

Tareas y plan de contingencia cuarentena por el covid-19

	L	M	X	J	V
8:30 - 9:25		Higiene		FOL	
		Aula 4		Aula 4	
		Ana M ^a Pérez		Ana M. ^a Méndez	
9:25 - 10:20	Higiene	FOL	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración
	Aula 4	Aula 4	Cocina	Cocina	Aula 4
	Ana M ^a Pérez	Ana M. ^a Méndez	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Juan Chavarría
10:20 - 11:15	Repostería	Francés	Preelaboración	Preelaboración	Repostería
	Pastelería	Aula 4	Cocina	Cocina	Aula 4
	Kamal Robati	Pilar Ruiz	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Kamal Robati
11:45 - 12:40	Repostería	Preelaboración	Preelaboración	Preelaboración	FOL
	Pastelería	Aula 4	Cocina	Cocina	Aula 4
	Kamal Robati	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Ana M. ^a Méndez
12:40 - 13:35	Repostería	T Culinarias	T Culinarias	T Culinarias	Repostería
	Pastelería	Aula 4	Cocina	Cocina	Aula 4
	Kamal Robati	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Kamal Robati
13:35 - 14:30	Repostería	T Culinarias	T Culinarias	T Culinarias	Francés
	Pastelería	Aula 4	Cocina	Cocina	Aula 4
	Kamal Robati	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Juan Chavarría	Pilar Ruiz
14:30 - 15:25	Repostería		T Culinarias	T Culinarias	
	Pastelería		Cocina	Cocina	
	Kamal Robati		Juan Chavarría	Juan Chavarría	
15:25 - 16:20	Repostería		T Culinarias	T Culinarias	
	Pastelería		Cocina	Cocina	
	Kamal Robati		Juan Chavarría	Juan Chavarría	
16:20 - 17:15					

Adjunto horario.

Explicación de las tareas programadas:

Las tareas indicadas están elaboradas en función a las dos horas semanales teóricas de “preelaboración y conservación de alimentos” y técnicas culinarias.

Cada módulo como durante todo el curso se evaluará de forma separada.

Las tareas han de ser enviadas como fecha tope el viernes día 27 de marzo a las 10:30. Todas las tareas que no lleguen o lleguen después de la hora indicada se evaluará de forma negativa en la nota de evaluación. Es **OBLIGATORIO** la entrega de dichos trabajos para superar de forma satisfactoria los módulos indicados en la 3^o evaluación.

Las tareas han de entregarse en formato digital ya bien sea a mi email: juanchavarriamoral@gmail.com o por edmodo. (recomendado edmodo)

Preelaboración y conservación de alimentos:

-Tareas obligatorias:

-Leer el tema 8.2 “La leche y sus derivados” y elaborar TODAS las tareas del libro página 177

-Leer el tema 8.3 “Grasas y aceites” y elaborar TODAS las tareas del libro página 184

-Tareas opcionales: Leer y repasar todos los temas estudiados hasta ahora.

Técnicas culinarias:

-Tareas obligatorias:

6.3-Salsas básicas y salsas derivadas

6.4-Otras salsas con denominación propia

-Elaborar un resumen de estos dos puntos completos.

-Buscar más ejemplos de otras salsas derivadas o denominación propia y recetas tradicionales con ellas (solo indicarlas)

-Tarea opcional (recomendada) Jugar a ser Arguiñano ;)

-Elaborar una receta que hayamos hecho en clase (o no), indicar la elaboración en un video o en fotos y subirlo a edmodo para demostrr las dotes de cocina.

Esta tarea es opcional pero si se cumple se tendrá muy en cuenta en la nota.