 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua 

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA DE ESTUDIO N 7**

**MODULO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

**Cuarto Medio B**

**UNIDAD II: CREMAS, DULCES Y GLASEADOS**

**NOMBRE DEL ALUMNO:**

**Fecha: del 11 de mayo al 15 de mayo 2020**

**OA: ELABORAR DIFERENTES TIPOS DE DULCE, CREMAS Y GLASEADOS PARA COMPONER Y/O DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**antonierb11@gmail.com**

**Objetivo de la clase: LOS ALUMNOS ELABORAN POSTRES SEMI FRIOS DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA, UTILIZANDO MAQUINARIAS APROPIADAS QUE PERMITAN CONSERVARLOS, CUMPLIENDO CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD**

**TAREA: PREPARACION DE POSTRES DE LECHE, Y UN POCO DE HISTORIA PARA ESTUDIAR, REALIZAR FICHA TECNICA DE LA RECETA**

**ENVIEN AL DOCENTE**

**GRACIAS ANIMATE**

**(PASA ESTA CUARENTENA COCINANDO)**

El primer registro de la historia de consumo de leche es en el 4.000 a.C. con los sumerios. Desde entonces se ha evolucionado en envasado y legislación.

HISTORIA DE LA LECHE Y LOS DERIVADOS LÁCTEOS

Vamos a conocer un poco más del origen histórico del consumo de leche y los derivados lácteos, la evolución, las mejoras y el I+D

## Origen histórico de la leche

**Sobre el 4.000 a.C,** surgió una de las primeras civilizaciones del mundo: los Sumerios. Este pueblo desarrolló los sistemas agrarios y ganaderos. Fue la **primera vez que se tienen registros del consumo de leche**[1](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

Los griegos tampoco quedan atrás en la cultura láctea, ya que en “La Odisea de Homero” se lee: “Ellas quedaron huérfanas en el palacio, pero la divina Afrodita las alimentó con queso y dulce miel y con delicioso vino”[2](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

Los lácteos estaban envueltos por **connotación divina**, siendo así que Hipócrates utilizara la leche como antídoto contra el envenenamiento[3](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

No nos podemos olvidar de los romanos y de la **Leyenda de Rómulo y Remo**, en la cual los fundadores de Roma fueron amamantados por una loba. **Gracias a romanos**, amantes del queso de oveja y cabra, **el consumo de queso fue extendido por toda Europa**.

Ya en la Edad Media, **los monjes eran los encargados de la producción de quesos**. En el siglo XV, en Suiza, comienza a surgir importantes mercados, siendo, los primeros en desarrollar la industria lechera en Europa[3](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

La [**leche cruda**](https://lechepascual.es/blog/leche-cruda-riesgos-de-tomar-leche-cruda/) es un producto fácilmente alterable a temperatura ambiente, de ahí que el consumo fuese tan reducido en la edad Media, prefiriendo el consumo de queso (un alimento menos perecedero).

## Evolución

Nicholas Appert fue el precursor de los **procesos de conservación** de los alimentos. En 1795 comenzó a introducir alimentos crudos o previamente cocidos en frascos de vidrio tapados con un corcho a los que sometía a cocción. Surgió la “**appertización**”, hecho clave para el desarrollo de la industria alimentaria[4](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

Avanzamos hasta el año 1952. Ruben Rausing lanza al mercado **uno de los envases más revolucionarios de la historia: el**[tetrabrik](https://youtu.be/TTt_uD-WA0Q). Su **envasado aséptico** característico junto a un producto esterilizado no solo preserva los aromas y cualidades de la leche, además la protege de cualquier posible penetración de microorganismos. Aunque su diseño original era un tetraedro, en 1983 ya adquirió su forma de “ladrillo” tan conocida”

## I+D

Desde el año 2000 en España se han invertido más de 168 millones de euros en **innovación tecnológica** y modernización de explotaciones lecheras, hasta posicionarse entre las primeras industrias de Europa[6](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

“Las nuevas oportunidades canalizadas a través del I+D+i se focalizan en **productos, procesos, seguridad alimentaria, sostenibilidad y nutrición**”[6](https://lechepascual.es/blog/historia-de-la-leche/#quotes).

Actualmente, el desarrollo tecnológico junto a la legislación de la industria láctea a nivel nacional y europeo garantiza la llegada al consumidor de productos seguros. También cabe destacar el **Código de Protección y Bienestar Animal**, por el cual se asegura la protección de los animales destinados a la producción (incluido el sector lácteo).

Podemos concluir que la leche y sus derivados se han consumido a lo largo de la historia ya que son **alimentos nutritivos y aceptados por la sociedad a lo largo de generaciones**.

***¿TE GUSTO LA HIISTORIA? COMENTA BREVEMENTE EN 2 LINEAS***

***AHORA NOS PONEMOS A TRABAJAR***

***OBSERVA EL LINK QUE ACONTINUACION TE PRESENTO DE UN POSTRE DE LECHE***

[***https://youtu.be/0OYKtyESPB8***](https://youtu.be/0OYKtyESPB8)

***COMENTE VIDEO Y TRASPASE LA RECETA A FICHA TECNICA, SI PUEDES PREPARALO EN TU CASA Y ENVIA FOTOS CON TU TRABAJO.***

**LECHE ASADA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:**  | **Porción** | **T°** | **Fotografía del plato**  |
| **Puntos críticos** |
| **Ingredientes** | **Unidad**  | **cantidad** |  | **Mise en place** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Procedimiento****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11-****12.** |