**GUÍA N° 5** “**ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA”4°B**

Profesora: Carol Rodríguez Carvajal.

Nombre: Fecha: Pte.: 46/ Nota:

**Objetivo:** Investigar diversos productos de estación, para confección de menús. **Instrucciones**: Investigar la variedad de productos, según estación del año, para preparar menús .Esta guía es evaluada. Una vez desarrollada la actividad, debes enviarla al siguiente correo **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl** **puedes buscar información en** https://www.elgourmet.com

**I-Desarrollo de preguntas (2 pts. c/u total 12pts.)**

1**-**¿Cuáles serían las ventajas de consumir alimentos frescos?

2- ¿A qué época del año pertenece la producción de pimientos, zanahoria y puerros?

3-¿Que época del año es conocida por la estación de los colores?

3- ¿Que productos aportan gran cantidad de vitamina C?

4-¿En qué época del año se cosechan las alcachofa?, menciona dos preparaciones con este producto

5-Que preparaciones se pueden elaborar con el zapallito italiano, nombra tres platos?

6- Menciona tres postres invierno.

II-**Definir productos por época del año** (2pts.c/u total 12 pts.)

1-Productos en cosecha de verano:

2-Productos en cosecha de otoño:

3-Productos en cosecha de invierno:

4-Productos en cosecha de primavera:

**III-Describe correctamente un Menú de tres tiempos representativo de la estación de invierno, (10 puntos)**

**Entrada:**

**Plato de fondo:**

**Postre:**

**IV- Desarrollo, describe correctamente que sucede con el Corte de la Cadena de Frió y la Conservación de los Alimentos en Verano (seis líneas 3pts, contenido 6pts. redacción 3pts, Total 12 pts.)**