aguder a de relar no solo el producto sono tatriés a les ides ge my deties de el. Entena de gustos y textras según ni expriserer cono concrete el pero repente a le preservis los subrients y emocres

que les deserto, ya que soboreníano, que completo la escuera del

policito principal (le morare) y nos ayudos a sabu verlente uno

es el pub que reperate (me escle de) rique y presce, ca méries
Y comes my afriedos e la returdera (verde).

3. El concepto de unem depostación esta cada cost acis en peligio.

o sino en pligio e sestionado. No polo por la ciónica gestionado una sino tentral por la clintala de condicada cada cada cará quies quies de barred a la nora de elegar los tempostes contrados de cada cará trado esta cará tentral de confermado con esta cará trado de concertinado como en como en solo la como en mediado acido que nos como trajon sobres de necesar decisiones y que representen dibented de elección caes eller de dos camas de grandos.

Este frese es del econoste equipos y cutico gestociónico seños Capel el evel se to de creek que a la lay tos byo; citos de menis degistación y altre como la apetica podr viens. Como consele u partirlo l'ente agorare per los timps) un los que los recuros eran grabes y los menos no se laugure a per 40 bocchos mini. ". De hece carecto que evedo un a ve forto resterante que vive men de justición de Ashairs elyé voc fivede trediently in error an leave la pesor de le construcia del enes) i y es ve el final el servicelo del suivi Cpel reprombe e la préparte no fixe y que que les vous, de proposition alune aimo se comprer de demerce de sel broccus, que solo al comensal mis cuivies y que, bonimes servi de recorde carrier. le las la reces hey wish 30 pales) havindo que este des deveris do estaro no solo o mel temporal mo tentrión ar constituto y when y motional hacinto que modes mas el conesil se pierda en el truscuso de estelarge quitedis?

CETT	FORMACIÓ:						
	CONVOCATÒRIA:	ANY:	637				
ASSIGNATURA:		PROFESSOR/A:					
COGNOMS I NOM:	-	DNI:					

-Este models fine untejes à nouvementes persopre el avent une pur le course voles on les significs:

Cursil

V- sebe et tode comer to gre ve a coner y el comer en que com a coner

V - time u prem acotebo primadele presipes her in gasto

v- le puite disfibre le villiples elebrecures a un peut uis gycholo que si volviere desde erta

I - El Kups a neas es decoreto exters

I - le giade tente concephed auxo gentetrante rimpel rimpe coopes to
I - No time la possibilida de replar auxo de
I - En muchos carsos

los pros del mei

Jeresty.
I incorrente

(ounc

V-Al saber en malos caso.

Contos nems vas a node

el cutol de stock y vistera

de pod es rejer l'

V-El control de trapos

y xiror esté mos le

cropped our per cops h

I-En mocros casos
Se recepto de prenos
my prode amendo
ios contes modingo

I - El rivel técnico y conceptual es my elevels

APRINTIO DE COMMENTO DE LES PREMES QUE NE

Aparison de com mes, no le les factues que here que un mesternete mayor description de dévientes es une male yestion de les compres y al stock y es que compar potorios precedors que submite no hay grades posibilidaes de nender es une mesponsabilida no rolo a ninel de commité de mender es une mesponsabilida no rolo a ninel de commité de la experimenta de la experimenta de compose colons de compose de clare.

2. Joshin de vertes Al roule de un la justice de rempres no és conocicularons. Jestica de rempres el justica de mestros vertes y ro previa sa es clane no Jo io en dertenerte e le tora de con par unterin prime Lavo que latien a la vore de organter e producusor y di que sino de live un certal sobre le que de ve e under pude llevar a podom uns de la recessió lleval. par rulo ej: haber hech severale solse y gre est al quel so bre y se here ye har prove you no se prok gooden. 2. Consciento some el poducto. Conscerves posibilidades de la velleria de prime es ciena que u correcto guamente del rest you re ros prode agrado de soral constricco (mis cartefilidad a Lej: uso he les roit de u pero pero hur u aujuli 4. Conociniono de técricas: les técrices conneies son clave pure un men desmollo de le opula personómica de a restroche juro tentrés nos prede agrilor o opriedor pales o elebranos que en otros asos desecutions. Ej ballet de apro mediate el somme el litra un liques (140) y Agro os se sece en el Tilenocette bore Il neverdo y recevir e la metercoly. Numelnerte en le resterción los pics de llure su penes. El crocivierto de los far dross/ de moshos clintes y bea, permes meterelogies nos pederfaçoses a trer una podració und cortor lide, par segin fel clime pre hope er un be a concebig si lefure work never meror tortille you re no se vendré y posibleaule habré pe trovié. Es la bine benéfic, so polo a vinel ecuónica sono que el isod pe les alemes a 10

CETT -	FORMACIÓ:					
	CONVOCATÒRIA:	ANY:				
ASSIGNATURA:	***************************************	PROFESSOR/A:				
COGNOMS I NOM:		DNI:				
1 tendercias						
Epecialitación M Von de podoche 1 · D Consulitación	or producto some or Alteriance ej Branch que muer sur temporales que	o propriedes best des des products of the service of the restaurable				
Cape e infrior Bolleria Tosteda	Thomas for his wo Malegrille of Merneted- of Over freson					

Description con podo los de IN y V Cama las

Contejas de la capacitación de este tipo de como es que

punte teren o control de disches y poesos muy precipio de encipidade en control de desaporneciento o despre melvaraturale

de productos es cará aoto, surra do a esto pente que

les condiciones hipários sean con percular par el reprimo

de pouros meloticos (como abetivido de to o enverajo y

conserve cuiro al vacio o estros productos y por el reprimo

The count or define a spelle gre was not pound;

coloniol or productor gre her vido eliberdos operable

en una courre tenhal ej caterno.

Thes tracices was usedo a sole course son el vio

Joe vistenes de cohol votabele a mul econo maco,

de podourio, y may repetite a mul de vigine y continue

contrado, matinte el vio de conservación al socio.

contrado partinte el vio de conservación al socio.