** Colegio Polivalente**

**Profesor Ildefonso Calderón Octubre 2020**

**EVALUACIÓN N° 1 MÓDULO: PLANIFICACIÓN GASTRONOMICA**

**CURSO .3°MEDIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre: | | |
| Curso: | Puntaje Ideal: | Puntaje Real: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OA** | **Indicadores de evaluación** | **Preguntas** |
| **OA5** | Identifican cortes de alimentos de origen vegetal. | **1-2-3**  **4-5** |

**CORTES DE VEGETALES**



**BRUNOISE:** Cubos pequeños de 0,5 cm. por lado aplicable a verduras y algunos tipos de frutas.

**PARMENTIER:** Cubos de aproximadamente 1 cm. por lado

**BASTÓN:** Corte rectangular de unos 6 a 7 cm. de largo por 1 cm de ancho. Se utiliza principalmente en vegetales para acompañamiento. Papas para frituras

**EMINCE:** Tiras gruesas que no superan los 4 cms de largo por 1 de ancho, especial para carnes

**PAISANO**: Corte rectangular de aproximadamente 1 ctm. de largo por ½ cm.de grosor.

**FÓSFORO:** Tiras finas y delgadas muy similares a la juliana pero más largas, ya que tienen que asemejarse a los fósforos de chimenea**.**

**HILO :** Parecido al chiffonade pero màs corto de 3 ctm. Aprox

**JULIANA:** Tiras finas de aproximadamente 5 a 6 ctm de largo x 0,5 cm de grosor

**CHIFFONADE :** Más delgado que el juliana de 0,1 ctm a 0,3 aprox.de 5 a 6 ctm de largo

**CHIPS:** Es un corte que por lo general se utiliza en tubérculos redondos o en tallos de forma cilíndrica es un corte que se utiliza de guarnición .Su espesor es de 0.1 ctm a 0,3 ctm

**VICHY:** Muy parecido al chips pero con un espesor de 0,3 ctm de ancho por 0,5 ctm

**PLUMA:** Única y exclusivamente se utiliza en la cebolla

**CONCASSÈ:** Corte exclusivo para el tomate, pelado y sin semillas, realizado en forma irregular en forma de dados pequeños. Se utiliza para pebre y salsas.

**SLICE:** 5 A 6 ctm, diagonal , regular e irregular, aplicado principalmente a puerros

**NOISETTE:** Son bolitas pequeñas que se obtienen con la ayuda de sacabocados y del tamaño de una avellana.

**CHATEAUX:** Torneado en forma de barril de 6 cm. de largo aprox. Que se aplica en vegetales teniendo 6 caras y puntas achatadas es pequeño y pesa 60 gr. Se sirven como guarnición. Se utiliza para las papas, zanahorias, zapallos italianos.

**GAJOS:** También se llama corte en cuartos porque el vegetal o fruta se fracciona en esta forma. Comúnmente se utiliza en tomates, cebollas o huevo y dependiendo del tamaño del ingrediente aumentan los gajos.

Responda los siguientes enunciados:

1. ¿A qué tipo de corte corresponde la siguiente imagen?



A.Chiffonade

B.Parmentier

C.Noisette

D.Brunoise

E.Emince

1. ¿Cuál es la principal diferencia entre el corte **EMINCE y FÓSFORO?**

A. El corte emince exclusivamente presenta tiras gruesas de 6 cms y el corte fósforo son únicamente tiras semidelgadas.

B. El corte emince es principalmente tiras gruesas de 4 cms de largo por 1 de ancho

y el corte fosforo es tiras finas y delgadas muy similares que tienen que asemejarse a los fósforos de chimenea.

C.El corte fosforo son tiras gruesas parecidas al bastón y el corte emince son tiras que no superar los 0,3 cms

D.Ambos cortes son parecidos la única diferencia son los cms

E.El corte fosforo son tiras de 5 cms de largo por 2 cms de ancho y el corte emince son tiras de 0,3 cms de largo.

1. ¿Cuál es la principal diferencia entre el corte  **BRUNOISE y PARMENTIER?**

A.Se diferencian por su tamaño y 2 cms por lado

B.El corte parmentier son cubos de aproximadamente de 3 cms por lado y el corte brunoise son cubos medianos de ½ de grosor

C.La única diferencia del corte brunoise y parmentier es el largo de cms

D.El corte brunoise es principalmente cubos pequeños de 0,5 cms por lado y el corte parmentier cubos de un 1 cm por lado

E. Ambos cortes tienen la misma medida de ancho.

4.¿Cuál es la principal diferencia entre el corte **VICHY Y CHIPS?**

A.El corte vichy y chips su principal diferencia son los 4 cms de ancho

B.Su principal diferencia es que el corte chips se utiliza en tubérculos redondos y su espesor es de 0.1cms a 0,3 cms.y el vichy también se utiliza en tubérculos y tiene un espesor de 0,3 cms de ancho por 0,5 cms

C.Existen enormes diferencias el corte vichy es un tubérculo de espesor 2 cms y el corte chips se utiliza en vegetales blandos con un espesor de 1 cms.

D.El corte vichy es muy parecido al chips con un espesor de 0,2 cms de espesor y el corte chips con un espesor de 0,5 cms a 0,4.

E.Ambos cortes se utilizan como guarnición permitiendo un espesor de 0, 3 cms a cms.

**Lista de cotejos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterios** | **Cumple (3 pts.)** | **No cumple (1 pts.)** |
| El estudiante responde las preguntas de acuerdo con lo solicitado |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OA** | **Indicadores de evaluación** | **Preguntas** |
| **OA5** | Reconocen imagen de tipos de cortes de verduras | 6-7-8-9-10 |

**Instrucciones:**

Escribe el nombre de la imagen asociada a tipos de cortes.

|  |  |
| --- | --- |
| **Imagen** | **Imagen** |
| C:\Users\Jessica\Desktop\imagen 1.jpg | C:\Users\Jessica\Desktop\foto 2.jpg |
| C:\Users\Jessica\Desktop\imagen 2.jpg | C:\Users\Jessica\Desktop\baston.jpg |
| C:\Users\Jessica\Desktop\foto 3.jpg | C:\Users\Jessica\Desktop\parmentier.jpg |
| C:\Users\Jessica\Desktop\foto 6.jpg | C:\Users\Jessica\Desktop\foto 2.jpg |
| C:\Users\Jessica\Desktop\gajos.jpg | C:\Users\Jessica\Desktop\pluma.jpg |

**Lista de cotejos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterios** | **Cumple (3 pts.)** | **No cumple (1 pts.)** |
| El estudiante responde las preguntas de acuerdo con lo solicitado |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OA** | **Indicadores de evaluación** | **Preguntas** |
| **OA5** | Asocian preparaciones de baja complejidad a sus respectivos tipos de cortes de vegetales. | **11-12-13-14-15** |

Investiga y luego responde:

11. Menciona una preparación en la cual se utilicen dos tipos de cortes de vegetales

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

12. Menciona una preparación en donde se utilice el corte **CONCASSÈ.**

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

13. La siguiente imagen muestra una carbonada. ¿Qué tipos de corte se asocian principalmente a esta preparación?



14. La siguiente imagen muestra un pebre. ¿Qué tipo de corte se asocia principalmente a esta preparación?



15. ¿Cuál es el objetivo de los tipos de cortes de vegetales en una preparación?

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

**Lista de cotejos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterios** | **Cumple (3 pts./u)** | **No cumple (1 pts./u)** |
| El estudiante responde las preguntas de acuerdo con lo solicitado |  |  |