

AÑO: 2020	PERIODO:
MATERIA:	PROFESOR:
EVALUACIÓN:	FECHA:
COMPROMISO DE HONOR	
<p>Yo, al firmar este compromiso, reconozco que el presente examen está diseñado para ser resuelto de manera individual, que puedo usar una calculadora <i>ordinaria</i> para cálculos aritméticos, un lápiz o esferográfico; que solo puedo comunicarme con la persona responsable de la recepción del examen; y, cualquier instrumento de comunicación que hubiere traído, debo apagarlo y depositarlo en la parte anterior del aula, junto con algún otro material que se encuentre acompañándolo. No debo, además, consultar libros, notas, ni apuntes adicionales a las que se entreguen en esta evaluación. Los temas debo desarrollarlos de manera ordenada.</p> <p>Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptar la declaración anterior.</p> <p>"Como estudiante de ESPOL me comprometo a combatir la mediocridad y actuar con honestidad, por eso no copio ni dejo copiar".</p> <p>Firma: NÚMERO DE MATRÍCULA: _____ PARALELO: _____</p>	

A. Contestar las siguientes preguntas (20 puntos):

1. ¿Qué es gastronomía? ESTUDIO DEL VINCULO ENTRE EL INDIVIDUO, LA COMIDA Y EL MEDIO AMBIENTE
2. ¿Qué es turismo gastronómico? DESPLAZAMIENTO ES CONOCER LOS PLATOS O PRODUCTOS DE LA REGIÓN
3. ¿Cómo influye el clima en la gastronomía? ADAPTARSE A LOS PRODUCTOS REGIONALES Y SUS CAMBIOS DE TEMPORADA
4. ¿Cuáles son los tipos de rutas gastronómicas? PRODUCTO, PLATO, ETNO-RUTA
5. Indique, ¿cuáles son los productos considerados patrimonio alimentario del Ecuador? YUCA, MAIZ, QUINOA, POMOROSA, CUY
6. ¿A qué se le conoce como Patrimonio Alimentario? PLATO O PRODUCTOS ACTOCTONOS DE CADA REGIO O PAIS
7. ¿En qué consiste un bosque comestible y cuál es el proceso ancestral de formación? SEMBRADO, LIMPIEZA, RECOLECCION, SELECCIÓN
8. ¿Cuáles son las características del método de deshidratación? EL PRODUCTO DEBE QUEDAR AL 1" % DE AGUA
9. ¿En qué consiste el encurtido? SUMERGIR UN PRDUCTO EN VINAGRE POR DETERMIANDO TIEMPO
10. ¿Qué son las BPM? BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

B. Indicar si el enunciado es Verdadero (20 puntos):

1. Es un cuchillo pequeño entre 6 y 10 cm de hoja aproximadamente, utilizado para limpiar y tornar vegetales es l torneador o puntilla. (V)
2. El equipo mayor está compuesto por todos los equipos en su mayoría eléctricos que ayudan en las operaciones de cocina como batir, procesar, cortar, mantener, empacar, laminar, etc. (F)
3. Demasiadas especias aromáticas en un mismo plato no siempre dan buen resultado: algunas se anulan mutuamente y otras no combinan. (V)
4. "Baño de agua invertido" que se prepara colocando una cacerola o cuenco con alimentos sobre un recipiente más grande de agua hirviendo. Se puede hacer en el horno o sobre el fuego. (F)
5. La temperatura de mantenimiento de los alimentos 75°C teniendo un margen de tolerancia hasta 60°C hasta que se sirva. (V)
6. La temperatura de refrigeración de los alimentos se realizará bajando la temperatura del producto de 70°C a 10°C en menos de 2 horas. (V)

7. La temperatura de regeneración de los alimentos se efectuará haciendo alcanzar una temperatura mayor de 100°C en el centro del producto. (F)
8. El champú es una bebida fría elaborada con mote y camote. (F)
9. Los buñuelos y escabeche son platos típicos en Año nuevo. (V)
10. Para el ahumado se emplean hierbas o aserrín de maderas aromáticas y resinosas. (V)

C. Seleccione la respuesta correcta (10 puntos):

1. *Métodos de cocción utilizados en el periodo formativo.*
 - Asado, ahumado, braseado, hervido y tostado.
 - Asado, salteado, braseado, hervido y tostado
 - Asado, ahumado, braseado, cazuela y tostado
2. *En este proceso se destruyen todas las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos.*
 - Atmosfera modificada
 - Salmuera
 - Pasteurización
3. *El agua de azahar se utiliza en:*
 - Jucho
 - Rosero
 - Pristiños
4. *El refrito criollo consiste en:*
 - Tomate, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino
 - Orégano, cebolla perla, sal, pimienta, comino y achiote
 - Cebolla, pimienta, tomate, ajo, sal, pimienta y comino
5. *El achiote aporta:*
 - Sabor y olor
 - Textura
 - Color
6. *Técnicas de cocción del periodo precolombino:*
 - Pachamanca, vapor y ahumado-soleado
 - Asado, tostado, pachamanca
 - Asado, sopa espesa, confitado
7. *Los dulces eran elaborados en:*
 - Zonas rurales
 - Conventos
 - Cuenca y Rocafuerte
8. *Las salsas de ajíes son:*
 - Contemporáneas
 - Mestizas
 - Prehispánicas
9. *Consiste en aumentar la concentración de azúcar en un producto, lo que dificulta la proliferación de microorganismos. Se emplea básicamente para frutas:*
 - Confitado
 - Compotas

- Adobos

10. Ahumado en caliente:

- 110°C a 120°C
- 105°C a 125°C
- 100°C a 130°C

D. ESCRIBA LA REGIÓN GEOGRÁFICA A LA QUE PERTENECE LOS SIGUIENTES PLATOS TÍPICOS, SU ANCESTRALIDAD Y A QUE FESTIVIDAD PERTENECE EN CASO DE CERLO (20 puntos):

BOLÓN: COSTA - CRIOLLO
 REPE: SIERRA - CRIOLLO
 CHAMPU: SIERRA - PREHISPANICO
 ENCEBOLLADO: COSTA - CONTEMPORANEO
 ARROZ CON POLLO:
 GUATITA: COSTA - CRIOLLO
 LOCRO DE PAPA: SIERRA - PREHISPANICO
 VICHE DE PESCADO: COSTA - PREHISPANICO
 CALDO DE PATA: SIERRA - CRIOLLO
 CEVICHE DE PESCADO: COSTA - CRIOLLO
 SECO DE CHIVO: COSTA - CRIOLLO
 DULCE DE BABACO: SIERRA - CRIOLLO
 ENCOCADO: COSTA - CRIOLLO
 CASAVE: AMAZONIA - PREHISPANICO
 TIGRILLO: COSTA - CRIOLLO
 ENCANUTADO: COSTA - CRIOLLO
 FRITADA: SIERRA - CRIOLLO
 MOTEPILLO SIERRA - CRIOLLO
 AJI DE CUY: SIERRA - PREHISPANICO
 MOROCHO: SIERRA - CRIOLLO
 EMPANADAS DE VIENTO: SIERRA - CRIOLLO

E. Elaborar una receta estándar de la siguiente receta (15 puntos):

F. Llenar con la temperatura correcta (10 Puntos):

1. Congelación de productos envasados al vacío: -18 - -22
2. Cámara de verduras: 3-7
3. Cámara de carnes: 0-5
4. Cocción al vacío: 65
5. Regeneración de alimento: +75

G. BPM y Seguridad e higiene en cocina (10 puntos):

1. Contaminación cruzada es: DOS PRODUCTOS DE DIFERENTE ORIGEN SE TRABAJAN EN UN MISMO ZONA
2. El mejor método para descongelar un producto es: DE UN DÍA AL OTRO EN REFRIGERACIÓN
3. Un servicio higiénico óptimo: NO DEBE TENER TACHOS DE BASURA
4. Fase de gestión de alimentos: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN, SERVICIO
5. HACCCP:

H. Actividad práctica: (5 puntos)

1. Prender la cocina:
2. Verificar que este el gas funcionando:
3. Desactivar el gas:
4. Utilizar la cocina eléctrica:

5. Contestar los tanques de gas correctamente: