

**DIRECCIÓN DE INCLUSIÓN Y FORTALECIMIENTO
EDUCATIVO**

**DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE
JÓVENES Y ADULTOS**

SUPERVISIÓN ESCOLAR A017

ACTIVIDAD:

**“COCINA, REPOSTERÍA Y
DECORADO”**

**“ACTIVIDADES PARA EL
ALUMNO”**

MAESTRO:

MIGUEL ANGEL QUEZADA PULIDO

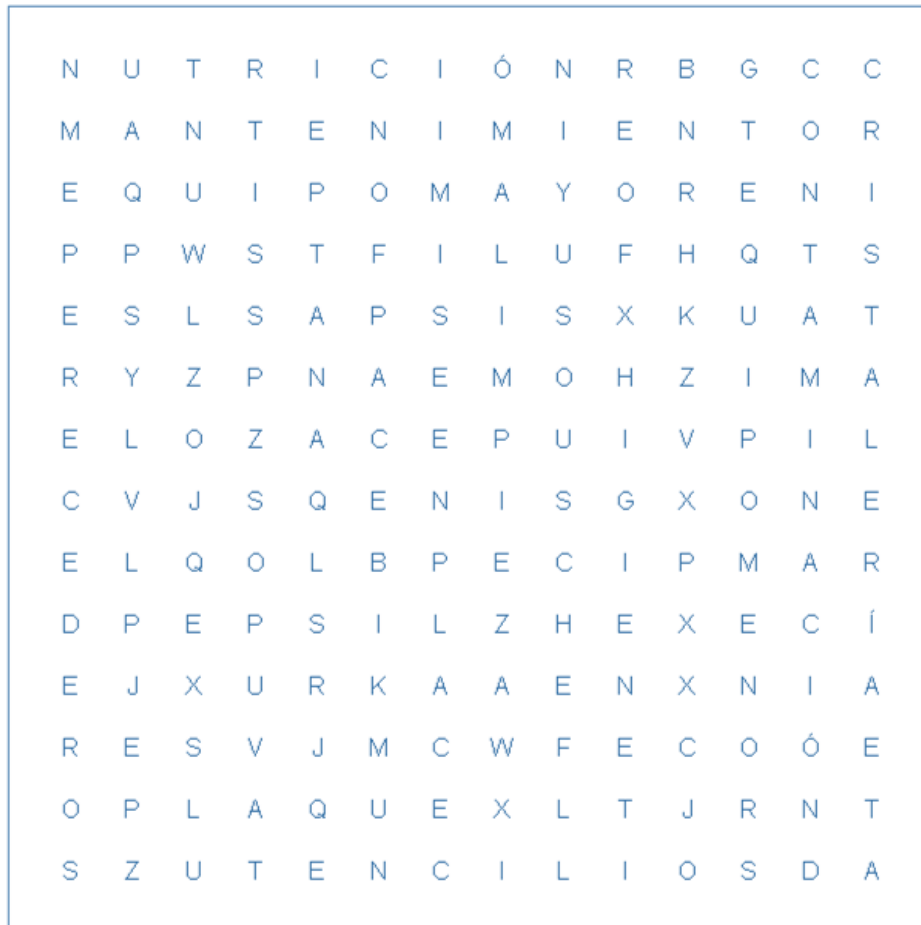
ALUMNO:

JUNIO 2020

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE I “INTRODUCCIÓN A LA COCINA Y NUTRICIÓN”

INSTRUCCIONES: encuentra las palabras indicadas en la siguiente sopa de letras.



contaminación

equipomayor

eta

limpieza

mantenimiento

nutrición

perecederos

souschef

cristalería

equipomenor

higiene

loza

miseenplace

peps

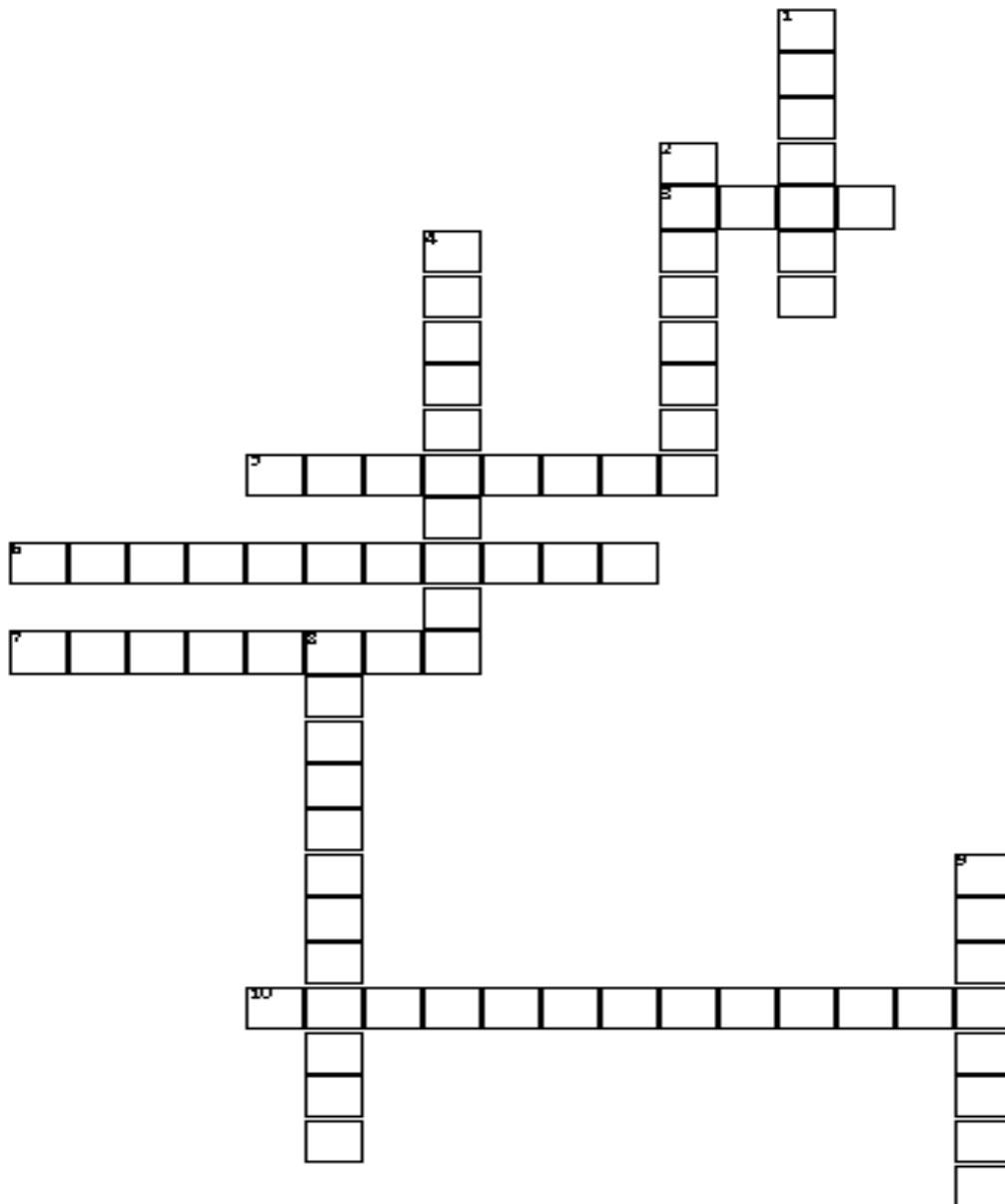
plaque

utencilios

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE II “TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA”

INSTRUCCIONES: resuelve el siguiente crucigrama con la información brindada.



Horizontales

- 3 se emplea para espesar salsas y se compone principalmente de harina y mantequilla
- 5 Cocer en abundante grasa un alimento, lentamente
- 6 Sus ingredientes son: cebolla, zanahoria, apio, huesos, hierbas de olor, vino tinto y agua.
- 7 Técnica de cocina en la cuál se busca extraer todos los sabores de una preparación por medio de un líquido (Vi)
- 10 se compone de un velo, variedad de especias, hierbas aromáticas y en algunos casos ajo.

Verticales

- 1 Forma parte de las salsas madre cuya base es un fondo claro.
- 2 técnica de cocción donde se emplea la "salamandra", dorando la superficie del alimento
- 4 Técnica de cocina cuya finalidad es quitar grasa e impurezas de un fondo.
- 8 Se espesan con crema o un roux.
- 9 Comúnmente se elabora con zanahoria, cebolla, apio.

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE III “ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL”

INSTRUCCIONES: contesta las siguientes preguntas de manera breve.

1. ¿Qué característica principal tienen las carnes “Magras”?

2. Menciona 3 características organolépticas que debe tener una carne, para identificar que se encuentran en buen estado.

_____, _____, _____

3. Menciona 3 características organolépticas de los pescados y mariscos, para identificar que se encuentran en buen estado.

_____, _____, _____

4. Menciona 3 cortes de carne obtenidos de la “Res”.

_____, _____, _____

5. Menciona 3 ejemplos de aves de corral.

_____, _____, _____

6. Menciona 3 características de las legumbres.

_____, _____, _____

7. Menciona 3 tipos de hortalizas, según su clasificación.

_____, _____, _____

8. Menciona 2 ejemplos de productos naturales empleados en la conservación de los alimentos.

_____, _____, _____

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE IV “ENTREMESES, SOPAS Y POTAJES”

INSTRUCCIONES: lee atentamente y subraya la respuesta correcta.

1. **Termino de cocina que se emplea para espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón, empleando principalmente fécula o harina.**
a) Ligar b) Marinar d) Clarificar
2. **Son ejemplos de segundos tiempos:**
a) Canapés salados b) Sopas y Pastas c) Carne y Guarnición
3. **Se clasifican en dulces, salados, fríos y calientes:**
a) Cremas b) Postres c) Entremeses
4. **También es llamado “antipasto”:**
a) Licor de hierbas b) Entremés c) Vinagreta
5. **Son ejemplos de alimentos más populares de entremés.**
a) Galletería b) Petit fours c) Encurtidos y embutidos
6. **Pasta empleada para preparar canapés, como eclairs y religiosas:**
a) Pasta Philo b) Pasta Choux c) Pasta Sucrée
7. **Son aquellas sopas compuestas por un caldo, más un agente espesante y un refinador principalmente lácteo**
a) Sopas Ligadas/cremas b) Velouté c) Fondo
8. **Preparación cuya base son hortalizas y legumbres.**
a) Consomé b) Potaje c) Mire poix
9. **Es un ejemplo de sopa fría**
a) Gazpacho Andaluz b) Confit de Pato c) Pesto
10. **Son ejemplos de “Petit Fours”**
a) Volovanes b) Bombones y Pralinés c) Tapas

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE V “COCINA MEXICANA Y PREHISPANICA”

INSTRUCCIONES: contesta las siguientes preguntas de manera breve.

1. ¿Cuál es el producto base de la alimentación mexicana?

2. ¿Cuáles son los principales elementos del chile para que determinen su intensidad?

3. Menciona 5 variedades de chile seco empleadas en la cocina mexicana:

4. ¿Cuáles son los dos tipos de salsas mexicanas, según su preparación?

5. Menciona por lo menos 3 utensilios de la cocina prehispánica, que su uso persiste en la actualidad:

6. ¿Por qué era considerado al “pozole” como un platillo de los dioses?

7. Menciona por lo menos 3 platillos más representativos de México en el mundo:

8. ¿Por qué es importante para la gastronomía mexicana el 16 de noviembre de 2010?

9. Menciona por lo menos 3 productos importantes en la gastronomía mexicana:

10. Menciona 3 tipos de hojas más usadas en la cocina mexicana:

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE VI “COCINA INTERNACIONAL”

INSTRUCCIONES: complementa el siguiente recuadro, apoyándote de los materiales vistos en clase.

COCINA	CARACTERISTICAS GENERALES	PAISES REPRESENTATIVOS	PLATILLOS MÁS REPRESENTATIVOS
MEDITERRANEA			
ORIENTAL			
EUROPEA			
AMERICA			

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE VII “PANADERÍA Y REPOSTERÍA”

INSTRUCCIONES: lee con atención las siguientes oraciones y marca la letra correcta, “F” si es Falso o “V” si es Verdadero.

1. La pasta hojaldre, se caracteriza por las capas que forma la masa con la mantequilla.	F	V
2. Los dumplings se hacen con la pasta choux.	F	V
3. Para activar la levadura, se recomienda agregar azúcar y agua tibia.	F	V
4. Las conservas sólo se pueden realizar con verduras y vinagre.	F	V
5. Un “genoise” significa lo mismo que “bizcocho” en pastelería.	F	V
6. Son ingredientes de la pasta choux: agua, sal, mantequilla, harina y huevo.	F	V
7. Son ejemplos de productos a base de masas laminadas: croissant, conchas, mil hojas y donas.	F	V
8. En panadería, es necesario que una masa leudante repose, después del amasado.	F	V
9. Para que un bizcocho quede esponjoso, se recomienda mezclar el batido de manera envolvente.	F	V
10. Las pastas quebradas, generalmente se emplean en tartas y galletas.	F	V

COCINA, REPOSTERÍA Y DECORADO

BLOQUE VIII “BEBIDAS (COCTELERÍA)”

INSTRUCCIONES: de la siguiente relación de columnas elije la respuesta correcta y anota en el espacio el inciso que corresponda.

- | | |
|--|---|
| _____ Se compone de 3 partes: vaso, cubre vaso y tapa. | a) Twist |
| _____ Sirve para mezclar o dosificar los ingredientes de los cocteles, tiene una capacidad de 5 c.c. | b) Mixología |
| _____ Es el proceso de mezclar las bebidas con arte e imaginación. | c) Coctelera o shaker |
| _____ Se emplea este término, para referirse a un trago corto. | d) Pasador o gusanillo |
| _____ Su forma asemeja a un reloj de arena. | e) Jigger |
| _____ Es la piel de un cítrico, que sirve para perfumar la bebida o como garnitura. | f) Cucharilla de bar o bailarina |
| _____ utensilio de acero inoxidable en forma de espiral, que sirve para colar las mezclas. | g) Shot |
-