****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**EVALUACION de GASTRONOMIA**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 4°\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos: Diferenciar la gastronomía de la zona norte de Chile**

 **Reconocer los utensilios de un bar y la cristalería**

 **Diferenciar los tipos de menú**

 **Reconocer las características de un emprendedor**

 **Identificar los tipos de masas secas en pastelería**

 **Identificar la gastronomía típica de Brasil y de Venezuela**

**Puntaje Ideal:64puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

 **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**

COCINA CHILENA – ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

I.- Ítem alternativas: 2 pts. C/u = 20 pts.

-Encierre en un círculo la alternativa correcta que corresponde a las siguientes aseveraciones:

1.- El día de la Cocina Chilena, se celebra el:

a.- 15 de marzo

b.- 15 de abril

c.- 16 de abril

d.- 21 de mayo

e.- 18 de septiembre

2.- La gastronomía de Chile tiene aporte de las cocinas de otros países, como:

a.- España

b.- Italia

c.- Alemania

d.- Francia

e.- Todas las anteriores

3.- Algunos productos o alimentos típicos de la región de Arica y Parinacota son:

a.- Papa chuño

b.- Quínoa

c.- Limón de Pica

d.- a y b

e.- Uva

4.- Uno de los postres típicos de la región de Tarapacá es:

a.- Chumbeque

b.- Leche asada

c.- Mousse de maracuyá

d.- Queque de quínoa

e.- Ninguna de las anteriores

5.- Los pueblos originarios de la zona norte, que influyeron en su gastronomía son:

a.- Changos y Diaguitas

b.- Aimaras

c.- Atacameños

d.- Mapuches

e.- a, b y c

6.- Los licores Pusitunga y Cocoroco, son productos elaborados de la:

a.- Destilación de la caña de azúcar

b.- Fermentación alcohólica de la caña de azúcar

c.- Fermentación de la uva

d.- Ninguna de las anteriores

e.- b y c

7.- El pisco sour, de la región de Tarapacá, se prepara con:

a.- Limón sutil

b.- Limón

c.- Limón de Pica

d.- Limón peruano

e.- Limón envasado

8.- El **Jigger** es un utensilio del bar, que se usa para:

a.- Mezclar líquidos

b.- Colar líquidos

c.- Dosificar líquidos

d.- Preparar tragos

e.- Exprimir

9.- El **Muddler** sirve para:

a.- Extraer esencia de las frutas

b.- Triturar las hierbas aromáticas

c.- a y b

d.- Filtrar la esencia de las hierbas aromáticas

e.- a, b y d

10.- La diferencia entre las copas de vino tinto y vino blanco, es:

a.- La de vino tinto es más grande que la de vino blanco

b.- La de vino blanco es más grande que la de vino tinto

c.- Las dos son del mismo tamaño

d.- La de vino blanco es más grande que la de agua

e.- La de vino tinto es aflautada

MENÚ Y CARTA – EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD

II.- Responda, en forma clara las siguientes preguntas: Total ítem= 20 puntos

1.- Si Ud. Es el encargado o encargada de Planificar las minutas de un casino. ¿Qué va a considerar para que la minuta pueda ser elaborada por la cocina? (2 puntos)

2.- ¿Qué tipos de minutas existen? Nómbrelas y explique (2 puntos)

3.- Señale 2 diferencias entre el Menú Corto y Ancho y el Menú Largo y Estrecho (2 puntos)

4.- Explique la relación que existe entre un Menú de Degustación y un Menú Concertado (2 puntos)

5.- Ud. es la administradora o administrador del casino de la empresa Ideal. ¿Qué tipo de menú entregaría? ¿Por qué? (2 puntos)

6.- Estudio de caso:

“Macarenna, fanática de los perros y gatos, decidió comenzar su propio negocio basado completamente en estos animales. Hábil con sus manos emprendió una pequeña tienda en artesanía, en el barrio Bellavista de Santiago, vende diferentes productos pero todos con las temáticas de estos animales; Aros, imanes, adornos, pinturas…etc.

Durante mucho tiempo, fue invitada a ferias, comunales, regionales y para trasladarse, utiliza una combi (camioneta de los años 80), vehículo que llamaba la atención de las personas, lo que le dió la idea de crear una tienda dentro de la camioneta y la llamó, VITRINA MÓVIL, la cual es muy exitosa “

De acuerdo a lo aprendido en las guías 2 y 3, responde:

A.- ¿Qué características tiene Macarenna de un emprendedor? A lo menos 4(4 puntos)

B.- De acuerdo a la creación de la Vitrina Móvil, indica a lo menos 3 ventajas de esta modalidad (6 Puntos)

1.-

2.-

3.-

COCINA INTERNACIONAL - PASTELERÍA

III.-Complete, según corresponda, el siguiente mapa conceptual: 2 puntos c/u = 12 pts.

MASAS SECAS

Se

 **caracteriza**

 Se clasifican en

BRISE

LINTZER

MURBE

Es Es Es Es Es

Es derivada de la masa murbe pero se utiliza azúcar granulada, esto permite un producto más tostado debido que los cristales de azúcar se caramelizan

Es una masa de consistencia arenosa, ya que en su elaboración se utiliza como materia grasa la mantequilla, su manipulación es difícilpero el producto obtenido se derrite en la boca.

IV.- Interpretación de Ficha Técnica:

1.-La arepa es una elaboración típica de Venezuela, que es un pan de maíz de forma redonda la que se puede rellenar con lo que imagines.

Planificar una receta de AREPAS para 36 personas, las cuales tienen3 rellenos que son: carne roja- queso, ave- palta, huevo- tomate. Considere para relleno:

**Nota: ingredientes del relleno (PAX =1)**

|  |  |
| --- | --- |
| 50 GRS  |  CARNE |
| 50 GRS |  QUESO |
|  50 GRS | PECHUGA DE POLLO |
|  ¼ GRS | PALTA |
|  1 UNIDAD |  HUEVO |
|  ½ UNIDAD |  TOMATE |

 La ficha técnica debe incluir: Ingredientes, Preparación técnica, Técnicas aplicadas (limpieza, corte y métodos de cocción) yUtensilios a usar(6 puntos)

**FICHA TECNICA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| RECETA | AREPAS |  | PAX  | 36 |
|  |  |  |  |  |
| INGREDIENTES |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| CANTIDAD | ALIMENTOS | TECNICAS APLICADAS |  UTENSILIOS |  |
|   |  | LIMPIEZA: |   |  |
|   |  AGUA |   |   |  |
|   |  LECHE |   |   |  |
|   |  SAL |   |   |  |
|   |  MANTEQUILLA |  CORTES: |   |  |
|   | HARINA DE MAIZ |   |   |  |
|  |  CARNE |  |   |  |
|  |  QUESO |   |   |  |
|   | PECHUGA DE POLLO |  COCCIONES: |   |  |
|  | PALTA |   |   |  |
|  |  HUEVO |   |   |  |
|  |  TOMATE |   |   |  |
| PREPARACIÓN: |   |   |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |
|   |  |  |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |   |
|  2.-El QUINDIM de coco es uno de los postres más típicos de Brasil, considerando que la receta dada en la guía N°2 el PAX es 2.Sabiendo lo anterior, **Planificar** una receta para 15 personas. La ficha técnica debe incluir: Ingredientes, Preparación técnica, Técnicas aplicadas (limpieza, corte y métodosde cocción) y Utensilios a usar (6 puntos)**FICHA TECNICA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| RECETA | QUINDIM |  | PAX  | 15 |
|  |  |  |  |  |
| INGREDIENTES |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| CANTIDAD | ALIMENTOS | TECNICAS APLICADAS |  UTENSILIOS |  |
|   |  | LIMPEZA |   |  |
|   |  HUEVOS |   |   |  |
|   | YEMAS |   |   |  |
|   | AZUCAR |   |   |  |
|   |  COCO RALLADO |   |   |  |
|   | MANTEQUILLA |   |   |  |
|  |  AGUA | CORTES |   |  |
|  |  |   |   |  |
|  |  |   |   |  |
|  |  |   |   |  |
|   |  |   |   |  |
|  |  |   |   |  |
|   |   | COCCIONES |   |  |
|   |   |   |   |  |
|   |   |   |   |  |
| PREPARACIÓN: |   |   |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|   |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |
|   |  |  |   |  |
|  |  |  |  |

 |  |  |
|   |  |  |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |