**OCTUBRE**

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 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Higiene en Panadería** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar y determinar las técnicas de panadería. | Puntaje:30 | 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..-Fundamente muy bien cada una de las respuestas..-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes..-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK…****.-Técnicas de panadería Chef Álvaro Barrientos -YOUTUBE****.-Técnicas en amasandería Chef pattissier Osvaldo Gros -YOUTUBE** |

|  |
| --- |
|  Preguntas puntaje |

|  |  |
| --- | --- |
| **1.-**Indique el procedimiento correcto para la preparación de masas de pan. | 5 |
| **2.-**Nombre y defina cada uno de los ingredientes utilizados para la elaboración de pan. | 10 ptos |
| **3.-**Què es el roscón danés, y pan de pascua, comente su elaboración. | 10 ptos |
| **4**.-Escriba 1 recetas completas de algunos tipos de panes y masas de panificación dulce o salada. | 5 |