

GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

ASIGNATURA: TÉCNICAS CULINARIAS

CONVOCATORIA: MAYO 2019
EVALUACIÓN: CONTINUA / ÚNICA

PROFESOR/A: V. CAPDET / M. SAPERAS

CONVOCATORIA: MAYO 2019
EVALUACIÓN: CONTINUA / ÚNICA

PARTE	B
-------	---

APELLIDOS Y NOMBRE: [REDACTED]

DNI: [REDACTED]

CURSO/GRUPO: 16CC6

NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Prueba final para estudiantes en régimen de evaluación única y de evaluación continua
- El examen consta de 2 apartados diferenciados, A i B, con preguntas cortas a desarrollar
- La parte A, preguntas de la 1 a la 6. La parte 2, preguntas de la 7 a la 12
- La media aritmética de la nota conseguida en las dos partes de examen será el 40% de la nota final de esta asignatura
- Cada parte del examen debe responderse en páginas separadas, para que al final puedan graparse. El enunciado del examen deberá entregarse al final, conjuntamente con las respuestas.
- Se puede responder las preguntas siguiendo el orden que se desee si se identifica cada respuesta con el número de la pregunta y separando las preguntas correspondientes a la parte A i B en hojas separadas.
- Se pueden responder en el mismo enunciado cuando haya espacio para mostrar el contenido claramente.
- En cada página deberá debe constar:
 - modelo de examen (lo encontraréis en la parte superior derecha de esta página)
 - vuestro curso, grupo, nombre y DNI
- Disponéis de 120 minutos, para contestar las preguntas.
- Este es el único documento que puede haber encima de la mesa. Las hojas no pueden ser desgrapadas.
- La prueba debe entregarse en todos los casos

CRITERIOS DE CORRECCIÓN DE LA PRUEBA

- En cada pregunta se indica el valor puntuable.
- Para la corrección de la prueba se tendrá en cuenta la concreción, la argumentación, los ejemplos, la claridad y el orden.

0'9
1'1
0'2
1'1
105

435

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:



GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

APELLIDOS Y NOMBRE:

DNI:

CURSO/GRUPO:

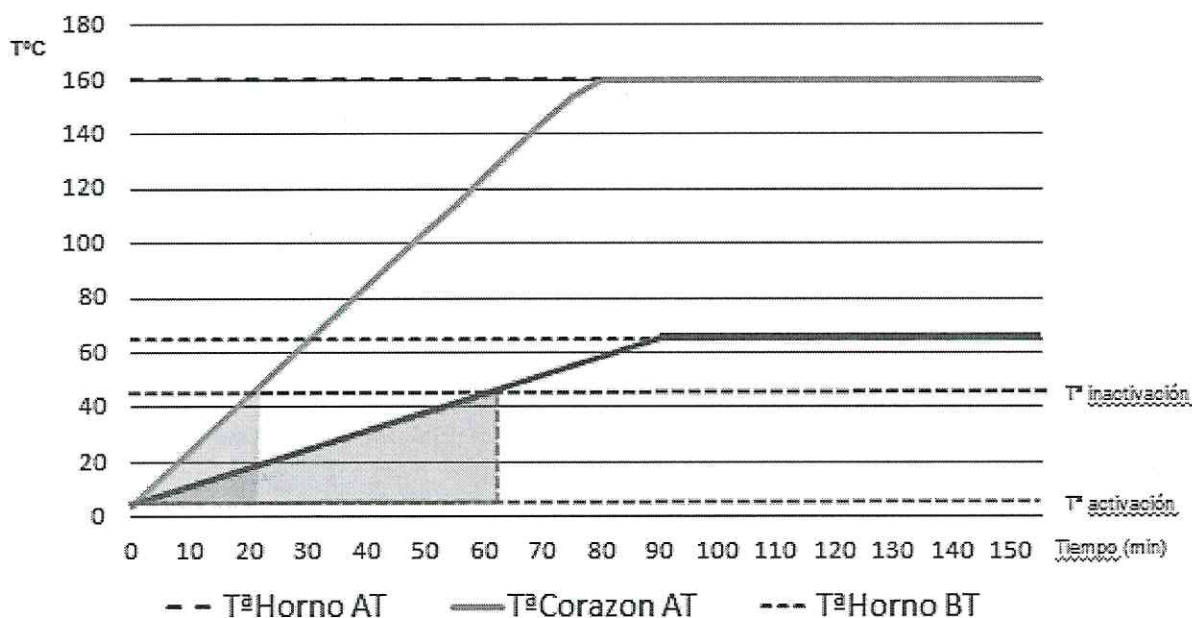
7.- Técnicas de preelaboración de alimentos. Contesta a las siguientes preguntas:

- 7.1.- Enumera 2 tipos de baremos para la clasificación de la pasta según su fabricación (0,4 puntos)
- 7.2.- Como la proporción en el contenido de amilosa y amilopeptina influye en el comportamiento del arroz durante y después de su cocción (0.4 puntos)
- 7.3.- Pautas a seguir para conseguir una cocción correcta de las legumbres (1 punto)
- 7.4.- Enumera 4 procesos de preelaboración de cereales (0,2 puntos)
- 7.5.- Enumera 5 usos del gluten en la cocina. (0,25 puntos)
- 7.6.- Describe el proceso que provoca que aparezca una capa de líquido sobre una crema pastelera pocas horas después de enfriarla. (0,5 puntos)
- 7.7.- Enumera 5 factores de calidad del grano de cereal (0,25 puntos)

8.- Enumera 5 inconvenientes de la cocina al vacio respecto a la cocina tradicional (1 punto)

9.- Con el siguiente gráfico extraído de la cocina a baja temperatura:

- 9.1.- Explica las bases científicas para el diferente comportamiento de la carne cuando usamos cocciones a temperaturas usuales (160-180°C) y cocciones a baja temperatura (65°C). (1 punto)



- 9.2.- ¿Para qué tipo de corte de carne sería mejor el uso de la cocción a baja temperatura? (0,5 puntos)

Entitats promotores:

Amb la col·laboració:

GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

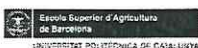
APELLIDOS Y NOMBRE:

DNI:

CURSO/GRUPO:

- 10.- Enumera 2 tipos de ligazones grasas y describe los inconvenientes que nos encontramos cuando los usamos en cocina (0,5 puntos)
- 11.- **Compara** las pautas alimentarias a seguir con un cliente alérgico al gluten o un cliente intolerante a la lactosa:
- 11.1.- ¿Qué condiciones debe seguir su elaboración? (1 punto)
- 11.2.- ¿Qué pautas debe seguir el servicio al cliente? (1 punto)

Entitats promotores:

**CETT**

Amb la col·laboració:



12.- Conservación de alimentos.

12.1. - Rellena las celdas vacías de la siguiente tabla, de manera que toda la información de una fila sea correcta (1 punto)

PRODUCTO	TÉCNICA CONSERVACIÓN FÍSICA o QUÍMICA	QUÉ MODIFICAMOS EN EL ALIMENTO	EFECTO SOBRE LOS MICROORGANISMOS	EXPLICA BREVEMENTE EL PROCESO
CEVICHE	Química	pH	Gracias al medio ácido, aniquila los microorganismos y se salva de contaminaciones.	Añadimos un ácido (zumo de cítricos) a un pescado y lo dejamos marinar. El pH ácido "transforma" la carne del pescado.
CARNE CRUDA REFRIGERADA	FÍSICO	Tª	Realizar cualquier tipo de actividad parasitaria.	debido a las bajas temperaturas, atoran y ralentizan las acciones de los microorganismos.
Pasta seca	FÍSICO	Actividad del agua	No pueden crecer en el alimento por falta de agua	La pasta una vez elaborada se pone a secar en espacio seco y fresco
MERMELADA CASERA	Física	AW AZÚCAR	Al esterilizar con calor y medio anaeróbico, se asegura mermeladas.	Se cocina la fruta con una cantidad de azúcar hasta una concentración determinada. Se rellena el bote en caliente, se cierra y se voltea. Se guarda en nevera
ATÚN AL NATURAL (en agua) EN LATA	Física	Temperatura calor	La cocción por encima de 65° y durante un tiempo- Esterilización permite eliminar todos los microorganismos, incluso los esporulados	El alimento se cierra en un envase hermético. Este envase se someta a un binomio tiempo/Temperatura por encima de 100°C

0'7

12.2. - Rellena la siguiente fila con un producto que tenga un tipo de conservación que no esté descrita en la anterior tabla (1 punto)

país en lata	Atún en aceite	Sardinas en escabote	Salmon macedinado	Tomate frito de bote.
-------------------------	---------------------------	---------------------------------	------------------------------	----------------------------------

0'2

17) 1) Pasta fresca 0'2
Pasta seca

2) Los arroces con grandes cantidades de amilosa, sirven para saltar y no absorben tanta el agua.

Ejemplos serán el arroz largo

Los arroces con grandes cantidades de amilopectina y poca amilosa, son perfectas para ventarlas en un caldo, donde sí absorberán líquidos. (Arroz redondo)

Los arroces que solamente tienen amilopectina y nada de amilosa, son aquellos para realizar risottos, donde habrá espesor.

3) La piel de las legumbres contienen elementos que son indigeribles por el estómago humano, y cuando llegan a la flora, producen gases en nuestra barriga, que a veces puede causar malestar. Por lo tanto, se recomienda siempre lavarlas, después ponerlas en remojo durante 12-24h aproximadamente y el agua no las lentejas no se usará para el caldo ya que no servirá de nada si las hemos lavado.

Para asegurarnos que las legumbres están libres de esos dos elementos indigeribles, podemos escaldarlas durante 1 minuto y medio.

A continuación, sí se puede ventir al caldo con una cocción suave y constante.

4) Los cereales contienen el salvado (fibra), germen (lípidos, vit. B y E, minerales...) y el endospermo (hidratos)

Una de las preelaboraciones es quitarle el ~~salvado~~ o también el salvado junto al germen, por lo que convertiría el cereal integral o de grano entero a simplemente el endospermo del cereal. Esto facilitaría el tiempo de cocción del cereal.

0'1 También se puede dejar el cereal en ~~remojo~~ para que haya una actividad del agua en el cereal y se hidrate.

5) El gluten se puede usar para crear salsas espesas, es decir, de ~~ligante~~.

0'1 El gluten es lo que da ~~elasticidad~~ a las pastas

El gluten es un ~~conservante~~ natural, por lo que se puede usar en métodos de conservación.

6) ~~Es debido a que hay restos de líquido que no se ha espesado por el almidón y se han separado de la mezcla original (crema pastelera), y como este líquido tiene menor densidad, ha subido hacia arriba creando una capa.~~

7) ~~Los cereales están constituidos por el salvado (fibra), el germen (lípidos, vit. B y E, minerales...) y el endospermo (carbohidratos).~~

~~Cuando se les extraen el salvado y el germen, el cereal deja de ser integral y pasa a ser "cereal blanco" (arroz, harinas...)~~

8) El tiempo de cocción por lo general, se tarda más en la cocina al vacío respecto a la tradicional.

En la cocina al vacío no hay reacciones de Maillard o caramelización, por lo que no puede dar esos sabores únicos de la tradicional.

Las propiedades organolépticas de la cocina al vacío tiene mucho que envidiar por la de cocina tradicional.

9) 1) La carne tiene unas enzimas llamadas miosinas que se activan a baja temperatura, una vez alcanzada la temperatura de 50°C más o menos, se inactivan.

Estas son encargadas de romper las fibras.

Por lo que cocer la carne a bajas temperaturas, se consiguen el gusto de una carne tierna y gustosa, fácil de digerir.

Sin embargo, cuando se alcanzan temperaturas mayores (170°C), se activan otras enzimas llamadas "actinas", que endurecen la carne.

2) Sería mejor cortes de carnes gruesas, donde es inalcanzable la temperatura en la sartén o es costoso para el horno, por ejemplo.

Porque cocinar a baja temperatura durante mucho tiempo, se asegura llegar la calor a todas las partes de la carne igualmente, y la suavidad en todas las superficies.

10) - Ligazón con la nata, el inconveniente es que su tiempo de uso es muy limitado, son muy fáciles de estropear.

0'3 - Ligazón con hígado, el inconveniente es que como se trata de carne, también hay que consumirlo cuanto antes, mejor

11) 1) cliente alérgico al gluten

Para asegurarnos de las buenas condiciones para sacar platos sin gluten se ha de utilizar harinas que no lleven ~~gluten~~, por ejemplo el de garbanzos o maíz y mucho más. También estaría bien comprar un horno especial para cocer alimentos ~~sin~~ gluten. Por último, dejar bien anotado en ~~las~~ cartas, que platos ~~llevan~~ gluten y cuales no.

Cliente alérgico a la lactosa

Primero de todo, hay que dejar bien clara en las cartas, que platos ~~llevan~~ lactosa y cuales no. Después, será buena opción utilizar leche sin lactosa en todas las elaboraciones, porque el sabor no cambia y así se ahorrarán confusiones, al igual que la manteguita, el queso etc.

2) Las camareras y todos los servicios han de ser respetuosas en todo momento, escuchar y atender bien todas las necesidades de los comensales.

No han de llamar mucho la atención a la hora de servir platos, es mejor ser discretas y profesional.

0'5