****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**Puntaje Ideal:**

**30 puntos**

**Puntaje Obtenido:**

**Calificación:**

**EVALUACION de GASTRONOMIA**

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

**Objetivos:**

1.-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,** considerando las **normas de higiene** para asegurar la inocuidad de los alimentos.

2.-Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

**INSTRUCCIONES**

**Esta evaluación está basada en las guías N° 8 y N° 9, incluidos los videos enviados las semanas del mes de agosto- septiembre, 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 13 de noviembre. 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**](mailto:maría.rojas@cesantarosa.cl)

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

[**paola.santander@cesantarosa.cl**](mailto:paola.santander@cesantarosa.cl)

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

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

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

I.-Complete el siguiente cuadro resumen, indicando las condiciones en que se encuentra el alimento fresco y en mal estado. (10 puntos) dudas a [**maría.rojas@cesantarosa.cl**](mailto:maría.rojas@cesantarosa.cl) **MÓDULO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALIMENTO | ALIMENTO FRESCO | ALIMENTO EN MAL ESTADO |
| SABOR    COLOR  OLOR  PH  **LECHE FRESCA** |  |  |
| COLOR  TEXTURA  TEXTURA  OLOR  TACTO  **CARNE DE**  **VACUNO** |  |  |
| COLOR  TEXTURA  OLOR  PIEL  **CARNE DE POLLO** |  |  |
| OLOR    OJOS  AGALLAS  ESCAMAS  **CARNE DE**  **PESCADO FRESCO** |  |  |
| CÁSCARA    CLARA  YEMA  OLOR  **HUEVO** |  |  |

II.-COMPLETACIÖN Módulo **HIGIENE PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS**

a.-Complete el siguiente cuadro indicando **TODOS** los controles que se realizan con los órganos de los sentidos.(5 puntos) dudas a [Oriette.garces@cesantarosa.cl](mailto:Oriette.garces@cesantarosa.cl) / [paola.santander@cesantarosa.cl](mailto:paola.santander@cesantarosa.cl)

**ALIMENTO SENTIDO que utilizo para determinar CALIDAD**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Resultado de imagen para PALTAS para colorear e imprimiR  PALTA en la feria |  |  |
| Resultado de imagen para TOMATES para colorear e imprimiR  TOMATE en la feria |  |  |
| Resultado de imagen para pescado para colorear para niños  PESCADOS fresco |  |  |
| Resultado de imagen para MARRAQUETA para colorear para niños  MARRAQUETA en la panadería |  |  |
| Resultado de imagen para carne de pollo para colorear para niños |  |  |

b.-Complete las siguientes secuencias para los protocolos de limpieza y desinfección (5 PTS)

LIMPIEZA DESINFECCIÓN

RETIRAR SUCIEDAD VISIBLE

APLICAR SOLUCIÓN DETERGENTE

SECAR

DEJAR ACTUAR

SECAR

Módulo: **ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD**

III.- Complete lo solicitado de cada uno de los cortes que se muestran en la imagen, apóyate en el video que acompaña esta clase. (10 puntos) en caso de dudas: [maria.rojas@cesantarosa.cl](mailto:maria.rojas@cesantarosa.cl)

[Viviana.gonzález@cesantarosa.cl](mailto:Viviana.gonzález@cesantarosa.cl)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE DEL CORTE** | **IMÁGEN** | **CARACTERÍSTICA** | **EJEMPLO DE UN ALIMENTO** |
|  | Brunoise | Gastronomía & Cía | **Cubos de 0.5 cm por lado** |  |
| **RONDELLE** | Cortes de verduras y frutas, tipología y definición detallada | Robot de  cocina Mycook |  |  |
|  | Pin en Tipos de corte de cocina |  | **Papa** |
|  | Pin en Cuts of veggies and fruits |  | **Tomate** |
| **CHIFFONADE** | Pin en Tips Cocina |  |  |
|  | GASTRONOMIA UTE: Paisana | **Tajadas cuadradas de 1 cm por lado y 0.5 cm de grosor** |  |
|  | LAS RECETAS DE JUANITO: Tipos de cortes de verduras y hortalizas |  | **Huevo duro** |
|  | Principales tipos de cortes de vegetales | **Cubos de 1 cm por lado** |  |
|  | Cortes básicos de la cebolla: en juliana, en aros y en brunoise |  | **Cebolla** |
| **JULIANA** | Cortar en juliana | www.cocinista.es |  |  |