****

 **DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

 **EVALUACION de GASTRONOMIA**

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

**Objetivos:**

Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

**Puntaje Ideal:**

**80 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**

**maría.rojas@cesantarosa.cl**

**viviana.gonzalez@cesantarosa.cl**

**paola.santander@cesantarosa.cl**

**oriette.garces@cesantarosa.cl**

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

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

Módulo: Higiene para la elaboración de alimentos (las dudas puedes enviarlas a **paola.santander@cesantarosa.cl** **(3°D)**

**oriette.garces@cesantarosa.cl** **(3°C)**

**I.-Selección Múltiple: Marque o destaque la alternativa correcta ( 2 puntos c/u)**

1. Los microorganismos son seres vivos que se caracterizan por:

 I. No se pueden observar con el ojo humano

 II. Solo existen los que producen enfermedades

 III. Los beneficiosos nos ayudan a elaborar alimentos

 IV. Existen patógenos y beneficiosos

1. I, II y III son correctas
2. I, III y IV son correctas
3. Sólo III
4. Sólo II y III son correctas
5. Todas son correctas
6. -Para la elaboración de pan amasado nosotros ocupamos un microorganismo, el cual nos ayuda a la fermentación de la masa, con respecto a este microorganismo podemos decir:
	1. Su nombre es levadura
	2. Corresponde a un microorganismo patógeno
	3. Es un microorganismo beneficioso
	4. A y B son correctas
	5. A y C son correctas
7. Si nosotros no tenemos una buena higiene personal podemos transmitir microorganismos que pueden producir enfermedades, con respecto a estos es correcto decir:
8. Se denominan microorganismos alterantes
9. Son microorganismos patógenos
10. Los encontramos en la superficie de los alimentos
11. B y C son correctas
12. Ninguna de las anteriores
13. Los microorganismos son seres vivos al igual que nosotros y para poder desarrollarse necesitan:
14. Oxigeno
15. Nutrientes
16. Temperatura
17. Tiempo
18. Todas las anteriores
19. La temperatura es uno de los factores más importantes al momento de evitar el crecimiento de microorganismos, con respecto a esto es correcto decir:
20. La temperatura de refrigeración destruye el crecimiento de microorganismos
21. La congelación mata los microorganismos
22. La refrigeración produce que los microorganismos estén más lentos
23. Las temperaturas de cocción matan los microorganismos
24. c y d son correctas
25. Los microorganismos patógenos son aquellos que nos producen enfermedades, ¿Qué características tienen este tipo de microorganismos?
26. Pueden ser virus, bacterias u hongos
27. Infectan las células, se reproducen en ellas y las mata
28. Son capaces de producir toxinas
29. Se combaten con los sanitizantes o antimicrobianos, que pueden ser antibióticos para bacterias
30. Todas son correctas
31. Los microorganismos que son beneficios nos ayudan a:
	1. Producir alimentos como el yogurt
	2. Forman parte de la microflora del ser humano
	3. Nos ayudan a la producción de vacunas
	4. A y C son correctas
	5. A, B y C son correctas
32. Las conservas son alimentos que no poseen oxígeno en su interior, ¿Qué tipo de microorganismos se podrían desarrollar en este tipo de alimentos?
	1. Virus
	2. Bacterias Anaerobias
	3. Parásitos
	4. Bacterias Aerobias
	5. Levaduras
33. El grado de patogenicidad de un microorganismo depende de:
	1. Sexo del huésped (Si es hombre o mujer)
	2. Si su edad es bajo los 40 años
	3. Del estado inmune de la persona infectada
	4. De su higiene
	5. Ninguna de las anteriores
34. Los microorganismos patógenos pueden ingresar a nuestro organismo por:
	1. Cortes en la [piel](https://www.caracteristicas.co/piel/)
	2. Ingesta de [alimentos](https://www.caracteristicas.co/alimentacion/)
	3. [Respiración](https://www.caracteristicas.co/respiracion/)
	4. Absorción por la piel
	5. Todas las anteriores

II.-Módulo: Elaboración de alimentos de baja complejidad (las dudas puedes enviarlas a**maría.rojas@cesantarosa.cl****)**

De acuerdo a las imágenes indique el método de cocción utilizado; ponga entre paréntesis si es seco, húmedo o mixto. (2 puntos c/u)

1.

 ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.

 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.

 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 5



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 10.



 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**III.-MÓDULO: Planificación de la producción gastronómica (**las dudas puedes enviarlas a **maría.rojas@cesantarosa.cl** **(3° D)**

**viviana.gonzalez@cesantarosa.cl** **(3° C)**

De la siguiente receta, realice la Ficha Técnica correspondiente. 20 puntos

Ensalada de Choclo Mexicana Pax 6

Ingredientes

- 200 grs. choclo congelado

- 50 grs. pimentón rojo

- 50 grs. pimentón verde

- 25 grs. de cebolla

- 50 grs. de zapallo italiano

- 100 grs. de queso chanco

- 250 grs. de tomate

- 25 cc. aceite de oliva

- 10 cc jugo de limón

- 2 grs. de orégano

- 1 gr. de comino

- 10 grs de sal

- 1 gr. de pimienta

 Preparación

Blanquear el choclo, reservar. Lavar, vaciar y cortar el pimentón en brunoise y blanquear por 3 minutos, reservar.

Pelar, lavar y cortar la cebolla en pluma, amortiguar 5 minutos, reservar.

Lavar el zapallo italiano y cortar en bastón, blanquear 3 minutos, reservar.

Cortar el queso chanco en brunoise, reservar.

Lavar, pelar y cortar el tomate en concassé, reservar.

Mezclar todos los ingredientes, hacer la limoneta y aderezar la ensalada.

FICHA TÉCNICA

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CANTIDAD | ALIMENTO | TÉCNICAS APLICADAS | UTENSILIOS | MAQUINARIAS |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**IV.-MÓDULO: Recepción y almacenaje de alimentos (**las dudas puedes enviarlas a**maría.rojas@cesantarosa.cl****)**

Relaciones la columna A con la columna B, anote el número de la columna A en el espacio que corresponda. (2 puntos c/u)

 A B

1. Alimento perecible \_\_\_\_\_ Es aquel que por agentes físicos, químicos

 o biológicos que pueden ser propios del

 alimento o del medio ambiente hayan

 experimentado un deterioro.

2. Alimento no perecible \_\_\_\_\_ Es aquel que contiene sustancia dañinas

 para el ser humano que pueden ser de

 origen químico, biológico o físico.

3. Alimento semi perecible \_\_\_\_\_ Es aquel que por su naturaleza es

 resistente en un tiempo limitado al

 deterioro.

4. Alimento natural \_\_\_\_\_ Es aquel que ha sido sometido a procesos

 tecnológicos que modifican sus

 características.

5. Alimento alterado \_\_\_\_\_ Es aquel cuyas características son

 Modificadas por la técnica culinaria.

6. Alimento contaminado \_\_\_\_\_ Es aquel que por algún procedimiento

 especial adquiere propiedades nutritivas o

 medicamentosas.

7. Alimento de guarda \_\_\_\_\_ Es aquel que no se deteriora con el tiempo.

8. Alimento de uso especial \_\_\_\_\_ Es aquel que presenta mayor estabilidad al

 contacto con el medio ambiente, tiene bajo

 contenido de agua y alto de azúcar y sal.

9. Alimento confeccionado \_\_\_\_\_ Es aquel tal como se encuentra en la

 naturaleza.

10. Alimento elaborado \_\_\_\_\_ Es aquel que al contacto con el medio

 Ambiente se descompone rápidamente.