** DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**Puntaje Ideal:**

**58 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**EVALUACION de GASTRONOMIA**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3°\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**Reconocer las técnicas de corte de los alimentos, aplicando las técnicas de higiene personal, de alimentos y ambiental.

Relacionar los tipos y características de los Menús, con la recepción de alimentos.

Distinguir las características de un buffet, su servicio y la ornamentación.

 **INSTRUCCIONES**

**Esta evaluación está basada en las guías N° 2 y N° 3, incluidos los videos enviados las semanas del mes de Mayo, básate en ellas para responder.**

**Esta evaluación descárgala en el celular o computador (sólo para ello requieres internet) y desarróllala, no olvides poner el nombre y el curso (una vez descargada no requieres estar conectada/o a internet, no te olvides guardar tus respuestas, una vez resuelta, revísala y envíala al correo (pueden ser fotos, pero por favor no escribir con lápiz grafito, dificulta la claridad).**

**La evaluación debe ser mandada hasta el día viernes 12 de junio. En esta oportunidad será evaluada la Responsabilidad, por lo que toda información mandada posteriormente tendrá menor puntaje.**

**Recuerda que toda duda que tengas puedes consultarla en el siguiente correo:**

**gastronomiacestarosa@gmail.com**

**Todas las dudas serán contestadas de lunes a viernes entre las 8:00hr hasta las 19:00hr, después de ese horario se responden al día siguiente**

**En el asunto del correo, por favor poner el nombre y curso**

**EVALUACION DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD E HIGIENE PARA LA ELAB. ALIMENTOS**

**I.- Complete el siguiente puzzle según pauta dada (1.0 punto c/u)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | PAUTA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | LO SON EL CLORO, EL ACOHOL, EL AMONIO CUATERNARIO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | TIPO DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | LAS …………………… PROVOCANCONTAMINACION BIOLÓGICA |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | TIPO DE LIMPIEZA QUE UTILIZA UN SANITIZANTE |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | LO QUE DEBE REALIZAR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ANTESY DURANTE LA ELABORACIÓN UN ALIMENTO |
| 6 | UN ALIMENTO CONTAMINADO PUEDE PROVOCAR…… |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | CANTIDAD DE SUSTANCIAS QUE REPRESENTA UN PELIGRO PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS |  |  |  |  |

II.-Complete el siguiente recuadro de los cortes según corresponda. (1.0ptos. c/u)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CORTE | MEDIDAS | ALIMENTOS | COLOR DE LA TABLA |
| 1 |  BASTÓN |  |  PAPAS |  |
| 2 |  |  0.5 cm. POR LADO |  |  |
| 3 |  PARMENTIER |  |  |  |
| 4 |  |  CORTES EN RODELAS PARA VERDURAS ALARGADAS |  |  |
| 5 |  |  SON TAJADAS DE 3 A 5 mm. DE ESPESOR |  |  |
| 6 |  JULIANA |  |  |  |
| 7 |  | TIRAS GRUESAS DE 1cm. DE ANCHO POR 4cm. DE LARGO |  |  |
| 8 |  CONCASSE |  |  |  |
| 9 |  CHIFFONADE |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 |  |  |  CHAMPIÑÓN |  |
| 11 |  CASCOS |  |  |  |
| 12 |  PLUMA |  |  |  |
| 13 |  | SE UTILIZA PAR PAPAS, LAS QUE SE TORNEAN EN FORMA DE BARRIL PEQUEÑO Y SIRVEN COMO GUARNICIÓN |  |  |

**EVALUACION DE PLANIFICACIÓN Y RECEPCIÓN**

I.-Relacione la columna A con la columna B, anote el número en el espacio correspondiente

(2ptos. c/u)

 A B

1. Menú equilibrado \_\_\_\_\_ Gustos, cultura, religión

2. Composición de los menús \_\_\_\_\_ Diversidad de alimentos, textura

 colores y sabores

3. Redacción de los menús \_\_\_\_\_ Costo de alimentos por porción,

 las mermas y el equipamiento

 necesario

4. Menú completo \_\_\_\_\_ Alimento de todos los grupos (verduras

 frutas, cereales, leguminosas, carnes etc)

5. Tarjeta de existencia o kardex \_\_\_\_\_ Redacción sencilla

6. Ficha receta \_\_\_\_\_ No repetir métodos de cocción

7. Menú variado \_\_\_\_\_ Control de entrada y salida de un alimento

 de bodega

8. Menú adecuado \_\_\_\_\_ Las proporciones de carbohidratos, grasas y proteínas sean adecuados

 \_\_\_\_\_ Solo proteínas

**EVALUACIÓN DE SERVICIO DE COMEDORES Y BUFFET**

**I.- SELECCIÓN MULTIPLE: encierre en un círculo la alternativa correcta .**

(2.0 ptos c/u)

1.- Un buffet es:

1. Una comida que es servida, dispuesta sobre una mesa donde los comensales se sirven a si mismo
2. Servicio de almuerzos atendido a la mesa
3. Se caracteriza por ofrecer al comensal variedad de platos por un costo único
4. a y c son correctas

2.-Un buffet temático es:

1. Es el estilo más moderno del buffet
2. Son mesas o zonas exclusivas dentro de un buffet dedicadas exclusivamente a un tipo de comida
3. Es transmitir al cliente un recuerdo que evoque una gastronomía sincera y cariñosa
4. Se caracteriza por ofrecer al huésped una gran cantidad de manjares por un precio fijo

3.-Podemos decir que el tipo de loza es la más utilizada en un buffet es:

1. Colorida, fuertes tonos, mismas formas
2. Blanca, sencilla, formas variadas y atractiva
3. Vasos, cubiertos, platos desechables
4. Manteles, servilletas, cenefas

4.-Podemos decir que un comensal debe moverse en el buffet.

1. En el principio de la fila y repartir los platos
2. No tiene importancia donde el comensal quiera
3. Donde comienza la comida a la derecha
4. Desde la loza hacia el lado opuesto

5.-Para decorar un buffet debemos saber que:

1. Nos encontramos con el estilo BARROCO, estilo clásico más recargado.
2. Tenemos en cuenta, calidad,color,olores, distribución de los espacios
3. Estilo MINIMAL,estilo atractivo con pocos elementos
4. Todas las anteriores

6.- Cuales son las principales reglas para comer en un buffet

1. Servirse rápido para no atrasar la fila
2. Lavarse las manos antes de comer
3. No pararse al inicio de la fila
4. Todas las anteriores

7.- “En la presentación de una preparación incorpora varios factores, como lo son los sabores

como los condimentos y los grupos alimenticios que complementaran al alimento principal”,

esto corresponde a:

1. Normas EUPF
2. Equilibrio
3. Punto focal
4. La simetría

8.- Cuando hablamos de Unidad podemos decir que:

1. Se ofrece una combinación visual y gustativa
2. Es la guía para llamar la atención del comensal
3. Genera una sensación de vida al plato
4. Todas las anteriores

9.-Podemos decir que altura es:

1. un punto focal no definido
2. es preciar el lado arquitectónico de la preparación
3. darle un equilibrio al plato
4. formas básicas muy importantes en gastronomía

10.-“Es la disposición de un plato donde se dirige la mirada hacia el centro de la preparación” nos referimos

1. Punto focal
2. Simetría
3. Simetría
4. Unidad