

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: [REDACTED]

DNI: [REDACTED]

CURS/GRUP: 1er CCE

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:
 - model d'examen (ho trobareu a la part superior dreta de la pàgina)
 - 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
105
2
118
585

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) *pasta fresca i pasta seca*

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)

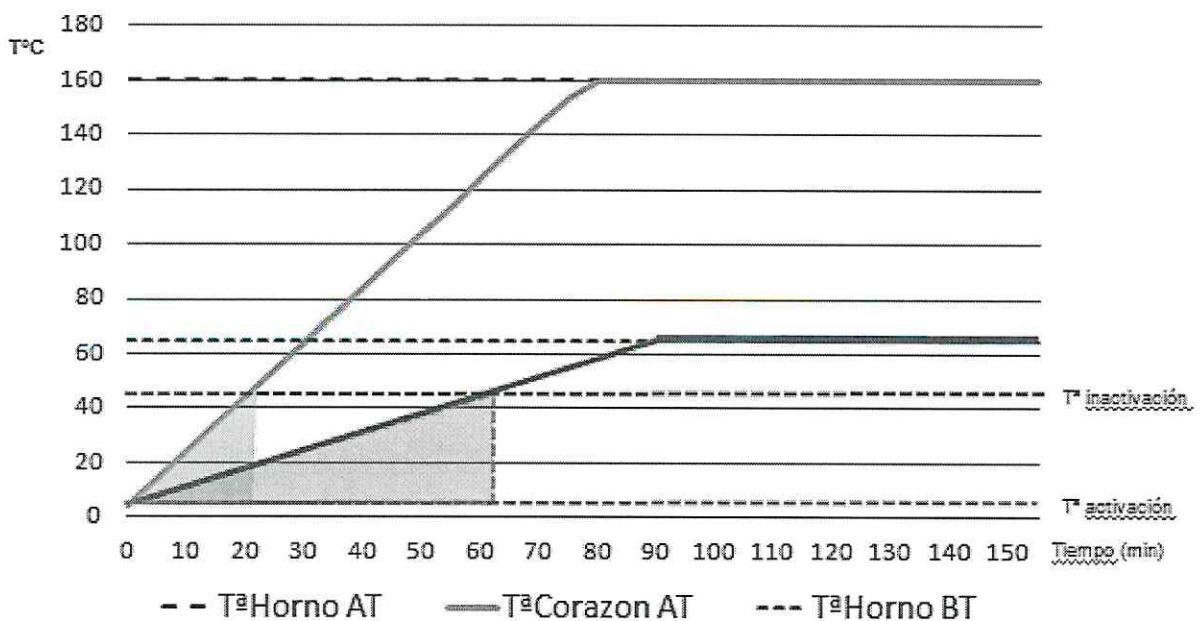
7.6.-. Descriviu el procés que provoca que aparegui una capa de líquid sobre una crema pastissera poques hores després de refredar-la? (0,5 punts)

× 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)

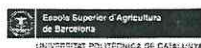
9.- Amb la següent gràfica extreta de la cuina a baixa temperatura:

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)

11.1) gluten > al tractar-se d'una al·lèrgia sabem d'evitar que s'estableixi contacte amb altres ingredients que puguin tenir gluten. a l'hora d'elaborar els plats pel servei s'haurà d'usar ~~estris~~ i maquinària, si el risc és elevat, diferent.

lactosa > pot seguir el mateix patró que per al·lèrgics al gluten. Evitar les ~~traces~~ que pot contenir l'elaboració. El risc és menor però tot i així evitar les contaminacions ~~crucials~~. En ambdós casos es podrien eliminar els ingredients o aliments que suposessin un risc molt elevat.

11.2) gluten > indicar quins plats que s'ofereixen ~~poden~~ tenir o no gluten. Marcar aquells que puguin tenir ~~traces~~ també. a l'hora de servir saber o indicar quin és el plat que és sense gluten per a evitar possibles confusions

lactosa > indicar també quins són els aliments que poden tenir o no lactosa (en totes les formes deusades) Saber indicar i servir correctament ~~el~~ plat a la persona que tingui la intolerància

GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

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 física i química	pH	el canviar el pH els microorganismes no poden sobreviure	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	es redueix el temps que tenen els microorganismes per a viure	el deixar la carn crua, envasada amb film o en un "zipper" amb Japa en refrigeració pot augmentar el dies màxim.
pastry pastry seca	FÍSIC	el AW Aumentat ↓	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 física	AW SUCRE	el sucre fa que l'aigua el sucre absorbeixi l'aigua que s'inguen les fruites i per tant la sucre AW baixa disminuint la vida dels microorganismes.	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 dona la volta. Es guarda a nevera.
TONYINA AL NATURAL (en aigua) EN LLAUNA	física	pH T^a AW	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

0,85

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)

pastry pastry fumada productes fumats (no més fumats)	producte fumolat en un envàs productes fumats que ajuden a conservar el producte	el pH el pH	el canviar el pH els microorganismes no poden sobreviure el canviar el pH els microorganismes no poden sobreviure	vi vi (contingut de meljor)
--	--	---------------------------	---	---

0,2

Apartat B

7.2) Els avessos que tinguin un major contingut d'amilosa, absorbixen menys aigua davant i després de la cocció per això queden més fermes i seran els ideals per a escollir-los en l'elaboració en saltejat.

0'4 Els avessos que tenen un major contingut d'amilopectina absorbixen més aigua, per tant queden més "aguentats" que els que no tenen tanta. Obtenen una textura més viscosa i pastosa.

- 7.3)
- ~~deixar els llegums a remull~~
 - ~~cuinar els llegums després de les coccions~~
 - no utilitzar recipients de ~~(metall)~~ ja que descolora el llegum i li dona aomes
 - ~~utilitzar aigua sense cal~~, utilitzar elements quelants com el ~~calcaborat~~ per a aconseguir la cocció
- akunisi**

0'5

- 7.4) ~~preparació~~
~~maltjat~~
~~anacard~~ 0'15
~~"maltamalgació"~~, només en el cas del blat (de moxa)

- 7.5)
- ~~estè~~ líquida de la massa
 - ~~dona~~ elasticitat a la massa 0'25
 - ~~dona~~ volum, ja que ~~estè~~ i ~~conserva~~ gases de la massa
 - ~~deixa~~ un contingut de proteïna

7.6) apareix ~~sinèsis~~ o ~~retrogradació~~, l'aliment deixa anar l'aigua que contenia ja que al contenir com a ingredient un midó aquest no aguanta certes temperatures i deixa anar l'aigua que conté. 0'5

- 7.7) - que estigui en ~~unes~~ condicions, la d'estar ~~seca~~.
- tenir el ~~correcte~~ percentatge de les parts del gra 0'2
 - que hagi passat pels ~~control~~ de qualitat adients
 -
 -

8) Linc encamentos d'aquest tipus de cuina seuen

- ~~No s'evapora ni s'oxida ni s'evapora ni s'evapora~~

- ~~se cuina a temperatures pròximes o una mica superiors als 65°C, la seva duració posterior és més baixa?~~

- ~~ús de molt de plàstic ja que si embosen els aliments en bosses de plàstic al buit~~

- ~~No es deuenem cuinar després de la seva cocció~~

0'8

9.1) Quan cuinem a aquestes temperatures la calor experimenta la transmissió de calor per conducció (un cos calent a $T \uparrow$ a cos fred a $T \downarrow$) sobre una planxa o paella. Experimenta també dos mecanismes no enzimàtics que són caramelització i reacció de Maillard, que fan també que alliberi certs aromes. És una cocció de concentració ja que tots els seus seus queden dins, fent que conservi i potenciï el seu sabor. En canvi quan estem cuinant la calor a baixa temperatura no es produeix aquest tipus de cocció ja que la calor no supera els 100°C sino que es queda al voltant dels 65°C. Amb aquesta cocció aconseguim que la calor quedi feta uniformament i que tingui una textura en boca més melosa i fàcil de digerir.

0'5

9.2) la cocció a baixa temperatura penso que es millor fer-la servir per a peces de carn grans, ja que ens assegurarem que la calor tingui textura més melosa, que a l'altre costat amb major enzimàtica i que conservi tot el gust i suc. Ja després si es vol aconseguir els aromes o la reacció de Maillard es podria passar o marcar en una planxa calenta.

10) L'ou i la mantega són exemples de lípids greixosos, i poden superar este encamentos com que poden queallar, en el cas de l'ou, no poden superar temperatures de 60°C mentre s'elabore. No aguanten molt sense ser consumits.

0'5