Actividades Áulicas

Investigar y Desarrollar en Casa

Institución: Escuela de Educación Técnica Nº 3101 "Dr. Joaquín Castellanos"

Espacio: Gastronomía Regional

Curso: 2° Año División: 1° C. S Turno: Mañana y Tarde

Docentes: Rueda, Ramona

Tejerina, Roxana

Trabajo Practico N° 5

Tema: Harinas y Grasas

Investigar y Responder el siguiente cuestionario

- 1) Definir Harinas
- 2) Que tipos de harinas se encuentran dentro de la Gastronomía Regional
- 3) Definir Grasa Animal
- 4) Investigar sobre pella y el proceso de elaboración
- 5) Como se clasifican las grasas en la cocina

Trabajo Practico N° 6

Tema: Zapallo

Investigar y Responder el siguiente cuestionario

- 1) Definir zapallo
- 2) Características del Zapallo
- 3) ¿Cómo se clasifican?
- 4) ¿Qué tipo de Zapallos se producen en nuestra provincia?
- 5) Nombra 3 platos Regionales en donde el zapallo sea el ingrediente principal

Trabajo Practico N° 7

Tema: Carnes

Investigar y Responder el siguiente cuestionario

- 1) Definir que Carne de Caza
- 2) Como se clasifican las carnes de caza
- 3) ¿Cuáles son sus características organolépticas?
- En qué se diferencia la carne de caza con la carne que consumimos habitualmente

Trabajo Practico N° 8

Tema: Achuras

Investigar y Responder el siguiente cuestionario

- 1) Elabore una definición de achuras
- 2) ¿Cómo se clasifican las achuras?
- 3) ¿Cuál de estas achuras se las puede cocinar en la parrilla? Marque con una cruz:

Mondongo
Hígado
Riñón
Ceso
Tripa gorda
Molleja
Chinchulín
Criadillas

- 4) Mencione recetas en donde estén presentes las achuras
- 5) Averigüe la historia del chinchulín

Ante cualquier duda o consulta comunicarse a:

Profesora: Rueda, Ramona. WhatsApp: 3875763823. Correo Electrónico:

ramonarueda906@gmail.com

Profesora: Tejerina, Roxana. WhatsApp: 3876118704. Correo Electrónico:

roxanatejerina7711@gmail.com