



**GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS**

APELLIDOS Y NOMBRE: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

CURSO/GRUPO: \_\_\_\_\_

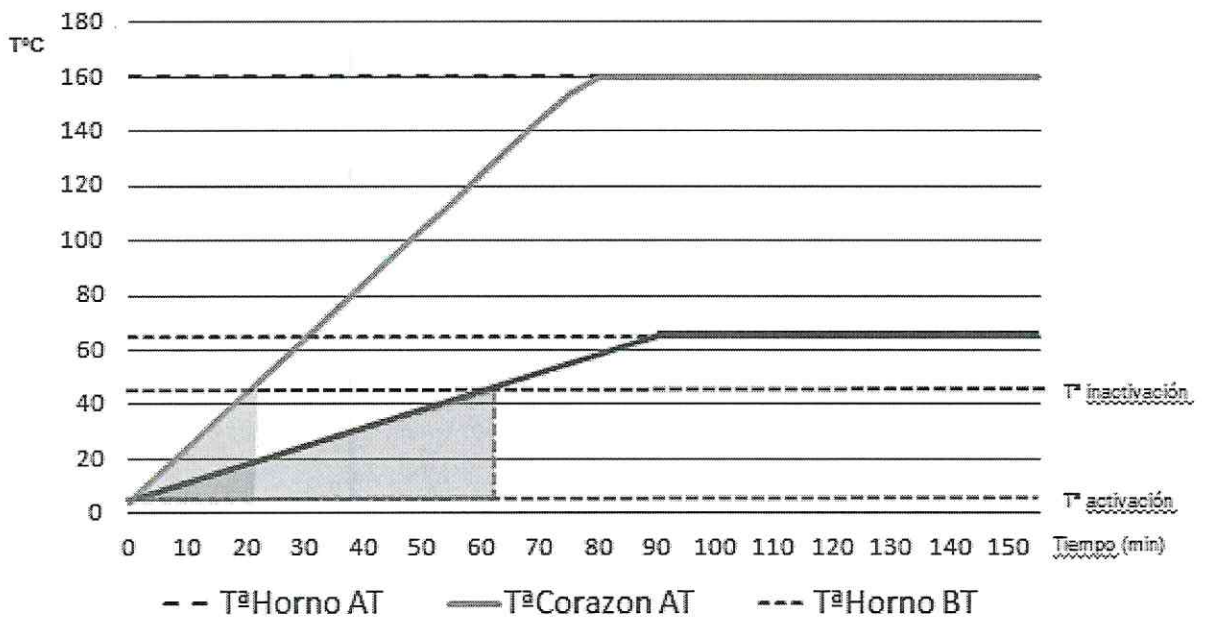
7.- Técnicas de preelaboración de alimentos. Contesta a las siguientes preguntas:

- 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 amilopectina 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)

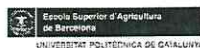
9.- Con el siguiente gráfico extraído de la cocina a baja temperatura:

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:

[REDACTED]

DNI:

CURSO/GRUPO:

1<sup>a</sup>

- 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:

Amb la col·laboració:

## GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

### 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	EFFECTO SOBRE LOS MICROORGANISMOS	EXPLICA BREVEMENTE EL PROCESO
CEVICHE	<del>Química</del>	pH	<del>Inhibición de la actividad microbiana por inactivación de enzimas</del>	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	<del>Bajamos la temperatura de la pieza por debajo de la temperatura de activación de los microorganismos</del>	<del>mantenemos la carne en la cámara</del>
<del>Pasta seca</del>	FÍSICO	<del>Aw</del>	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	<del>Química</del>	AW AZÚCAR	<del>No pueden crecer en un ambiente sin agua disponible por causa de que este está ligada con azúcar</del>	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	<del>Física</del>	<del>Ta</del>	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

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)

<del>Bacalao Salazón</del>	<del>Química</del>	<del>Aw sal</del>	<del>La sal retiene agua. Se elimina agua libre para evitar que los organismos la utilicen para proliferar</del>	Se introduce el bacalao en sal y se conserva allí unos días, luego se puede retirar y conservar en cámara
----------------------------	--------------------	-------------------	--	---

B

**CETT**

FORMACIÓ: 1<sup>er</sup> G.C.C.G.

CONVOCATÒRIA:

ANY: 2019

ASSIGNATURA: Tècniques

PROFESSOR/A: Montserrat Saperas

COGNOMS I NOM: [REDACTED]

DNI: [REDACTED]

11.1

En cuanto a elaboración, deberemos primero elaborar recetas que se adapten a ambas necesidades. La de entrada nuestra oferta no deberá incluir cereales con gluten ni productos lácticos o derivados de lactosa. Para ambos.

En cuanto a la compra nos deberíamos asegurar que los ingredientes que usemos tengan el certificado de libre de gluten y no contengan trazas de productos que pudiesen contener gluten.

En cuanto a la lactosa, deberíamos usar productos sin lactosa, o derivados de la leche en los que se haya producido una fermentación completa de la lactosa.

Para elaborar las recetas gluten free deberíamos usar utensilios específicamente reservados para este fin, así como ollas y aparatos de cocción que solo se usasen para preparar productos sin gluten ni trazas.

En la intolerancia a la lactosa podemos utilizar los aparatos habituales, siempre que estos hayan pasado por un proceso correcto de lavado.

En cuanto a la refrigeración, de y el almacenamiento, deberíamos asegurarnos que los productos libres de gluten estuviesen separados en cámaras y almacenes aislados de los productos potencialmente peligrosos, conteniendo de gluten o trazas.

En la lactosa valdría con mantener los productos bien envasados y etiquetados, y evitar mezclarlos con los que tuviesen lactosa. 1

En cuanto al servicio deberíamos asegurarnos que los comensales reciben cubtería especial que ~~no~~ haya sido reservada para celíacos, así como la vajilla. Esta cubtería y vajilla se debe almacenar separada de la normal.

En cuanto a la intolerancia a la lactosa no hace falta simplemente con asegurarse una correcta limpieza de vajilla y cubtería valdría.

0'5

2.

2.1 Forma y contenido en agua. **0'4**

2.2 Según la proporción de amilosa y amilopectina, et la temperatura de gelificación variará y el contenido en agua absorbido por el grano de arroz se verá modificado también. Otro factor determinante sera la estabilidad del gel que suere el arroz, y la facilid de retrogradación de los granos. **0'4**

2.3 Cocer las legumbres ~~lavadas~~, si puede ser con un remojo previo de unas ~~12h~~. Cocer a fuego ~~suave~~ y constante.

2.4 **0'3**  
 maximización  
 malteado  
 dextrinado  
 refinado **0'2**

2.5 ~~elaborar~~ estructura elastica~~retener~~ aire formando burbujas~~dar~~ consistencia a las masas**0'25** ~~aportar~~ proteína como macromutriente esencial.~~absorber~~ agua

2.6 El líquido será probablemente agua de sinéresis, @ cuando **0'5** la humedad de la crema se retrograde soltará el agua que tenía retenida y esta aparecerá en la superficie.

2.7 ~~variedad~~~~tipo~~ de refinado **0'25**~~grado~~ de pulido del salvado y del grano~~integridad~~ del grano (que este esté entero o roto)

8. Tiempos de cocción ~~no~~ muy elevados

~~No~~ se puede interrumpir la cocción

~~Hay~~ que envasar al vacío el producto

~~Existe~~ riesgo de proliferación de organismos ~~anaerobios~~

~~No~~ se puede jugar con texturas crujientes debido al líquido y las temperaturas cercanas a los 100°C

1

9. La diferencia en las cocciones de la carne viene dada por la actividad de los enzimas. Estos, de naturaleza proteica, son los encargados de ir disolviendo y rompiendo las fibras musculares.

Cuando usamos cocciones tradicionales con T° elevada, el producto llega a la temperatura de inactivación o desnaturalización más rápido que en las cocciones a baja temperatura.

De este modo con cocciones tradicionales acortamos el tiempo en que las enzimas pueden ir rompiendo fibras de la carne. Otro factor que influye es que el aumento de tiempo de cocción aumenta la solubilización del colágeno hecho que favorece la textura blanda y melosa de la carne cocinada a baja temperatura.

9.2. Para cortes muy gruesos, muy grandes, muy duros con mucho colágeno, y con poca ~~grasa~~ infiltrada.

0'5 0'3

10. Nata  
yema de huevo

~~Se~~ tienen que usar con una acción mecánica para emulsionar la elaboración que estamos preparando.

Tienen una pesadez en cuanto a digestión se refiere importante. Alteran el valor nutritivo de la elaboración.

Generalmente se tienen que conservar en frío antes de su utilización.

0'3