

**ESCUELA DR: JOAQUIN CASTELLNOS N° 3101**

**GASTRONOMIA BASICA**

**CURSO 1° 1° DEL CICLO SUPERIOR. TURNO MAÑANA Y TARDE.**

**DECENTES: MAGRIÑA SANDRA**

**BALERIANO ROXANA – CEL 387409087**

**CORREO: [roxbaleriano@gmail.com](mailto:roxbaleriano@gmail.com)**

**TRABAJO PRACTICO DE INVESTIGACION**

Para realizar las actividades pueden consultar en internet o con sus docentes que conformaron el grupo de wasap para tal fin. Se sugiere buscar la información en las distintas páginas específicas de información gastronómica.

**Semana de 11 al 15 de Mayo**

- Concepto de salsa, característica
- Cómo se clasifican, y para que se usan
- Qué es una salsa madre y salsas derivadas.
- Mencione cada una de ellas y describa sus características.

**Semana del 18 al 22 de Mayo**

- Realizar un cuadro descriptivo de las diferentes salsas y sus derivados
- Existen salsas dulces? Cuales serian y en donde se las emplea?
- Que es un Ligazón y un trabazón? Como se clasifican y que ingredientes se emplean ne cada uno de ellos?
- Defina que es una Roux? Y como se clasifican?

**Semana del 25 al 29 de Mayo.**

- Investigar y realice una breve historia de las pasta.
- A qué se denomina pastas?
- Que otros ingredientes se le pueden añadir a las pastas.
- Clasificación de las pastas. Realice un cuadro comparativo.
- Explique el Valor nutricional de las pastas.
- Cómo se cocina una pasta y como se la conserva?

**El correspondiente trabajo debe ser entregado en el momento q regresemos a clase.(  
prof. Sandra Magriña)**

