** Colegio Polivalente**

 **Profesor Ildefonso Calderón**

**Módulo : Preparación Diseño y Montaje de Buffet**

**Profesora : Jessica Vergara Vargas**

**Curso : 3° Medio. Gastronomía**

**GUÍA DE RESPUESTAS**

**Aprendizaje Esperado:**

**Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.**

Contenido: Clasificación de las ensaladas, puntos esenciales para obtener una buena ensalada.

I.ÍTEM DESARROLLO

1. ¿Cómo se clasifican las ensaladas? (2 pts)

**R: Las ensaladas se clasifican o se distinguen en los siguientes grupos, ensaladas simples o sencillas, ensaladas mixtas y ensaladas compuestas.**

2. ¿Que son las ensaladas? (2 pts)

**R: Se puede definir como un conjunto de ingredientes (generalmente vegetales), montados en forma armoniosa, presentados en forma sencilla y con buen contraste de colores y presentados en la loza apropiada.**

3. Entregue 2 ejemplos de cada clasificación de las ensaladas. (2 pts)

**R: Ejemplo: Ensaladas simples o sencillas: Lechuga, Tomates.**

 **Ejemplo: Ensaladas mixtas: Apio con Palta, Zanahoria con repollo.**

 **Ejemplo: Ensaladas compuestas: tomate con queso y albahaca, pepino con yogurt y nueces.**

**Nota: Pueden ser otros ejemplos.**

4. ¿Que nos proporcionan las ensaladas a un menú diario? (2 pts)

**R: Proporcionan color, el gusto y el valor nutritivo de la comida, son unos de los platos más versátiles y se pueden combinar con cualquier comida.**

5. ¿Cuál es la finalidad de una ensalada en una comida? (2 pts)

**R:Las ensaladas tienen como fin completar una comida y darle una mejor presentación, así como también demostrar el talento artístico.**

6. Defina: (1 pts cada uno)

1. Ensaladas Compuestas:

**R: Es una combinación armoniosa de varios ingredientes que se complementan entre sí, tales como: papas, verduras, pepinos, champiñones, pescados, carnes, aves, fruta frescas, frutas secas. Siempre y cuando tengan los requisitos de buen gusto y haya una buena combinación de colores. Pueden llevar un producto carneo o lácteo.**

1. Ensaladas Mixtas:

**R: Las ensaladas Mixtas son en realidad una combinación de 2 o más ensaladas sencillas que se sirven separadas en el plato. Se sirven sin mezclarse, para que el cliente puede hacerlo a su gusto, naturalmente hay que ofrecer ensaladas que se puedan combinar.**

1. Ensaladas simples o sencilla:

**R: Estas se preparan con un solo tipo de verduras y puede servirse con todos los platos fríos y calientes de carnes, aves, pescados.**

**Algunas de las ensaladas más sencillas y más cómodas son: Lechuga, Tomates, Apio, Pepino, Ingredientes bien definidos.**

7. ¿Cuáles son los puntos importantes para obtener una buena ensalada? (1 pts cada uno)

 Explique 4 conceptos.

**R: Calidad de los ingredientes, presentación, sencillez, pulcritud, contraste y armonía , buena combinación de alimentos ,distintiva, temperatura, humedad y la loza.**

**-Calidad de los ingredientes: Emplear productos de calidad en buen estado y frescos**

**-Presentación: Calidad de los ingredientes, higiene en la presentación y montaje**

**-Temperatura: Temperatura adecuada si es una ensalada fría o caliente**

**-Tipo de Loza: Higiene y presentación del tipo de loza.**

8. ¿Cómo se pueden servir las ensaladas? (2 pts)

**R: Se pueden servir frías o calientes, acompañando un plato o como plato fuerte.**

**Las Ensaladas son difíciles de clasificar por los variados productos que la componen, por lo general deben ir acompañadas de un Dressing o aderezo que les proporciona frescura, color, armonía y las hace más atractivas al comensal.**

9. De acuerdo a su opinión personal que fue lo más importante de la guía de aprendizaje.(2 pts)

**R: Reflexión y aprendizaje de acuerdo a la lectura.**

10. Investigar los siguientes conceptos. (1 pts cada uno)

a) Dressing : **Significa mezclar, condimentar. Es una salsa que acompaña las ensaladas, por lo tanto la hace más apetitosa, aumentando su sabor y a veces sirve para ligar, como condimento, aderezo o para dar suavidad**

b) Aderezo : **También llamados condimentos, los aderezos actúan como un complemento de la comida. El vinagre, el aceite, la pimienta, el azúcar y la sal son algunos de los aderezos más usuales.**

c) Fécula : **Es harina de maíz, de arroz o de papa y que se usa para ligar o hacer cremas.**

d) Almidón : **Sustancia blanca, inodora, insípida, granulada o en polvo, que abunda en otras feculentas, como la papa o los cereales.**