

Examen Ofertes Gastronòmiques

8 novembre 2016

Nom:.....

1.- Quin va esser el principal fet que va propiciar l'entrada de una gran quantitat d'aliments nous a Europa i que també fa marcar el final de l'edat mitjana ?

2.- Després de l'edat mitjana va sorgir l'època renaixentista cap als segles XIV i XV i es va caracteritzar per:

* La modernització de la cuina, descobrint nous estils de cocció

* El retorn a la cuina de antiguitat clàssica

* L'aparició de les primers màquines elèctriques.

3.- Amb la revolució francesa, a la segona meitat del segle XVI, se va produir un dels canvis més rellevants a la cuina, quin?

* La cuina, les receptes, tècniques, en definitiva la gastronomia passa dels palaus al carrer, ja que fins a les hores sols els nobles tenien els privilegis i possibilitat de comptar amb una cuina elaborada.

* La cuina, les receptes, tècniques, en definitiva la gastronomia passa a esser exclusiva de la església, ja que fins a les hores sols els nobles tenien els privilegis i possibilitat de comptar amb una cuina elaborada.

* La cuina, les receptes, tècniques, en definitiva la gastronomia passa al nobles de Florència, ja que fins a les hores sols els nobles de Londres tenien els privilegis i possibilitat de comptar amb una cuina elaborada.

4.- Durant la segona meitat del segle XX es produeix un gran boom sense precedents per a la preocupació per a la gastronomia i dona peu al naixement dels denominats moviments culinaris. Quins foren els tres principals ?

Nouvelle Cuisine	Ancienne Cuisine	Cuina de vanguardia	Cuina de festa	Catering	Cuina slow food
Cuina tecnoemocional	Cuina Molecular	Cuina retrògrada	Belle époque	Sashimi cooking	Cuina vegana

5.- Quina diferencia hi ha entre alimentació i nutrició?

6.- Que vols dir que alguns dels nutrients essencials per al nostre cos realitzin una funció plàstica?

7.- Els carbohidrats també es poden anomenar (indica els correctes)

Hidrats de carboni	Sucres	Lípids	Greixos	Glúcids	Proteïnes	Vitamines
--------------------	--------	--------	---------	---------	-----------	-----------

8.- Els greixos també es poden anomenar (indica els correctes)

Hidrats de carboni	Sucres	Lípids	Minerals	Glúcids	Proteïnes	Vitamines
--------------------	--------	--------	----------	---------	-----------	-----------

9.- Que és una calorica? Quantes calories per grams ens aporten les proteïnes?

10.- Els sucres es poden classificar en tres grups. Posa un exemple de cada

Monosacàrids:

Disacàrids:

Polisacàrids:

11.- Els greixos es classifiquen segons la seva estructura química en saturats i insaturats. Quina diferència essencial hi ha entre ells?

12.- Que son les vitamines hidrosolubles i les liposolubles?

13.- Que vol dir una dieta equilibrada?

14.- Quins factors hem de tenir en compte a l'hora de calcular les necessitats calòriques individuals?

15.- Quines avantatges te la dieta mediterrània?

16.- Com dissenyaries una dieta equilibrada i saludable?

17. Que és la sacarosa? D'on s'extreu?

18. Explica els següents esquemes



