 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**INNOVACIÓN A LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 27 de abril al 30 de abril

**OA**: Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de la demanda diversa.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identifica materias primas utilizadas en pastelería y repostería.

**CONTENIDO**: Materias primas

**ACTIVIDAD:**

1. Según la información enviada en la guía anterior, conteste el siguiente cuestionario.
2. Luego envié este trabajo solicitado a mi correo [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)
3. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa.

**CUESTIONARIO**

1- ¿Indique cuáles son las partes del huevo, y descríbalas brevemente?

2- ¿Indique cinco productos de origen lácteo y defina dos?

3- ¿Explique la composición del trigo, sus partes?

4- ¿Indique la importancia de la harina en la pastelería?

5- ¿Indique los tipos de leche? Y sus usos en la pastelería y repostería

6- ¿Mencione los tipos de harina y descríbalos brevemente?

7- ¿Según su opinión cual es la importancia de las materias primas?

Suerte, los invito a contestar este cuestionario….

**ES MUY IMPORTANTE**

¡¡¡¡¡¡Ustedes pueden ánimo!!!!!