

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Modulo:

HIGIENE EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS (H.E.A)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Visualizar clase expositiva, poniendo énfasis en las técnicas de cada preparación

OBJETIVO:

- Elaborar pan en base a pre-fermento, aplicando normas básicas de higiene en todo el proceso productivo.
- Elaborar un producto básico de panadería con solo tres ingredientes, ideal para preparar en tiempos de crisis.

Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.

Objetivos aprendizajes genéricos: B-C-K

ACTIVIDAD

Los estudiantes deberán ver el video de la clase expositiva, y realizar la actividad en sus hogares, siempre y cuando cuenten con las condiciones necesarias para realizar dicha actividad.