

Escuela de Educación Técnica N°3.101" Dr. Joaquín Castellanos"

Emergencia COVID- 19

Espacio curricular: Repostería y Pastelería.

Curso: 1° Año Ciclo Superior.

Turno: Mañana y Tarde.

Carga horaria: Cinco horas semanales

Docentes: Verónica Gerónimo evangelinagero@hotmail.com 387 5196202

Teresa Santos. Teresaevelinasantos@gmail.com 387 6237400

Año: 2020

Semana N° 7:

Tarea.

Buscar sobre la siguiente materia prima: "La crema de leche". (Código Alimentario Argentino- **CAPITULO VIII - ALIMENTOS LACTEOS**).

- a) ¿Qué es la crema de leche? Según el Código Alimentario Argentino **Art 585**.
- b) Según el contenido de grasa se clasifican en:
- c) Factores que influyen en el batido de la crema :(temperatura, azúcar, edad de la crema, y concentración de los glóbulos de grasa).
- d) Características sensoriales. Según el Código Alimentario Argentino

Semana N° 8:

Tarea.

Investigar sobre la siguiente materia prima: "La manteca".

- a) ¿Según el Código Alimentario Argentino como define "la manteca" **Art 596?**
- b) Clasificación:
- c) Elaboración:
- d) La manteca deberá responder a los siguientes requisitos: Características sensoriales:
- d) Características fisicoquímicas.
- e) Función de la manteca en los productos de repostería y pastelería.

Semana N° 9:

Averiguar sobre la siguiente materia prima: "La margarina".

- a) Definición de margarina.
- b) Resultados de la hidrogenación
- c) Composición nutricional.
- d) Función de la margarina en los productos de repostería y pastelería.
- c) Diferencia entre manteca y margarina.
- d) Similitudes entre manteca y margarina.

