

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...

- Sulfit
- 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	X		
No gelifica, només espesseix			X
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 més 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		<input checked="" type="checkbox"/>
Menys viscositat		<input checked="" type="checkbox"/>
S'utilitza principalment per suc i sopes		<input checked="" type="checkbox"/>
S'utilitza principalment per ketchup i altres salses de tomàquet	<input checked="" type="checkbox"/>	

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 caramel·litzacions
 ... 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.