

MÓDULO: PEC

PROFESOR: MARÍA LÓPEZ

DATA:27-03-20

NORMAS PARA O DESENRROLO DA TELEFORMACIÓN DO ALUMNADO:

O sistema de teleformación discurrirá por medio destas dúas vías: ben me devolvedes as tarefas realizadas por medio dun documento de drive cuberto ou por medio do meu correo maria7pontes@edu.xunta.es, especificando ben claro no envío o voso nome completo e o nº de U.D, pois iranse pasando unha a unha co seu correspondente nº.

O prazo de entrega destas UD é ata o venres 3 de Abril

UD 7

1.-Define guarnición. Explica qué aporta al plato y la diferencia de concepto de guarnición en la cocina actual con respecto a la clásica. ¿Qué pautas marcan las tendencias culinarias actuales?

2.-Realiza un gran esquema clasificador de las guarniciones siguiendo el libro pero con los matices oportunos vistos en clase.

3.- Indica las propiedades que aporta la patata como guarnición. Elabora un esquema bien amplio con las diferentes guarniciones con patatas que hayas visto hasta ahora (fritas, confitadas, risoladas, al horno, a la brasa, boulangére, fodantes, a la inglesa, al vapor, parmentier, duquesa, dauphine, Loreto, Anna.....) Increíble el juego que dan las patatas ¿verdad?, la patata que llegó a nuestro país no tenía nada que ver con la que hoy conocemos Investiga sobre el origen y evolución de la patata y sus variedades.

4.-Explica qué son las crudités, qué producto se utilizan para este tipo de guarnición y cuáles son sus aplicaciones.

5.-Completa la tabla siguiente sobre las guarniciones, indica en qué consiste cada una y a qué platos puede acompañar.

Guarnición de hortalizas	En qué consiste	Aplicaciones
A la inglesa		
Asadas		
Salteadas		
Glaseadas		
Rellenas		
En puré		
Panaché		

6.-¿Qué aporta la coción a la inglesa de patatas y hortalizas?

7.-¿Qué es el arroz pilaf, cómo se elabora?, ¿Cuáles son las variedades de arroz más utilizadas para guarniciones?, ¿qué variedad de “arroz” se puede freír directamente?, lo pongo en comillas ¿por qué?

8.- Selecciona tres recetas de guarniciones con legumbres, y con qué las combinarías.

9.-Busca tres recetas de guarniciones elaboradas con pasta, cuscús y ñoquis, Indica tb. A qué alimentos pueden acompañar. ¿Consideras que el pan pueda utilizarse como guarnición, razonalo?

10.-Haz memoria de qué son los aceites aromáticos y las mantequillas compuestas e indica cuáles son sus aplicaciones en el acompañamiento, decoración y condimentación de platos.

11.-Realiza una lista de los ingredientes que se han incorporado recientemente a la cocina o que han tomado protagonismo en la elaboración de guarniciones. Describe sus posibilidades.

12.- Haz una búsqueda en internet de las guarniciones clásicas y sus nombres. ¿Qué aprecias?

UD. 8

1.-Acerca del acabado de los platos: ¿Qué importancia le atribuyes en relación con las otras fases del proceso culinario?, ¿Qué elementos son necesarios en el acabado de los platos?

2.-Explica el concepto de combinación organoléptica en gastronomía e indica qué aporta cada sentido a la experiencia multisensorial.

3.-Busca en internet cinco fotos de presentaciones clásicas y cinco imágenes de presentaciones vanguardistas, analiza qué sensaciones te producen cada una de las presentaciones y encasíllalas dentro de las disposiciones de presentación que te expone el libro. (deberían ser cinco disposiciones diferentes se entiende)

4.-Diferencia entre la concepción tradicional del acabado de los platos y las nuevas tendencias.

5.-¿En qué consiste el acrónimo EUPF en la composición del acabado de los platos, en qué medida los diversos elementos están relacionados?

6.-Analiza el significado de la frase : “Las tendencias suelen impregnar las prácticas y los usos existentes”. Pon algunos ejemplos relacionados con el ámbito de la gastronomía que reflejen esta afirmación.

7.-Completa la siguiente tabla:

Color	Alimentos de ese color	¿C. frío o cálido?	Alimentos con los que combina por contraste	Alimentos con los que combina por afinidad.
Rojo				

Verde				
Naranja				
Amarillo				
Violeta				

8.-Indica cómo mejorarías el aspecto cromático de:

Una crema de setas

Una ensalada verde

Unas gambas a la plancha

Una pechuga de pollo asada

Un carpaccio de bacalao

Un bistec a la plancha

Unas codornices en escabeche

Un plato de arroz blanco

Un gazpacho

Una tortilla francesa

9.-¿A qué recursos recurrirías para dar mayor volumen a tus presentaciones?, ¿De qué manera aportarías diferentes texturas a un plato? Pon ejemplos.

10.-Elige tres recetas y plantea tres presentaciones con tres soportes diferentes. Explica en cada caso por qué escoges el soporte y qué aporta este a la elaboración. Realiza los correspondientes bocetos.

11.-Enumera las diferentes acciones que requiere el acabado de un plato, ¿qué debemos comprobar antes de que el plato salga a sala?

12.-Enumera las incorrecciones que se deben evitar en el acabado y decoración.

UD 10

1.-¿Qué se entiende por servicio en cocina, cuándo empieza y cuándo acaba?

2.-Explica por pasos las fases del servicio en una cocina de un restaurante convencional.

3.-¿Cuál crees tu que es el momento de máxima actividad en cocina y por qué?

4.-Concepto de mise en place, ¿lo ves necesario, cómo se prepara?

5.-En las siguientes situaciones o contingencias, ¿cómo solucionarías?

- 1) Se acaba la guarnición preparada para el servicio y siguen entrando comandas.
- 2) Vamos a realizar un acabado de una espuma caliente con sifón y no nos hemos asegurado de que el baño M^a esté caliente.
- 3) En la primera comanda nos entre un filete a la plancha y esta no tiene aún la t^a adecuada.
- 4) Nos han pedido unos pulpitos que tenemos en la carta rebozados con tempura pero al abastecernos nos damos cuenta de que aún siguen congelados en cámara.

6.-Analiza las diferencias entre la mise en place de un restaurante que ofrece menú degustación único y la de uno que tiene una carta muy larga.

7.-¿Qué es el estadillo de ocupación y qué importancia tiene en la preparación del servicio?

8.-Haz memoria de los establecimientos de restauración de tu zona e investiga los diferentes tipos de comanda que utilizan, ¿cómo se adaptan al tipo de servicio que ofrece cada local?

9.-Explica los conceptos de “suite” y “retour” en una comanda. ¿Cómo se gestionarán en cocina, y en caja?

10.-Explica las expresiones siguientes del argot culinario e indica qué profesionales intervienen:

- ✓ Tomar la comanda.
- ✓ Cantar la comanda
- ✓ Marchar el plato
- ✓ Pasar el plato

11.-Enumera las tareas pendientes una vez finalizado el servicio.

12.-Completa la siguiente tabla:

Tipo de servicio	Ejemplos de establecimiento	Características
Convencional		
Cocina de producción centralizada		
Restauración colectiva con cocina propia		
Establecimientos de cocina rápida		
Cocina de ensamblaje o 45		

13.-Señala las diferencias entre crítica, queja y reclamación e indica cómo se debe gestionar cada una de ellas.

14.-Busca dos páginas web de buscadores de restaurantes con opiniones de los usuarios, localiza el menos cinco restaurantes que conozcas y lee sus opiniones; ¿estás de acuerdo?.

ANEXO

Selecciona aquellos términos que te cueste más recordar o utilizar y haz una lista, trata de memorizarlos. Realiza dicha lista.