

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.

Os prazos de entrega das UD entregadas son ata o venres da semana na que se entregan ás 23:55 hrs.

EXERCICIOS UD 2 A COCCIÓN DOS ALIMENTOS

1.-¿En qué consiste la cocción de alimentos?, ¿La cocción es la única técnica culinaria(TC) para transformar alimentos para que sean comestibles?

2.-Completa la tabla siguiente, explica cómo se produce la transmisión del calor en cada caso e indica un ejemplo de generador de calor para cada uno de ellos.

Tipo de transmisión	Principio de transmisión	Ejemplo
Por conducción		
Por convección		
Por radiación		

3.-Explica qué son las corrientes de convección y qué importancia tienen en la cocción de alimentos.

4.-Realiza un esquema con los diferentes medios de transmisión del calor e indica qué sistemas usan para transmitir calor.

5.-Explica los beneficios de la cocción a baja temperatura.

6.-Explica los siguientes conceptos:

Coagulación de las proteínas

Reacción de Maillard

Gelificación del almidón

Dextrinado del almidón

Caramelización de los azúcares

Descomposición de las grasas

Ósmosis

7.-Elabora un esquema de los diferentes generadores de calor que tenemos en la cocina de la escuela e indica para qué medio de transmisión de calor es más indicado cada uno.

8.-Indica cuáles son las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos producidos por la cocción.