COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

**Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Higiene en Repostería y Pastelería** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar productos y lugares de chile donde se elaboren productos de pastelería. | Puntaje:40 | 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…****.-Características en google****.-Pastelería chilena.cl** |

|  |
| --- |
| **1.-** Busque los siguientes significados de Pastelería y Repostería.(10 puntos)a.-Punto de nieveb.-Punto de escribac.-Montadad.-Punto Rubane.-Pomada |

|  |
| --- |
| 1.- ¿Què es la denominación de origen?, cuente la historia y 3 recetas de los dulces de la Ligua.(5 puntos) |

|  |
| --- |
| **2**.-¿Cuál es lugar famoso del valle del Elqui, dónde se ofrecen dulces tradicionales?, realice una descripción del sector y lo que ofrece. (5 puntos) |

|  |
| --- |
| **3.-** Escriba 10 recetas completas de postres tradicionales de chile.(30 puntos) |