

Preguntas cortas o de tipo test (8 puntos)ACEITES. Aceite de oliva

- 1 1. En un molino, donde solo se utilizan métodos físicos, el objetivo es producir el máximo de aceite de oliva virgen extra. Pero, ¿qué otras dos categorías de menor calidad se podrían llegar a obtener? 1 ... Aceite de orujo 2. Aceite de oliva virgen
- 1 2. (N) En la etapa de molturación de las aceitunas se respeta la integridad del hueso. → verdadero
- 1 3. En el sistema 100% tradicional la separación final del aceite se realiza en decentación
- 0,5 4. Razona brevemente qué es la acidez de un aceite y su importancia en la calidad.
- 1 5. (V) El aceite de una oliva está contenido en su membrana celular. → verdadero
- 0 6. () El aceite que se consume como Aceite de oliva (sin la mención virgen), es una mezcla de aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra (min. 15%).
- 1 7. En un restaurante en la elaboración de un plato o para aliñar utilizas un aceite de oliva virgen extra particular. Para no decir solo al cliente que se trata de un aceite de oliva virgen, ¿qué otros datos o particularidades podrías mencionar de este aceite que has utilizado?, a modo de ejemplo cita 2:
- a) No contiene ningún tipo de aditivos
- b) Es el de más calidad que encontramos en el mercado

ACEITES. Otros aceites

- 1 8. (M) Todos los aceites extraídos con disolventes, o sometidos a algún tratamiento químico o térmico no son aceites vírgenes. → verdadero
- 1 9. (F) Para obtener aceite bruto de un vegetal siempre es necesario aplicar disolventes. → falso
- 1 10. (V) El objetivo de la winterización separar compuestos naturales del aceite (mucílagos, gomas, fosfátidos, etc.) para evitar problemas de calidad, aspecto, e inconvenientes en otras etapas de refinación. → verdadero
- 1 11. () La margarina vegetal es fruto de un proceso de fraccionamiento. → verdadero Falso
- 1 12. ¿Por qué la grasa de aceite de palma es la más utilizada en el mundo?
Es más rentable debido a la cantidad de cultivos dedicados a su consumo. Precio es el más barato y tiene grandes cualidades para uso industrial
- 0 13. Si una grasa se fracciona en dos, por ejemplo la grasa de palmiste; ¿Qué nombre recibe cada fracción? La más líquida:
 La más sólida:
- 0 14. () La olestra es un sustituto de la grasa fruto de una transesterificación de la sacarosa.
- 0 15. () En las grasas cuanto mayor sea el contenido en ácidos grasos saturados mayor será la estabilidad a la oxidación o estabilidad a la alteración por fritura.

HARINAS

- 1 16. () Una harina con un 12% de proteína es una harina floja. → falso
- 1 17. ¿Cuál es el primer equipo que se utiliza en un proceso de molturación industrial (en una harinera) tras la limpieza y acondicionado del grano?
El descascavillado
- 0 18. () En un proceso de molturación del cereal convencional (con rodillos) la harina como tal se separa en la etapa de cernido (plansifters).
- 1 19. ¿Qué significa que una harina es integral?, ¿qué partes del cereal contiene? (indícalas)
Contiene partes de la cascara del cereal

4 → La acidez es el número de ácidos grasos libres que encontramos en el aceite y que provocan sabores no deseados

.....
.....
20. Indica 5 diferencias de un pan de masa madre respecto un pan que no contiene masa madre.

- a) ...Menos sabor.....
- b) ...Menos aroma.....
- c) ...Peseo alveolado de la masa.....
- d) ...Celer más.....
- e).....

0 21. () Una harina de trigo con un Índice de caída de 380 presentaría un exceso de alfa amilasas.

0 22. () Una forma de corregir el déficit enzimático de las harinas es mediante la adición de harina de malta.

-A 23. () La fracción del gluten que provoca alergia es la glutenina. → verdadero

0 24. Comenta en qué consistió el ensayo de Índice de Caída o Falling number que realizamos en prácticas:

PREGUNTA A DESARROLLAR (2 puntos)

Partiendo de las aceitunas recién llegadas al molino:

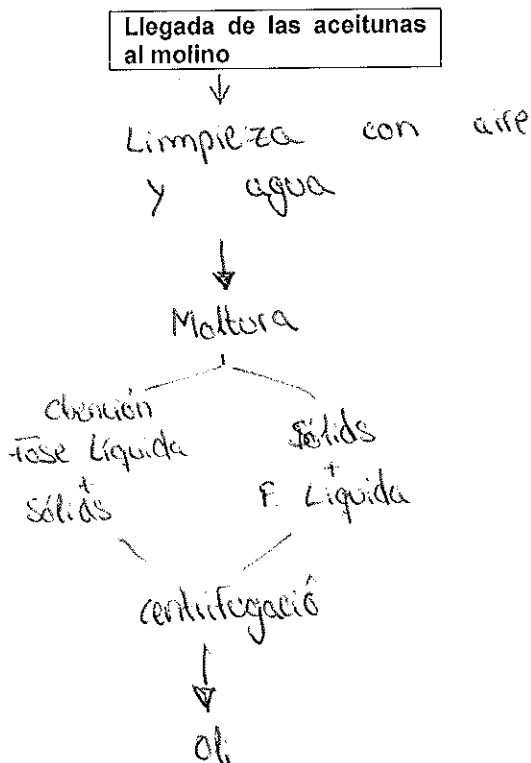
Haz un **ESQUEMA** de las etapas necesarias para obtener aceite de oliva virgen (listo para almacenar en bodega) por el **sistema continuo de 2 fases**.

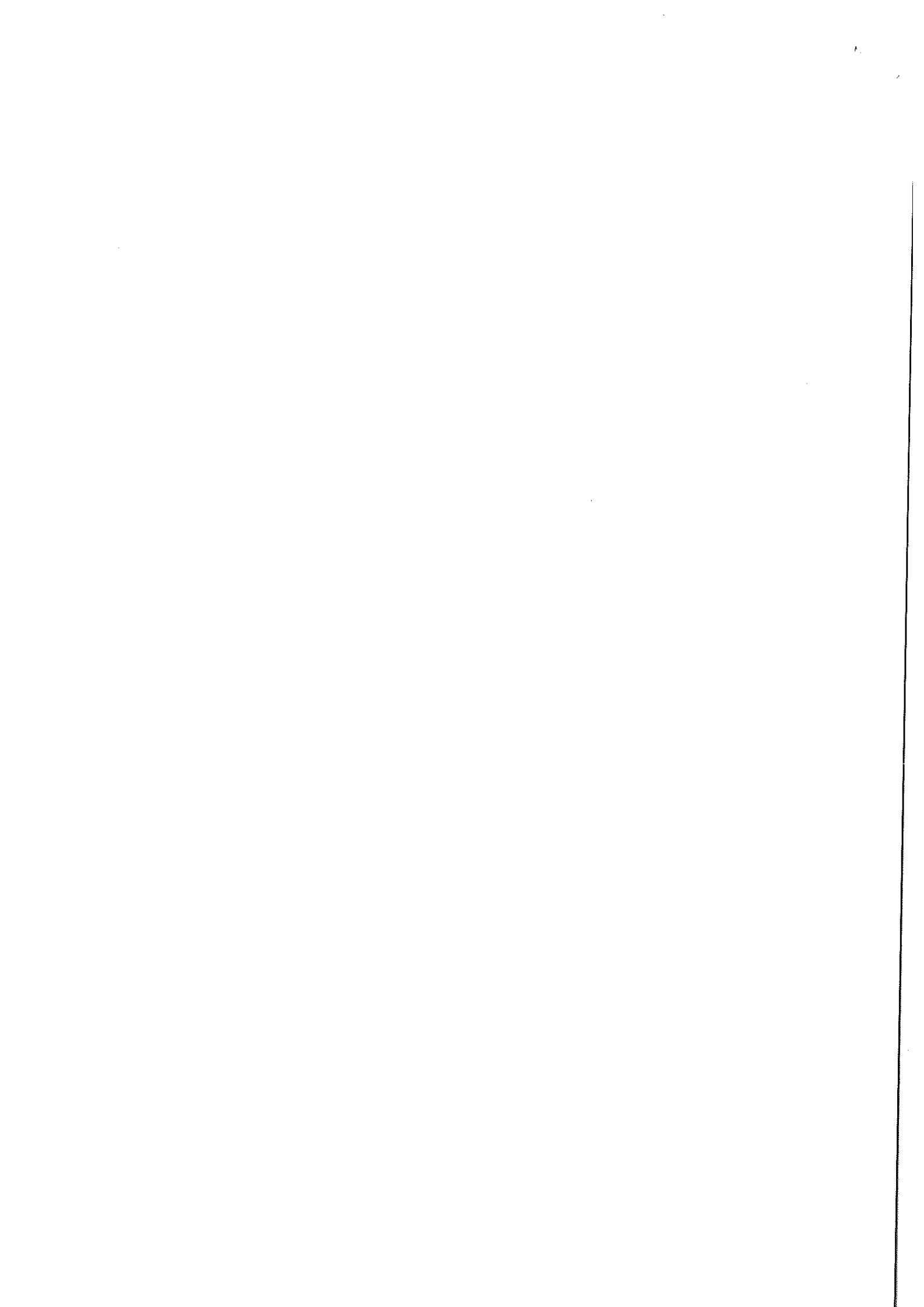
a) Indica cada una de las etapas, desde la recepción de las aceitunas en el molino hasta la obtención del aceite.

b) Tipo de maquinaria o equipos que se utiliza en cada una de las etapas.

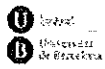
c) Productos que se van obteniendo en cada etapa y subproducto/subproductos

d) Cita dos controles que efectuarías al lote de aceite virgen recién obtenido para confirmar que se puede clasificar como *Aceite de oliva virgen extra*.









CETT

Campus de l'Alimentació i la Nutrició Universitat de Barcelona



Preguntas cortas o de tipo test (8 puntos)

ACEITES. Aceite de oliva

- 0,5 1. En un molino, donde solo se utilizan métodos físicos, el objetivo es producir el máximo de aceite de oliva virgen extra. Pero, ¿qué otras dos categorías de menor calidad se podrían llegar a obtener? 1. Aceite virgen 2. Alperujo
- 1 2. (F) En la etapa de molturación de las aceitunas se respeta la integridad del hueso.
- 1 3. En el sistema 100% tradicional la separación final del aceite se realiza en sistemas de decantación
- 0,5 4. Razona brevemente qué es la acidez de un aceite y su importancia en la calidad.
- 0 5. () El aceite de una oliva está contenido en su membrana celular.
- 1 6. (V) El aceite que se consume como Aceite de oliva (sin la mención virgen), es una mezcla de aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra (min. 15%).
- 1 7. En un restaurante en la elaboración de un plato o para aliñar utilizas un aceite de oliva virgen extra particular. Para no decir solo al cliente que se trata de un aceite de oliva virgen, ¿qué otros datos o particularidades podrías mencionar de este aceite que has utilizado?, a modo de ejemplo cita 2:
 a) que es un aceite obtenido solo con procesos mecánicos
 b) que es un producto que favorece la salud y ayuda a prevenir algunas enfermedades

ACEITES. Otros aceites

- 1 8. (V) Todos los aceites extraídos con disolventes, o sometidos a algún tratamiento químico o térmico no son aceites vírgenes.
- 0 9. () Para obtener aceite bruto de un vegetal siempre es necesario aplicar disolventes.
- 1 10. (V) El objetivo de la winterización separar compuestos naturales del aceite (mucilagos, gomas, fosfátidos, etc.) para evitar problemas de calidad, aspecto, e inconvenientes en otras etapas de refinación.
- 0 11. () La margarina vegetal es fruto de un proceso de fraccionamiento.
- 0,5 12. ¿Por qué la grasa de aceite de palma es la más utilizada en el mundo?
Debido a que es la más rentable económicamente
- 0 13. Si una grasa se fracciona en dos, por ejemplo la grasa de palmiste; ¿Qué nombre recibe cada fracción? La más líquida: oleína
 La más sólida: estearina
- 0 14. () La olestra es un sustituto de la grasa fruto de una transesterificación de la sacarosa.
- 1 15. (V) En las grasas cuanto mayor sea el contenido en ácidos grasos saturados mayor será la estabilidad a la oxidación o estabilidad a la alteración por fritura.

HARINAS

- 1 16. (F) Una harina con un 12% de proteína es una harina floja.
- 1 17. ¿Cuál es el primer equipo que se utiliza en un proceso de molturación industrial (en una harinera) tras la limpieza y acondicionado del grano?
Rodillos para molar el grano
- 1 18. (V) En un proceso de molturación del cereal convencional (con rodillos) la harina como tal se separa en la etapa de cernido (plansifters).
- 1 19. ¿Qué significa que una harina es integral?, ¿qué partes del cereal contiene? (indicalas)
Significa que contiene la cascara del cereal.

4. Es el (máximo) número de ácidos grasos libres que encontramos en el aceite y que pueden provocar sabores y aromas no deseados en el producto

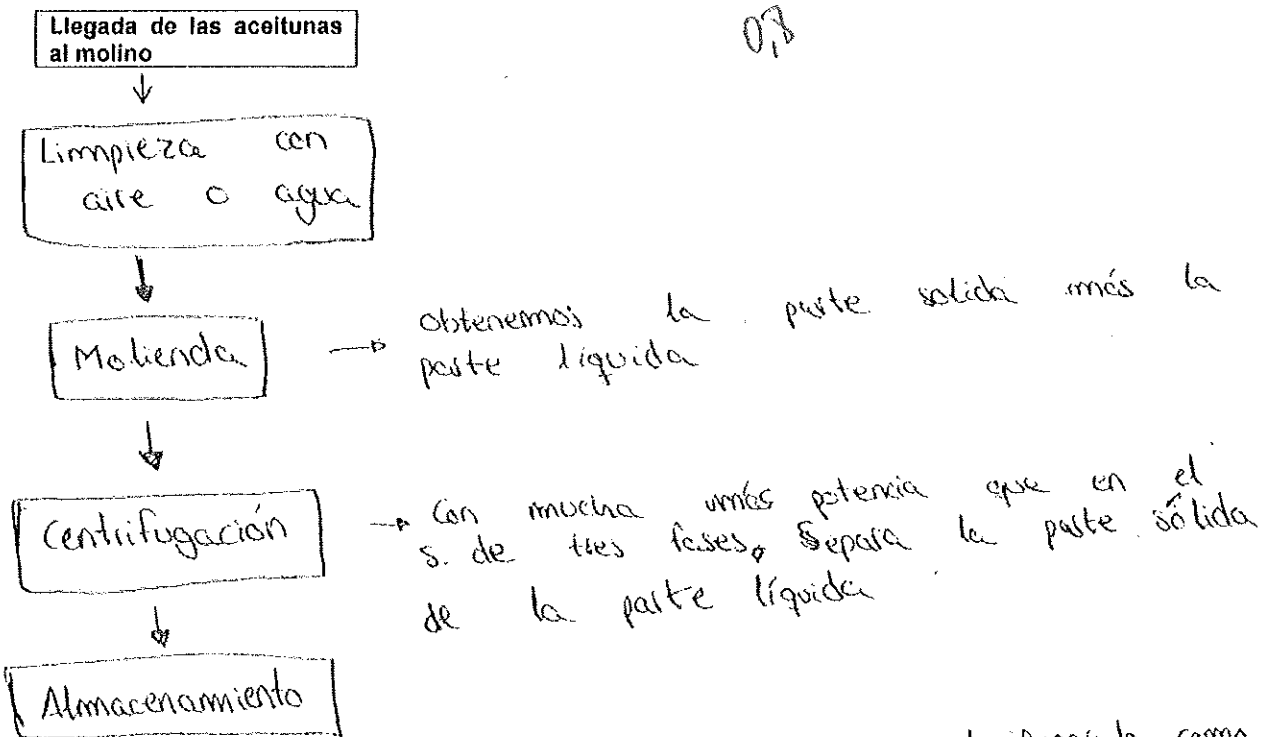
-
-
20. Indica 5 diferencias de un pan de masa madre respecto un pan que no contiene masa madre.
- 0,3 a) Más saber
 b) Más volumen
 c) Más rico nutricionalmente
 d) Fermentación más rápida
 e).....
- 0 21. () Una harina de trigo con un Índice de caída de 380 presentaría un exceso de alfa amilasas.
- 0 22. () Una forma de corregir el déficit enzimático de las harinas es mediante la adición de harina de malta.
- 1 23. (V) La fracción del gluten que provoca alergia es la glutenina.
- 0 24. Comenta en qué consistió el ensayo de Índice de Caída o Falling number que realizamos en prácticas:
-
-
-
-

PREGUNTA A DESARROLLAR (2 puntos)

Partiendo de las aceitunas recién llegadas al molino:

Haz un ESQUEMA de las etapas necesarias para obtener aceite de oliva virgen (listo para almacenar en bodega) por el sistema continuo de 2 fases.

- a) Indica cada una de las etapas, desde la recepción de las aceitunas en el molino hasta la obtención del aceite.
- b) Tipo de maquinaria o equipos que se utiliza en cada una de las etapas.
- c) Productos que se van obteniendo en cada etapa y subproducto/subproductos
- d) Cita dos controles que efectuarías al lote de aceite virgen recién obtenido para confirmar que se puede clasificar como *Aceite de oliva virgen extra*.



Para hacer un control y saber si podemos clasificarlo como AOVE haríamos una prueba del índice de peróxidos y los grados ácidos para saber si podemos clasificarlo como tal



25. El presseguer és una espècie autofèrtil, es a dir no requereix de dues varietats diferents de presseguer per a la pol.linització i fecundació	
26. En pomes la duresa del fruit en el moment de la collita pot ser de fins a 13 kg/0.5cm ²	
27. L'alt valor nutricional de la fruita s'atribueix a al seu alt contingut en minerals i vitamines	<input checked="" type="checkbox"/>
28. Una de les causes d'alternança en fruiters és causada per l'existència de fruita petita a l'arbre mentre s'està formant les gemes per l'any següent	
29. Els kiwis que consumim provenen de Itàlia, Nova Zelanda, i Sudàfrica a parts iguals	
30. Amb el canvi climàtic s'està introduint el cultiu del mango en la zona del sud de Llevant a Espanya	
31. A nivell mundial la producció de fruita es concentra en més d'un 50% en plàtans, pomes, raïm i taronges	<input checked="" type="checkbox"/>
32. El productor més important de taronges és Brasil i és important en el mercat internacional perquè exporta quasi tota la taronja com a producte fresc	
33. Els plàtans principal fruita comercialitzada internacionalment, l'Equador és el primer exportador	<input checked="" type="checkbox"/>
34. La qualitat del raïm no condiona la qualitat del vi, ja que sempre podem modificar-lo al celler	<input checked="" type="checkbox"/>
35. Al celler Finca Parera practicaven viticultura Biodinàmica	<input checked="" type="checkbox"/>

1. F✓	2. F✓	3. V✓	4.	5. V✓	6. V✓
7. V✓	8. V X	9. V✓	10.	11. V X	12.
13. V✓	14. V✓	15. V✓	16.	17. F✓	18.
19. F✓	20.	21. V✓	22. F✓	23.	24. V✓
25.	26.	27. V✓	28.	29.	30. V✓
31. V✓	32. F✓	33. V✓	34. V X	35. V✓	36.

$$\begin{matrix} \checkmark & 21 \\ \times & 3 \end{matrix} = 19.5$$

Grau Ciències Culinàries i Gastronomia

Productes d'origen vegetal-POV (Fruita)

Maig 2019

Nom i Cognom



1

1.- Quines avantatges té l'ús de portaempelts en fruiters (3 punts)

La ~~part~~ principal ventatge es que el sistema
 radicular ja està adaptat al terreny i al clima
 i això permet que el sistema cert es desenvolupi
 amb molta més facilitat

2.- Quines són les diferències entre un fruit climatèric i no climatèric (2 punts).

Els climatèrics son aquells que un cop han estat
 recol·lectats segueixen madurant ja que segueixen produint
 etilè. En canvi els no climatèrics un cop
 recol·lectats ja no maduren més

3

3.- Dibuixa les corbes de la intensitat respiratòria (2 punts)

3.- En el celler finca Parera, perquè procuraven tenir plantes en flor al llarg de tot l'any? (2 punts).

~~Deput~~ a ~~que~~ ~~tenien~~ abelles i aquestes ~~poden~~ ~~anar~~ ~~recollint~~ ~~poten~~ de ~~diverses~~ ~~especies~~ ~~durant~~ ~~l'any~~