****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**EVALUACIÓN de GASTRONOMÍA**

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

**Objetivos:**

**-** Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.

- Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.

**-** Emprender iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.

|  |
| --- |
| - Identificar ingredientes básicos de la gastronomía de México y relacionarlos con las recetas típicas del país.  - Completar correctamente la ficha técnica de una preparación típica de la cocina de Francia.  - Diferenciar la gastronomía de la II, III y IV región de la zona norte de Chile, reconociendo sus alimentos y platos típicos. |
|

**Puntaje Ideal: 30 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**INSTRUCCIONES**

**Esta evaluación está basada en las guías N° 4 y N° 5, incluidos los videos enviados las semanas del mes de junio- julio, 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 14 de Agosto. En esta oportunidad será evaluada la Responsabilidad, por lo que toda información mandada posteriormente tendrá menor puntaje.**

**La evaluación debes enviarlas de acuerdo a las profesoras de cada módulo:**

[**viviana.gonzalez@cesantarosa.cl**](mailto:viviana.gonzalez@cesantarosa.cl)

[**oriette.garces@cesantarosa.cl**](mailto:oriette.garces@cesantarosa.cl)

**cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl**

**Recuerda en el asunto consignar: Nombre estudiante y curso**

**debes enviar la evaluación desde tu CORREO INSTITUCIONAL**

Módulo: Emprendimiento y Empleabilidad (las dudas puedes enviarlas a:[**oriette.garces@cesantarosa.cl**](mailto:oriette.garces@cesantarosa.cl)**)**

**I.- Marque la alternativa correcta: 1 punto cada una = 5 pts.**

1.- **El financiamiento de un emprendimiento puede ser**:

a.- Sólo de instituciones Públicas o Estatales

b.- Sólo de instituciones Privadas

c.- De instituciones Públicas y Privadas

d.- De ninguna institución

2.- **SERCOTEC ofrece a los emprendedores**:

a.- Apoyo técnico

b.- Apoyo financiero

c.- Apoyo técnico y financiero

d.- No ofrece apoyo a los emprendedores

3.- El FOSIS y la CORFO apoya a los emprendedores; estas son instituciones:

a.- Públicas

b.- Privadas

c.- Una Pública y una Privada

d.- Ninguna de las anteriores

4.-“La persona natural o jurídica que utiliza los servicios intelectuales o materiales de una o más personas en virtud de un contrato de trabajo”. Corresponde a:

a.- Trabajador

b.- Empleador

c.- Empresa

d.- Trabajador independientes.

5.- Los derechos laborales de un trabajador las regula:

a.- El empleador

b.- El trabajador

c.- Código del trabajo

d.- Los sindicatos

II**.- Lea cuidadosamente la situación presentada y marque con una X en el recuadro que corresponda: 1 punto cada uno = 5 pts.**

**¿CUÁNDO CONTRATAR?**

**SITUACIÓN**:

La empresa Sodexo Chile, cuyo giro es elaborar alimentos, requiere personal para desarrollar la producción. Identifique en cuales de los siguientes casos es obligatorio contratar y en qué casos no lo es:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CASOS | CONTRATO SI | CONTRATO NO |
| 1.-Manipuladora de alimentos, con horario de trabajo de 8:00 a 18:00 horas, en las dependencia de la empresa, tiene sueldo más bono locomoción |  |  |
| 2.-Estudiante en práctica |  |  |
| 3.-Servicios esporádicos de corte de césped |  |  |
| 4.-Contador general de la empresa con horario de trabajo de 8:00 a 17:00, sueldo más bonos de alimentación y locomoción. |  |  |
| 5.- Garzón que solo trabaja por llamado de acuerdo a la necesidad de la empresa. |  |  |

Módulo: Innovación y cocina Internacional (las dudas puedes enviarlas a: [**cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl**](mailto:cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl)**)**

**III.- Del listado de ingredientes entregado, identifique (subrayándolos) aquellos que pertenecen a la preparación de la salsa típica de México. Luego describa brevemente su preparación. 5 puntos**

****

GUACAMOLE

TACOS

BURRITOS

**Listado de Ingredientes:**

**Cebolla**

**Perejil**

**Ajo**

**Pollo**

**Palta**

**Ají verde**

**Pescado**

**Jugo de limón**

**Tomate (brunoise)**

**Cilantro**

**Choclo**

**Tortillas**

|  |
| --- |
| **NOMBRE RECETA:** |
| **PREPARACIÓN:** |

**IV.- Complete la siguiente Ficha Técnica en que su rendimiento sea para 18 pax, considerando que la receta dada (ENVIADA AL GRUPO DE WSP 15 DE JULIO) era para 6 pax 5 puntos**

**FICHA TECNICA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RECETA | SOPA DE CEBOLLA |  | PAX |  |  |
|  |  |  |  | |
| INGREDIENTES |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
| CANTIDAD | ALIMENTOS | TÉCNICAS APLICADAS | UTENSILIOS | |  |
|  |  | LIMPIEZA: |  | |  |
|  | cebollas |  |  | |  |
|  | vino blanco |  |  | |  |
|  | agua |  |  | |  |
|  | mantequilla |  |  | |  |
|  | aceite | CORTES: |  | |  |
|  | harina |  |  | |  |
|  | queso rallado |  |  | |  |
|  | sal y pimienta |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  | COCCIÓN: |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  | PREPARACIÓN:   1. Realizar la mise en place ingredientes y utensilios a usar 2. Pelar , lavar y cortar la cebolla en pluma 3. Saltear la cebolla en mantequilla, unos 20 minutos 4. Agregar la harina y revolver 5. Añadir el vino y el agua tibia, sin dejar de revolver 6. Salpimentar 7. Guisar 30 minutos aproximadamente 8. Servir la sopa espolvoreando queso rallado   Sopa de cebolla con queso |  | |  |

Módulo: Cocina Chilena: (las dudas puedes enviarlas a:[**viviana.gonzalez@cesantarosa.cl**](mailto:viviana.gonzalez@cesantarosa.cl) )

**V.- Observe las imágenes y sobre la línea coloque el nombre del producto y la región donde se produce 1 punto cada uno = 5 pts.**

1.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.-  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.-  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.-  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**VI.- Complete el siguiente cuadro resumen, señalando el tipo de producto (plato principal, postre o bebida) y la región a que pertenece. 1 punto cada uno = 5 pts.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOMBRE PREPARACIÓN** | **TIPO DE PRODUCTO** | **REGIÓN** |
| Macho ruso con arrope de chañar |  |  |
| Pajarete |  |  |
| Serena libre |  |  |
| Picante de conejo |  |  |
| Cabrito al gin |  |  |