 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana” *

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO: ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS.**

|  |  |
| --- | --- |
| **PROFESORES: JOSE LUIS MUÑOZ.** | |
| **OBJETIVO DEL APREDIZAJE N° 1:** Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas. | |
| **OBJETIVO:**  investigar las características y origen de la pizza napolitana y fugazza. | |
| **FECHA:** semana del 26 al 30 DE OCTUBRE. | **CURSO:**  4°B |

**Instrucciones:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Investiga y responde las características de las pizzas fugazza y napolitana.
3. Responder ticket de salida.
4. Enviar guía resuelta al correo del profesor que se menciona a continuación: [munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

**MASAS ITALIANAS**

**ALGUNOS PANES ITALIANOS MAS CONOCIDOS.**

* **La pizza** es un pan plano horneado, habitualmente de forma redonda, elaborado con harina de trigo, sal, agua y levadura, cubierto con salsa de tomate y queso. Existe gran cantidad de variedades, según la forma del pan, la manera de cocinarlo y el agregado de diversos ingredientes (salami, tomate, champiñones, cebolla, jamón, aceitunas, morrones, piña, huevo, verduras, anchoas, palmitos, etc.) y salsas. Su origen es dudoso, pero ha sido tradicionalmente atribuido a la gastronomía de Italia y más puntualmente a la cocina napolitana, razón por la cual la Unión Europea le reconoció en 2010 la denominación de origen de Especialidad tradicional garantizada. ​En 2017 la UNESCO reconoció el arte de los *pizzaioli* (pizzeros) napolitanos como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.
* La pizza esta consideradas una de las comidas más difundidas del mundo,​ aunque como consecuencia de la diáspora italiana alcanza máxima presencia en ciudades con alta proporción de descendientes de personas de esa nacionalidad, como Buenos Aires, Chicago y Nueva York.
* Es un plato de elaboración artesanal en la mayoría de los casos,
* **Focaccia**, relacionado con la popular pizza, la focaccia es un pan blanco plano sazonado generalmente con aceite de oliva y finas hierbas que le dan sabor como el romero, la salvia y sal gruesa de mar. Es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria.

**INVESTIGA LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS DE LAS PIZZAS**

1\_ ¿Cuales son las características de la original pizza napolitana?

Menciona las siguientes:

Forma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Relleno: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Método de cocción: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2\_ ¿cual es el origen de la pizza fugazza?

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TICKET DE SALIDA PARA ALUMNOS QUE SOLO RETIRAN GUÍAS IMPRESAS

Responde las siguientes preguntas:

1.- Describe los ingredientes de la pizza fugazza?

Respuesta:

2\_ ¿A qué temperatura se cocina una pizza y por qué?

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Enviar guía con respuestas al siguiente correo:

[munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)