******Colegio Polivalente**

 **Profesor Ildefonso Calderón Octubre 2020**

**EVALUACIÓN N° 3 MÓDULO: PLANIFICACIÓN GASTRONOMICA**

**3°MEDIO.GASTRONOMIA**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OA** | **Indicadores de evaluación**  | **Preguntas** |
| **OA5** | Identifican el estado de las materias primas a través del análisis sensorial | 1-2-3-4-5- |

**ANALISIS SENSORIAL Y SENTIDOS**

**En el siguiente link figura información sobre Análisis Sensorial realizable a través de los sentidos.**

https://www.fio.unicen.edu.ar/usuario/gmanrique/images/An%c3%a1lisis\_sensorial\_2017.pdf

**Ítem Análisis de Caso**

Investiga y luego responde:

1. La siguiente imagen de una materia prima. ¿Cómo determino el análisis sensorial de una manzana?

Explique:

****

2.Mencione 2 características del análisis sensorial de una manzana

3.¿Cual es el analisis sensorial realizable al siguiente producto?

Fundamente su respuesta en 2 lineas.



4.La siguiente imagen .¿Que analisis sensorial realizable puedo aplicar al producto antes del consumo?

Explique:

****

5.La siguiente imagen muestra la elaboración de una masa ¿Qué análisis sensorial realizable puedo determinar?



**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 importancia del análisis sensorial de las materias primas | 6-7-8-9 |

**Ítem desarrollo:**

6. ¿Por qué es importante realizar un análisis sensorial a las frutas y verduras antes de consumirlas?

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

7. ¿Qué efectos adversos para nuestra salud puede producir al no aplicar un análisis sensorial a las materias primas?

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

8.¿Porque es importante realizar a tiempo un análisis sensorial de las materias primas antes de la elaboración?

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

9.¿Porque es necesario determinar la calidad de los alimentos a través del análisis sensorial?

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

**Lista de cotejo**

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

**Instrucciones:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OA** | **Indicadores de evaluación**  | **Preguntas** |
| **OA7** | Reconocen el análisis sensorial asociado al estado de la materia prima | 10-11-12-13 |

**Instrucciones:**

Asocia cada imagen con su respectivo análisis sensorial. Escribe el número de la columna A en el espacio de la columna B.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **COLUMNA A** |  | **COLUMNA B** |
| 10.11. | C:\Users\Enlaces\Desktop\imagen 1.jpgC:\Users\Enlaces\Desktop\iMAGEN DE QUESO.jpg |  | Suave, sabor ligero y agradable al paladarSabor dulce y agradable frescura al paladar, determinar fecha de elaboración y vencimiento |
| 12. | C:\Users\Enlaces\Desktop\chef.jpg |   |  Dulzura, acidez, fruta y cuerpo  |
| 13. | C:\Users\Enlaces\Desktop\foto 1.jpg |   | Esponjosidad y crocancia al paladar de un sabor neutro y húmedo. |

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