

Cuarto Medio B, Innovación y Cocina Internacional

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 2

Unidad: Introducción al mundo Gastronómico	Nº de lista:	Fecha: 25 de marzo
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: comprender los inicios de la cocina.	Puntaje:31	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

a.- www.Gastronomia y hoteleria .cl

b.-www.Exelencia en la cocina.cl

c.-www.Historia de la gran cocina.cl

1.- Investiga quienes son los próceres de la cocina y defínelos con tus palabras...(21 puntos)

Reseña: Antes de que un chef prepare un plato tal cual lo indica un libro de recetas, alguien tuvo que jugar con ingredientes, inventar métodos de cocción, desarrollar utensilios y bajar al papel la fórmula exacta, resultaron ser quienes fundaron los cimientos de las técnicas culinaria occidental, Son los ancestros de la cocina moderna.

A ellos se les debe el reconocimiento de haber empujado a la gastronomía a lo que conocemos hoy.....

a.-GUILLAUME TIREL (TAILLEVENT)

b.-BARTOLOMEO SACCHI

c.-FRANÇOIS PIERRE

d.-ANTONIN CARÉME

e.-AUGUSTE ESCOFFIER

f.-PAUL BOCUSE

g.-ADRIÀ, EL PICASSO DEL MANDUQUE

2.- Realiza un ppt con 7 diapositivas donde se explique la cocina de las 3 provincias de la cuarta Región.(14 puntos)

3.-Realice ficha técnica para la producción de empanadas de queso, sopaipillas, pan amasado, (no olvidar costos de producción y ventas para 50 personas)
(15 puntos)