

4/8 } 5,17 A

GRADO DE CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

ASIGNATURA: POV. ELABORADOS	CONVOCATORIA: Elija un elemento.	
PROFESOR/A: Marina Diana	TURNO: MAÑANA	MODELO <input type="checkbox"/>
APELLIDOS Y NOMBRE: XXXXXXXXXX		
DNI: XXXXXXXXXX	CURSO/GRUPO:	

FINAL POV: parte de elaborados (Aceites y Harinas)

NORMAS PARA LA REALIZACION DE LA PRUEBA

Normas generales de evaluación del CETT. Leer con atención las normas, criterios y descripción de la prueba.
 Dejar carpetas, apuntes, móvil y demás en la tarima del aula (no se necesita calculadora)
 El estudiante no podrá llevarse en ningún caso el enunciado del examen

DESCRIPCION DE LA PRUEBA A REALIZAR

En el examen FINAL, curso 2018-19, la parte de Elaborados se divide en dos partes: preguntas cortas o de tipo test relacionadas con la parte de ACEITES Y HARIAS, y una pregunta a desarrollar.

Tipo de test (): marcar si es Verdadero (V) o Falso (F)
 Pregunta corta: contestar en el espacio marcado
 Pregunta a desarrollar: contestar después del enunciado ("espacio de una cara")

CRITERIOS DE CORRECCION DE LA PRUEBA

Las preguntas tipo test incorrectas descuentan: 2 preguntas incorrectas restan 1 de correcta.
 Puntuación: Test y preguntas cortas 80%, Pregunta a desarrollar 20%

Correctes = 14,5
 Incorrectes = 4 → 2 } 12,5

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

- 0,5
- 1
- 1
- 0,5
- 1
- 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 Orujo 2 alpechín
 - En la etapa de molturación de las aceitunas se respeta la integridad del hueso.
 - En el sistema 100% tradicional la separación final del aceite se realiza en un rebato de decantación
 - Razona brevemente qué es la acidez de un aceite y su importancia en la calidad.
 - El aceite de una oliva está contenido en su membrana celular.
 - 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 (mín. 15%).
 - 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:
 - Que es un oli amb un grau d'acidesa inferior a 1
 - Que es ho per malalties cardiovasculars

ACEITES. Otros aceites

- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- Todos los aceites extraídos con disolventes, o sometidos a algún tratamiento químico o térmico no son aceites vírgenes.
 - Para obtener aceite bruto de un vegetal siempre es necesario aplicar disolventes.
 - 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.
 - La margarina vegetal es fruto de un proceso de fraccionamiento.
 - ¿Por qué la grasa de aceite de palma es la más utilizada en el mundo?
Per que el cost de producció d'aquest queix és molt barat, i no és tan prolongat com altres, i la procedència del fruit és tropical i n'hi ha en molta abundància. És de fàcil obtenció?
 - Si una grasa se fracciona en dos, por ejemplo la grasa de palmiste; ¿Qué nombre recibe cada fracción? La más líquida: oli de palma
La más sólida: oli palmista
 - La olestra es un sustituto de la grasa fruto de una transesterificación de la sacarosa.
 - 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
- 1
- 1
- 1
- Una harina con un 12% de proteína es una harina floja.
 - ¿Cuál es el primer equipo que se utiliza en un proceso de molturación industrial (en una harinera) tras la limpieza y acondicionado del grano?
Es la molienda
 - En un proceso de molturación del cereal convencional (con rodillos) la harina como tal se separa en la etapa de cernido (plansifters).
 - ¿Qué significa que una harina es integral?, ¿qué partes del cereal contiene? (indícalas)

Vol dir que després de la mola del gra no s'han separat del
saliva de... Conté el salivada.....

→ 20. Indica 5 diferències de un pan de masa madre respecto un pan que no contine masa madre.

- 0,5
- a) El... mètode de fermentació... seria diferent.....
 - b) La... massa... mare... farà fermentació alcohòlica i l'altra lèctica
 - c) Un pa amb massa mare és més dens.....
 - d).....
 - e).....

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

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

1 23. (X) La fracción del gluten que provoca alergia es la glutenina.

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

0

.....
.....
.....
.....
.....

PREGUNTA A DESARROLLAR (2 puntos)

Partiendo de las aceitunas recién llegadas al molino:

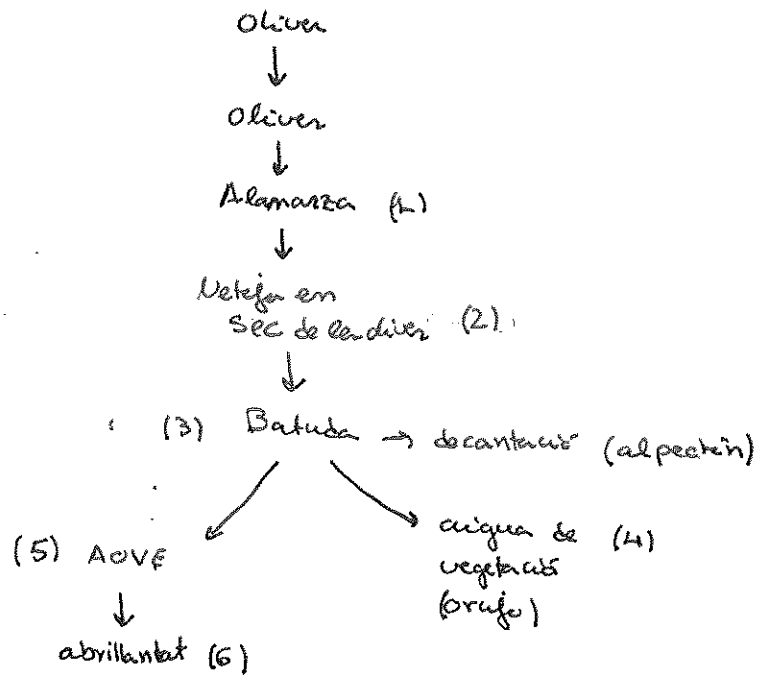
Haz un **ESQUEMA** de las etapas necesarias para obtener aceite de oliva virgen (listo para almacenar en bodega) por el **sistema continuo de 2 fases**.

- 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*.

Llegada de las aceitunas al molino



a)



c) s'obté alpechin després de la batuda que és l'oli d'oliva verge extra, més l'aigua de vegetals (orujo). Un cop tens l'AOVE es pot fer un abrillantat per acabar d'extreure les impureses, mitjançant un filtre.

d) Es pot mesurar el grau d'acidesa i ha de ser inferior a 1. I es poden mesurar les ceros que conté per ~~ser~~ qualificar-lo com AOVE.

4- És la quantitat d'àcids grassos lliures que conté un oli, és important per determinar la seva qualitat.

Grau Ciències Culinàries i Gastronomia

Productes d'origen vegetal-POV (Fruita)

Maig 2019

215

Nom i Cognom

Cal contestar si és certa= C i si es falç=F.

TEST (60% nota)

Cada pregunta mal contestada resta 0,5 punts.

Grup A

1. La producció de meló, síndria i maduixot són sistemes de producció que es consideren dins la fructicultura	F
2. El color és un atribut que ens indica qualitat comercial però no sempre va lligat a l'estat de maduresa del fruit	F
3. La fermesa, la cruixença i la sucositat son atributs relatius a la textura de la fruita	V
4. La polpa de la fruita madura és molt rica en antocians i tanins	F
5. Un arbre fruiter està format per dos parts el portaempelt i la varietat, que són genèticament diferents.	
6. La duresa de la fruita es mesura amb el penetròmetre, i el contingut en sucres amb el refractòmetre	V
7. En pomes la duresa del fruit en el moment de la collita pot ser de fins a 13 kg/0.5cm ²	F
8. L'alt valor nutricional de la fruita s'atribueix a al seu alt contingut en minerals i vitamines	V
9. 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	
10. El presseguer és una espècie autofèrtil, es a dir no requereix de dues varietats diferents de presseguer per a la pol.linització i fecundació	
11. En el cas del cirerer la formació dels borrons de flor te lloc unes setmanes després de la collita de manera que un cop recol·lectada la cirera ja ens podem despreocupar, no cal regar.	F
12. Els fruits d'arbres procedents de regadiu, a igualtat d'altres condicions de cultiu, són més grans	V
13. Les fruites de grana o llavor (pomàcies) tenen una corba de creixement doble sigmoïdal degut a la interacció amb el creixement vegetatiu.	
14. La blanquilla, l'erculini, i la conferència són varietats de peres	V
15. L'època de floració dels fruiters, a més de la seva aptitud genètica, ve condicionat per les hores de fred acumulades a l'hivern	V
16. La Golden, la Granny Smith, la Reinetta i la Fuji són totes varietats de pomes	V
17. Per a la conservació de la fruita quan modifiquem l'atmosfera intentarem d'augmentar el contingut de CO ₂ fins assolir uns nivells aproximadament del 25%, però no del 50% ja que els fruits en general mostren toxicitat.	V
18. La maduresa fisiològica d'un fruit climatèric la trobem en el màxim climatèric aproximadament i és el moment a partir del que es pot començar a collir algun tipus de fruita.	F
19. La maduresa de recol·lecció es situa després del màxim climatèric.	F
20. L'aranja (pomelo), cirera, taronja, mandarina i raïm son fruits típicament no climatèrics.	V
21. El kiwi, la poma, la pera, el préssec, la oliva i la cirera són fruits climatèrics	F
22. L'aclarida de la fruita te per a objectiu regular les produccions d'una any per l'altre i augmentar el calibre de la fruita	V
23. Els plàtans es maduren a destí en càmbres en que es suministra temperatura entre 25-30°C i etilè	
24. Espanya és el país de la Unió Europea amb més superfície dedicada al cultiu de vinya	V
25. La producció mundial de fruita és realment molt important, i es calcula que arriba al voltant de les 10 ⁸ tones anuals.	
26. La distribució geogràfica de les diferents espècies de fruita, respon al valor econòmic de les mateixes, ja que si cal es produeixen en condicions d'hivernacle	V

27. Del total de la fruita produïda aproximadament es reparteix en un 50% fruita tropical i subtropical i un 50% fruita de zones temperades	F
28. La pomera i la perera són espècies de climes mediterranis càlid	F
29. A nivell mundial la producció de fruita es concentra en més d'un 50% en plàtans, pomes, raïm i taronges	V
30. 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	F
31. Els plàtans principal fruita comercialitzada internacionalment, l'Equador és el primer exportador	V
32. Els kiwis que consumim provenen de Itàlia, Nova Zelanda, i Sudàfrica a parts iguals	V
33. Amb el canvi climàtic s'està introduint el cultiu del mango en la zona del sud de Llevant a Espanya	V
34. La qualitat del raïm no condiciona la qualitat del vi, ja que sempre podem modificar-lo al celler	F
35. Al celler Finca Parera practicaven viticultura Biodinàmica	V

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

✓ 24
X 5 = 21'S

Grau Ciències Culinàries i Gastronomia

Productes d'origen vegetal-POV (Fruita)

Maig 2019

Nom i Cognom ~~XXXXXXXXXX~~

$$\frac{21}{4} = 5$$

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

És una tècnica que s'utilitza des de fa ~~100~~ anys, ~~com a~~ és molt beneficiosa en el sector fructífer per les següents raons:

- La seva adaptació al sol, el sistema radicular positiu. — sequera
- La seva ràpida producció, no hi ha lata en tindre una bona producció, hast
- La modificació genètica ~~que pateix~~ és positiva i et proporciona variabilitat, s'adapta correctament.
- Et permet tindre una producció intensiva. (ex. olivera) → virot
- * d'esperar 2-3 anys en tindre bona producció, en canvi per llavor has d'esperar molt més temps. → període juvenil.

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

Les fruites es classifiquen en climatèriques i no climatèriques.

En les fruites climatèriques veiem una corba de maduració deix:

Un cop les culler de l'arbre maduren prés.

Té 3 tipus de maduració: fisiològica, de collita apta pel consum, de collita.



I en les fruites no climatèriques ens trobem en una corba de maduració deix:

Un cop les culler de l'arbre els hi costa més madurar.



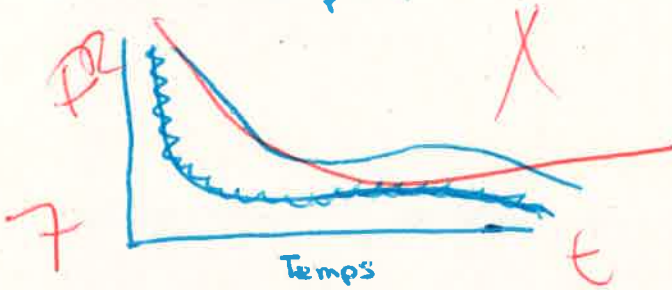
Les fruites climatèriques desprenen etilè i provoquen que les fruites no climatèriques madurin.

La seva conservació és diferent ja que les fruites no climatèriques les hem de conservar amb atm modificada i sense etilè per tal de que no madurin i les climatèriques amb temperatures baixes i humitat alta.

— Mido
— IN

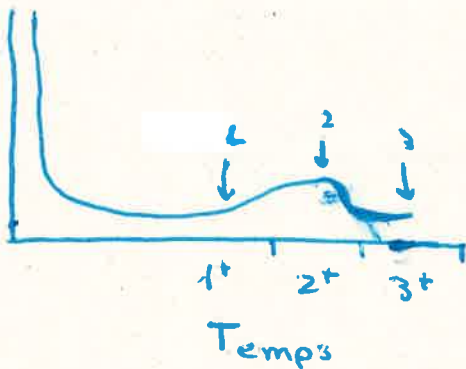
3.- Dibuixa les corbes de la intensitat respiratòria (2 punts)

No climatèriques:



No té alteracions, la maduració del fruit és lineal, no pateix canvis com les fruites climatèriques. És més lineal.

Climatèriques:



1 → mínim climàtic

2 → màxim climàtic

3 → envelliment

1+ → maduració fisiològica

2+ → maduració apta per consumir

3+ → ~~maduració de col·lit~~ en velleiment.

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

Per tal de que les abelles que tenien a la finca poguessin fer la pol·linització durant tot l'any i així tenir una bona activitat. Beneficiosa a les abelles i a les vinyes. Són les màximes pol·linitzadores les abelles.

- Biodiventel

- Biodivine