IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: TALLER ESCRITO

Programa de Formación: COCINA COLOMBIANA
Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Actividad de Aprendizaje: Estimado aprendiz de acuerdo a las consultas realizadas por cada uno de ustedes y la clase magistral tema vocabulario técnico diligencie el siguiente cuestionario

Nombre del Aprendiz: _____
Nombre del Instructora: Lola Jimena Toro
Duración de la evaluación: 1 hora

2. CUESTIONARIO ESCRITO

2. **Estimado aprendiz de acuerdo a clase magistral desarrollo el siguiente taller. Defina los siguientes conceptos**

a. Napar: _____
b. Flamear: _____
c. Farsa: _____
d. Roux: _____
e. Flambear: _____
f. Bouquet garni: _____
g. Clavetear: _____
h. Nacarar: _____
i. Lardones: _____
j. Albardar: _____
k. Bridar: _____
l. Mise en place: _____
m. Desglasar: _____
n. Beurre Manié: _____
o. Al dente: _____
p. Fumet: _____
q. Carne magra: _____
r. Marmoleo: _____
s. Crudité: _____

3. RESULTADOS: Aprobado_____ No aprobado _____

3. **OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES**

_____

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Popayán febrero 10 de 2025

_____ _____
Firma del Aprendiz **firma del instructor**