

**GASTRONOMIA ARGENTINA DE 3° AÑO**  
**TRABAJO PRÁCTICO N° 3 REGIÓN PAMPEANA**

Profesoras: Sandra Magriña – Roxana Baleriano

La Información correspondiente se puede conseguir a través de internet o su docente que se las envía por washapp.

**El correspondiente trabajo deberá ser entregado al regreso a clase.Prof.Magriña.**

**Las actividades se entregan todos los jueves de cada semana al correo de la Prof. Baleriano.**

**Realizar las siguientes actividades:**

**Semana del 11 al 15 de Mayo:**

- 1) Investigue la Historia e influencia (endógenas: aborígenes y exógenas: pueblos que llegaron desde otros lugares del mundo) de la gastronomía de las provincias de Córdoba, Santa Fe, Buenos Aires y La Pampa.
- 2) ¿Cuáles son las características generales su relieve, clima, flora y fauna de la región y materias primas que producen?
- 3) ¿Qué costumbres y tradiciones tiene cada una de ellas?
  - a. Bailes típicos.
  - b. Fiestas patronales
  - c. Fiestas folclóricas.

**Semana del 18 al 22 de Mayo:**

1. Indague a que hace referencia la gastronomía criolla y la gastronomía urbana, explique cuáles son sus características principales.
2. Realice un breve informe acerca del Gaucho su surgimiento y costumbres alimenticias.
3. Busque cuales son los sitios turísticos de mayor importancia de esta región y que costumbres culinarias poseen y ofrecen a sus visitantes.

## Semana del 25 al 29 de Mayo

1. ¿Qué comidas regionales se elaboran esta región? (saladas y dulces).
2. Redacte alguna receta dulce y otra salada.
3. Investigue cual es la historia origen e ingredientes de las siguientes preparaciones:
  - Revuelto Gramajo
  - Milanesa Napolitana.
  - Postre Balcarce.
  - Imperial Ruso.