****

 **DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

 **EVALUACIÓN de GASTRONOMÍA**

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

**Objetivos:**

|  |
| --- |
| -Reconocer las características de los tipos de contratos más comunes y los descuentos legales de los trabajadores-Distinguir y diferenciar los productos básicos y platos típicos de Italia- Reconocer la comida saludable y sus beneficios-Diferenciar la gastronomía de la Zona Central, reconociendo sus alimentos y platos típicos-Conocer la elaboración del vino y su importancia en el país-Relacionar la gastronomía de la ZONA CENTRAL con sus vinos, a través del Maridaje |

**Puntaje Ideal: 30 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**INSTRUCCIONES:**

**Esta evaluación está basada en las guías N°6 y N°7, incluidos los videos enviados las semanas del mes de agosto - septiembre, para contestarla debes revisar la información.**

**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 02 de Octubre. 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**

**oriette.garces@cesantarosa.cl**

**cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl**

**maria.rojas@cesantarosa.cl**

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

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

I.-Módulo: Emprendimiento y Empleabilidad (las dudas puedes enviarlas a:**oriette.garces@cesantarosa.cl****)**

1.- Complete el siguiente mapa conceptual, en relación a los contratos y tipo de contratos (6 puntos)

CONTRATO DE TRABAJO

POR FAENA

PUEDEN SER

ES

2.- En relación a esta situación caso responda: (4 puntos)

**Situación caso:**

“Sara Reyes Ortiz, es una joven Titulada de la especialidad de Gastronomía, postula a un trabajo y en la entrevista le hacen una serie de preguntas y le explican cuáles serían las condiciones de trabajo, jornada de 45 horas, y un sueldo bruto de $500.000 pesos. Sara acepta el trabajo muy contenta, comienza a trabajar en enero, pero cuando recibe primer sueldo se lleva una desagradable sorpresa, recibe de la empresa un valor inferior a los $500.000 pesos que habían acordado.”

a.- Explícale a Sara ¿Por qué recibió menos sueldo?

II.-Módulo: Innovación y Cocina Internacional (las dudas puedes enviarlas a:

**maria.rojas@cesantarosa.cl)**

Complete el siguiente cuadro resumen de la gastronomía de Italia, señalando 2 ejemplos de cada uno de los alimentos o preparaciones típicas (5 puntos)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  EJEMPLO Nº1 | EJEMPLO Nº2 |
| FRUTAS |  |  |
| VERDURAS |  |  |
| PESCADOS Y MARISCOS |  |  |
| PASTAS |  |  |
| POSTRES |  |  |
| PLATOS PRINCIPALES TÍPICOS |  |  |
| LICORES |  |  |
| PANES |  |  |
| TIPOS DE CAFÉ |  |  |
| QUESOS |  |  |

III.-Módulo: Menú y Carta (las dudas puedes enviarlas a:**cynthia.cifuentes@cesantarosa.cl****)**

Desarrollo:

 Según lo estudiado en la guía y visto en la capsula conteste las siguientes preguntas: (5 puntos)

1.- ¿Qué beneficios entrega la alimentación saludable?

2.- ¿En conjunto, qué aportan los alimentos saludables?

3.- ¿Qué enfermedades puede ocasionar una alimentación **RICA** en carbohidratos, azucares y **DEFICIENTE** de vitaminas, calcio y proteínas?

4.- ¿A qué se refiere el nuevo etiquetado de los alimentos? Defina y dibuje (o pegue) la nueva **Rotulación**

5.- **Planificar un menú completo** (desayuno, almuerzo, once o cena) que según lo aprendido sea **saludable**

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

Selección Múltiple: Marque la alternativa correcta 1 punto c/u

1.- La **Bebida típica** de la región Metropolitana es:

a.- Vino

b.- Terremoto

c.- Chicha

d.- Pisco sour

e.- Ninguna de las anteriores

2.- La región del Libertador Bernardo O’Higgins, se caracteriza por la **producción** de:

a.- Miel de palma

b.- Queso chanco

c.- Queso de cabra

d.- Miel

e.- Todas las anteriores

3.- Uno de los **alimentos** más conocidos de la región del Ñuble es:

a.- Manzana

b.- Pescado

c.- Longanizas de Chillán

d.- Carne de vacuno

e.- Tomates

4.- Uno de los **Platos Típicos** de la región del Maule es:

a.- Cazuela

b.- Porotos granados

c.- Pan amasado

d.- Arrollado huaso

e.- Todas las anteriores

5.- **El plato típico** de la región de Valparaíso es:

a.- Empanadas

b.- Tortilla de rescoldo

c.- Pan amasado

d.- Leche frita

e.- Chorrillanas

6.- El **postre típico** de la región del Bío bío:

a.- Kuchen de manzana

b.- Chilenitos

c.- Empanadillas de pera

d.- Leche asada

e.- Compota de pera

7.- La **Vendimia** es:

a.- Sacar las hojas de las uvas

b.- Recolección de la uva

c.- Desgranar los racimos de uva

d.- Estrujar las uvas

e.- Ninguna de las anteriores

8.- Dentro de las **Cepas** para elaborar vinos tinto, se encuentra:

a.- Carmeneré

b.- Merlot

c.- Malbec

d.- Syrah

e.- Todas las anteriores

9.- **“Arte de unir Vinos y Comidas para realzar sus sabores y aromas”**, está definición corresponde a:

a.- Descubado

b.- Cepa

c.- Maridaje

d.- Sommelier

e.- Ninguna de las anteriores

10.- Los **valles de la Zona Central** se caracterizan por:

a.- Su excelente clima para la producción de uva

b.- Alta producción de vino

c.- Se concentra la mayor cantidad de viñas

d.- Se realizan las rutas del vino

e.- Todas las anteriores