

ELABORACIONS CULINÀRIES EN COL·LECTIVITATS I EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Nom i cognoms:

DNI:

1. Si tens un problema de conservació degut al creixement de fongs i llevats, pensaries en utilitzar...

- Sulfits
- Nitrats i nitrits
- Sorbats
- Àcid cítric

2. L'antioxidant d'elecció per a un procés de fregida és:

- TBHQ
- Nitrit
- Extracte de romaní
- Àcid ascòrbic

3. Característiques dels carragenats. Posa una creu allà on calgui (només una en cada línia):

Tipus de carragenat	kappa	iota	lambda
Forma un gel rígid i trencadís			
No gelifica, només espesseix			
Els seus gels no presenten sinèresi		X	
S'acostuma a combinar amb goma garrofi pel seu efecte sinèrgic	X		

4. Quina d'aquestes afirmacions és certa quan parlem d'emulsionants:

- Són additius que només s'utilitzen per fer emulsions o/w o w/o
- De vegades es fan servir per la seva interacció amb els midons i amb el gluten
- Són triglicèrids que es fan servir per emulsionar la xocolata
- La majoria són antiescumants

5. En general, el poder edulcorant dels poliols:

- Els poliols són humectants, no edulcorants.
- És molt més elevat que el de la sacarosa, entre 50 i 500 vegades.
- És menor que el de la sacarosa
- Són edulcorants intensos i no edulcorants de càrrega

6. Quin d'aquests productes derivats de la llet té més greix?

- Xerigot (Lactosuero) dolç
- Caseïna àcida
- Llet 1%
- Llet 26%

7. Com modifiquen la reologia del gluten i de la farina els agents reductors?

- Trenquen ponts disulfur (-S-S-) i fan que la farina sigui més extensible
- Disminueixen la tenacitat del gluten (P) i fan que la farina tingui més força i menys sucres
- Formen ponts disulfur (-S-S-) i fan que la farina sigui menys extensible
- Augmenten la tenacitat del gluten (P) i fan que la farina tingui més força i menys proteïna

8. Quina aplicació tenen els texturitzats de proteïna de soja habitualment?

- Emulsionar els greixos
- Potenciar el sabor ja que és proteïna hidrolitzada
- Substituir total o parcialment carn picada
- Gelificar en presència de ions calci

9. Quins d'aquests espessidors o gelificants són solubles en fred?

- guar, garrofi, xantana
- carragenat kappa, xantana, guar
- guar, CMC, xantana
- pectina HM, carragenat kappa, xantana

10. Per augmentar l'estabilitat a la congelació-descongelació d'una crema espessida amb midons, faries servir:

- fècula de patata
- midons modificats per substitució
- midons modificats per entrecreuament
- midó de blat de moro

11. Quina és l'acció de l'enzim Transglutaminasa i amb quin finalitat s'utilitza freqüentment?

- Augmentar la quantitat de glutamat en l'aliment. S'utilitza per potenciar el sabor.
- Trencar proteïnes i debilitar la xarxa de gluten. S'utilitza en les farines.
- Transformar les amines de la carn. S'utilitza en productes carnis cuits.
- Crear enllaços entre aminoàcids i unir proteïnes. S'utilitza per fer estructurats de carn o peix.

12. Característiques dels concentrats de tomàquet. Posa una creu allà on calgui (només una en cada línia):

Concentrat de tomàquet	Hot break	Cold break
Sabor més fresc		X
Menys viscositat		X
S'utilitza principalment per suc i sopes		X
S'utilitza principalment per ketchup i altres salses de tomàquet	X	

13. Durant el procés de fregida o prefregida d'un producte empanat...

- ... el gas de les tempures no es dilata i la tempura no s'expandeix
- ... apareixen nous aromes degut a reaccions de Maillard i caramelitzacions
- ... es perden moltes vitamines hidrosolubles, més que en processos d'ebullició
- ... la temperatura en el cor del producte s'apropa als 150-180°C i es perden els nutrients.

14. En la conservació en atmosfera modificada...

- ... no s'utilitza mai l'oxigen
- ... el carbònic es dissol en l'aigua del producte alimentari, baixant el seu pH
- ... el nitrogen interactua amb els reixos afavorint la seva oxidació
- ... oxigen i carbònic s'utilitzen com a gasos inerts per evitar que productes fràgils, com les patates fregides, s'aixafin.

15. Si parlem de l'elaboració de productes carnis, una pasta fina és:

- la salmorra que s'injecta en un pernil cuit
- la pasta de carn que s'emboteix en una botifarra
- la mescla de productes carnis i additius que porta sulfits
- l'emulsió de carn, greix i aigua o gel que dona textura a les salsitxes cuits tipus Frankfurt o a les mortadel·les.

16. Com s'anomena el tipus de consumidors en la restauració col·lectiva

- Permanents
- Ocasionals
- Regulars
- Esporàdics

17. Quina de les condicions és indispensable entre l'entitat "concedent" i la "subministradora"

- Les clàusules de penalització
- Ha d'haver un contracte escrit
- L'empresa subministradora no pot tenir organitzacions específiques per cada client
- El preu "social" mai es inferior al preu de mercat

18. Quin d'aquest models no es considera de restauració de col·lectivitats

- Menjador laboral
- Cantina universitària
- Casa de colònies
- Restaurant temàtic

19. Quan es parla que la restauració col·lectiva tendeix a passar de models B2B a models B2B2C, què es vol dir?

- Es vol relacionar proveïdor – usuari directament
- El nou model es basa en aprofitar la comunicació proveïdor-establiment
- Model que vol aprofitar els *know how* fruit de la relació proveïdor-establiment-client
- Són models dissenyats només pel mercat on-line

20. Quina resposta no correspon al concepte de marxa endavant

- És un mètode per prevenir errades en la preparació dels aliments
- És la successió lògica i racional, de les diferents operacions
- És la planificació dels processos que no permeti cap possibilitat de retorn
- Defineix les trajectòries que segueixen aliments, estris, personal i deixalles com a circuits

21. En quin àmbit de la restauració col·lectiva és important aprofitar el menjador per transmetre “valors”

- En l'àmbit dels centres d'esport
- En l'àmbit escolar
- En els menjadors penitenciaris
- En l'àmbit hospitalari

22. Quin dels següents aspectes no encaixa en l'àmbit de restauració col·lectiva en l'educació

- Tots els dies de la setmana. Només els dinars
- Tenen menús especials
- Servei curt enfront volum elevat de comensals
- S'ha de garantir una dieta equilibrada

23. Per quina raó, en molts establiments de restauració col·lectiva, es compren les hortalisses en quarta gamma o congelades

- Per qüestió de preu únicament, són més econòmiques
- Per millor gestió de les compres (preus estables) i disminuir les mermes
- Per que estan obligats a comprar a un sol proveïdor
- No compren mai quartes gammes per que són molt cares

24. De les racions en cru expressades a continuació, quines és incorrecta

- Arròs entre 60 i 80 g
- Pasta entre 60 i 80 g
- Patata entre 150 i 200 g
- Hortalisses entre 250 i 300 g

25. Quina resposta és correcta si es parla de coure la pasta (macarrons) seguint un “mètode sense residus líquids”

- Utilitzar el mateix pes d'aigua que de pasta, al forn i sense deixar de remenar
- Amb el doble d'aigua, inicialment freda, sense remenar mai
- Amb dues vegades i mitja del pes de la pasta, a partir d'aigua bullint i remenant sovint
- Amb la proporció d'un litre d'aigua per 100 g de pasta, a la marmita

26. Quin és el pes d'un plat acabat de lleties guisades o d'arròs a la cassola?

- 150 – 180 g
- 180 – 200 g
- 250 – 300 g
- 350 – 400 g



27. Quina temperatura s'ha de aconseguir al centre de una peça de pollastre per considerar-la adequada higiènicament

- 70 °C
 50 °C
 120 °C
 40 °C

28. Quina és la freqüència setmanal recomanada de consum de peix i quin es el pes per ració/porció

- 0-2 vegades per setmana en racions de 100- 120 g
 1-3 vegades a la setmana en racions de 120-150 g
 1-2 vegades per setmana en racions de 130 g amb espina i 120 els filets/supremes
 1-4 vegades per setmana. Una de peix blau i la resta blanc. Racions de 130-160 g

29. Quina d'aquestes característiques generals dels menús hospitalaris és incorrecta

- Dilluns a Divendres
 Tots els àpats + col·lacions
 Altes i baixes imprevistes
 Personal amb diversos horaris

30. En una empresa de càtering aeri com es diu el mòdul on munten i s'emplanten les safates

- Cinta d'emplantat
 Estacions de Make & Pack
 Estacions d'ensamblatge
 Box d'ensamblatge

Valoració de l'examen:

Les preguntes test tenen un valor de 1 punt. Tres respostes equivocades resten 1 punt.