

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

ASSIGNATURA: TÈCNiques CULINÀRIES

CONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICA

PROFESSOR/A: V. CAPDET / M.SAPERAS

CONVOCATÒRIA: MAIG 2019
AVALUACIÓ: CONTINUA / ÚNICA

PART	B
------	---

COGNOMS I NOM: ~~S. Capdet / M. Saperas~~

DNI: ~~44444444~~

CURS/GRUP: 1r

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LA PROVA

- Prova final pels estudiants en règim de avaluació única i d'avaluació continua
- L'examen consta de 2 apartats diferenciats: A i B amb preguntes curtes a desenvolupar.
- La part A, preguntes de la 1 a la 6. I la part B, preguntes de la 7 a la 12.
- La mitja aritmètica de la nota aconseguida en les dues parts de l'examen serà el 40% de la nota final de esta assignatura
- Cada part de l'examen s'ha de contestar en pàgines separades, i al final es graparan. L'enunciat de l'examen haurà de lliurar-se al final, conjuntament amb les respostes.
- Es pot respondre les preguntes sense seguir l'ordre mentre s'identifiqui la resposta amb el número de la pregunta i separant les preguntes corresponents a la part A i a la part B.
- Es poden contestar en el mateix enunciat quan hi hagi espai per mostrar el contingut clarament.
- En cada pàgina haurà de constar:
 - o model d'examen (ho trobareu a la part superior dreta de la pàgina)
 - o el vostre curs, grup, nom i DNI
- Disposeu de 120 minuts, per contestar les preguntes.
- Aquest és l'únic document que hi pot haver sobre la taula. Els fulls no poden ser desgrapats.
- La prova ha de lliurar-se en tots els casos.

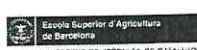
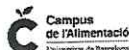
CRITERIS DE CORRECCIÓ DE LA PROVA

- En cada pregunta s'indica el valor puntuable.
- Per a la correcció de la prova es tindrà en compte la concreció, l'argumentació, els exemples, la claredat i l'orde.

1'5
0'4
1
0'5
0'3

3'7

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:



GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

COGNOMS I NOM:

DNI:

CURS/GRUP:

7.- Tècniques de preelaboració d'aliments. Respon a les següents preguntes:

7.1.- Enumera 2 tipus de barems de classificació de la pasta segons la seva fabricació (0,4 punts)

7.2.- Com la proporció en el contingut d'amilosa i amilopectina influeix en el comportament de l'arròs durant i després de la seva cocció? (0,4 punts)

7.3.- Pautes a seguir per aconseguir una cocció correcta dels llegums (1 punt)

7.4.- Enumera 4 processos de preelaboració dels cereals. (0,2 punts)

7.5.- Enumera 5 usos del gluten en cuina. (0,25 punts)

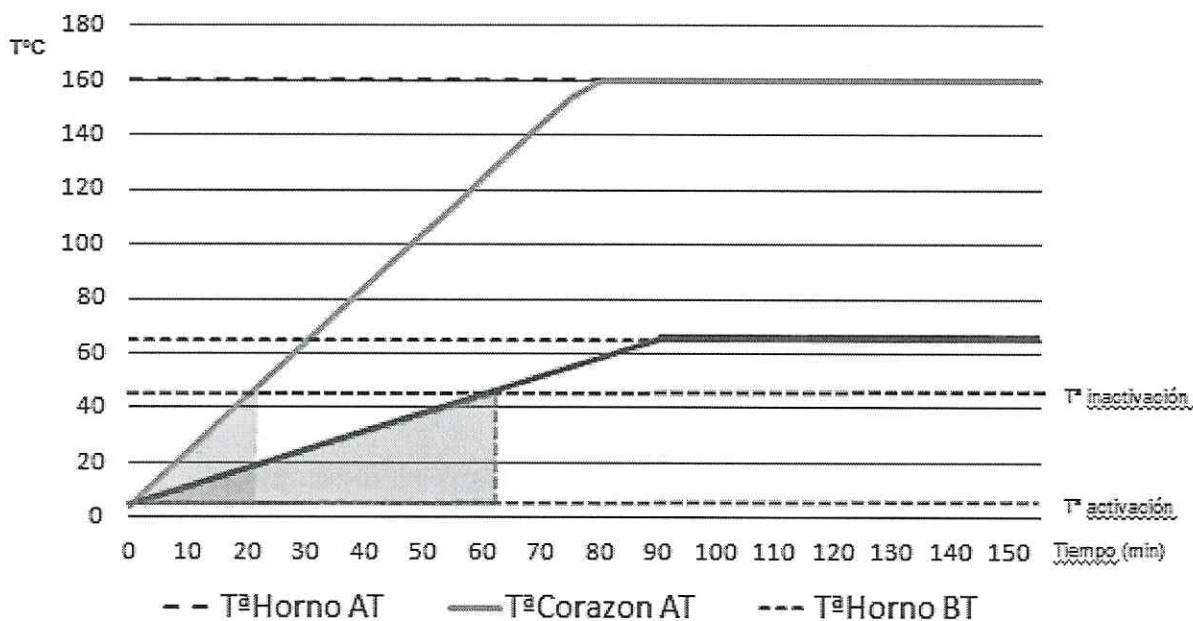
7.6.-. Descriviu el procés que provoca que aparegui una capa de líquid sobre una crema pastissera poques hores després de refredar-la? (0,5 punts)

7.7.- Enumera 5 factors de qualitat del grà de cereal (0,25 punts)

8.- Explica 5 inconvenients de la cuina al buit respecte a la cuina tradicional (1 punt)

9.- Amb la següent gràfica extreta de la cuina a baixa temperatura:

9.1.- Explica las bases científiques dels diferents comportaments de la carn quan usem coccions a temperatures usuals (160-180°C) i coccions a baixa temperatura (65°C). (1 punt)



9.2.- Per quin tipus de tall de carn seria millor l'ús de la cocció a baixa temperatura? (0,5 punts)

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

COGNOMS I NOM:

DNI:

CURS/GRUP:

- 10.- Enumera 2 tipus de lligants greixosos i descriu els inconvenients que ens trobem quan els usem a la cuina (0,5 punts)
- 11.- **Compara** les pautes alimentaries a seguir per preparar un menú per a un client al·lèrgic al gluten o un client intolerant a la lactosa:
- 11.1.- Quines condicions ha de seguir la seva elaboració? (1 punt)
 - 11.2.- Quines pautes ha de seguir el servei al client? (1 punt)

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

12.- Conservació dels aliments:

12.1. – Omple les cel·les buides de la següent taula, de manera que tota la informació de la filera sigui correcta (1 punt)

PRODUCTE	TÈCNICA CONSERVACIÓ FÍSICA o QUÍMICA	QUÈ MODIFIQUEM EN L'ALIMENTO	EFFECTE SOBRE ELS MICROORGANISMES	EXPLICA BREUMENT EL PROCÉS
CEVICHE	Química	pH	No poden créixer per l'alt nivell de pH	Afegim un àcid (suc de cítric) a un peix i el deixem marina. El pH àcid "transforma" la carn del peix.
CARN CRUA REFRIGERADA	FÍSIC	T ^a	X	X
Pasta seca	FÍSIC	Textura	No poden créixer en l' aliment per manca d'aigua	La pasta una vegada elaborada es posa a assecar en un espai sec i fresc.
MELMELADA CASOLANA	Química	AW SUCRE	No poden créixer per la calor del producte	Es cuina la fruita amb una quantitat de sucre fins a una concentració determinada. S'omple un pot en calent, es tanca i se li dóna la volta. Es guarda a nevera.
TONYINA AL NATURAL (en aigua) EN LLAUNA	Física	X	La cocció per damunt de 65° i durant un temps- Esterilització permet eliminar tots els microorganismes, inclosos els esporulats	L'aliment es tanta en un envàs hermètic. Aquest envàs es sotmetrà a un binomi temps/Temperatura per damunt de 100°C

0'S

12.2. – Omple la següent filera amb un producte que tingui un tipus de conservació que no estigui descrita en l'anterior taula (1 punt)

Bonitat confitat en oli	Física	T^a	Els microorganismes s'eliminen amb la temperatura	Posa el bonitat tallat en supremes a dins del oli calent i es deixa confitar
-------------------------	-------------------	--------------------------	--	---

4

2 - Durant la cocció l'arros amb més amilosa mantindra molt més la forma. 0'1

3 - Primer de tot, s'ha de deixar en remull en el cas de que fagi falta, ja que hi han llegums que no cal que es deixin en remull, aquesta aigua s'ha d'amar ~~canviant~~ i s'ha de vigilar que no ~~porti~~ calci i s'ha d'evitar utilitza recipients ~~d'alumini~~ per evitar un mal gust en les llegums. Una vegada hagi passat el temps recomenat pel tipus de llegum, ~~calem~~ l'aigua, ja que no l'utilitzarem per a la cocció. Posem les llegums en aigua ~~bullint~~ i les deixem l'estena que ens indiqui el tipus de llegum. 0'7

4 - ~~Maldre~~ els cereals, torrar-los per ~~conseguir~~ un gust i color diferent, ~~bullir~~ ells, deixar-les en remull. 0'1

5 - Per ~~aportar~~ textura, per ~~espesar~~ salses, per ~~donar~~ consistència. 0'1

6 - Això es ~~degit~~ a que quan la crema es refreda, el greix que hi ha dins es separa dels demés ingredients i puja cap a la ~~superfície~~.

CETT

FORMACIÓ: _____

CONVOCATÒRIA: _____

ANY: _____

ASSIGNATURA: _____

PROFESSOR/A: _____

COGNOMS I NOM: _____

DNI: _____

Part A

1) a) cuinar: s'afegeix líquid a l'olla per fer els ingredients i es deixa molta estona al foc

b) - Fregit: la carn s'enferma i es fregeix

5)

- Menú del dia o de la casa, menú degustació, menú gastronòmic i menú infantil

- Entrants (Aperitiu, Amanides, Pasta, Arròs), Carn, Peix i marisc, Pastres

Part B

7)

1- Pasta fresca o seca

- Pasta farcida o no farcida

0'4

2 - L'arròs quedarà més o menys enganxifós, quant menys amilosa i més amipelectina, més enganxifós quedarà l'arròs després de la cocció

CETT

FORMACIÓ: _____

CONVOCATÒRIA: _____

ANY: _____

ASSIGNATURA: _____

PROFESSOR/A: _____

COGNOMS I NOM: Solans ApariciDNI: 47443868CPart B

7- Que el gra estigui ~~encer~~, que no quedin ~~impureses~~, el temps que ha pasat des de ~~que s'ha collit~~,

0'15

8) la cuina al buit és ~~molt~~ lenta, el producte s'ha de consumir ràpidament degut a les temperatures baixes a les que es mou, problemes amb bacteries

0'7

a)

1- la carn a AT canvia molt ràpid de temperatura i així

fa que perdi molta aigua i per tant que quedi seca,

0'25

en canvi a BT, conservem millor els enzims de manera que la carn quedarà amb millor textura i gust.

9- Per ~~zones~~ on la carn sigui més toba com el cell

10) Mantega i nata ~~0'1~~ **0'1**

11)

1- Per al client al·lèrgic al gluten, s'ha d'~~evitar~~ qualsevol aliment que tingui gluten o pugui arribar a tenir per contaminació creuada, per l'~~intolerant~~ a la lactosa s'han d'evitar productes

0'1

làctics ni derivats

2- Al servei al client s'hauria de vigilar que no es produeixi

0'1

cap tipus de ~~contaminació~~ creuada