

**TAREAS A REALIZAR (Referidas al documento 2 enviado el 20/03/2020)**

- 1.- Una vez leído el texto, exponer **dudas** sobre esta materia, de forma personalizada, a través de mi mail [mvabarcia@edu.xunta.es](mailto:mvabarcia@edu.xunta.es)
- 2.- Realizar un **esquema** de cada método, con las especificaciones más importantes de cada caso.
- 3.- Hacer una **simulación teórica**, aplicando los distintos métodos expuestos a cada una de las recetas que hemos hecho en el obrador. (Para ello será necesario readaptar cada receta, justificando los cambios en los procesos, cantidades y tiempos adoptados en cada caso). Como es un trabajo que requiere comprobación práctica, ésta la llevaremos a cabo en el obrador, una vez reiniciadas las clases, haciendo una puesta en común de los resultados a los que ha llegado cada uno, pudiendo entonces hacer las rectificaciones oportunas.

Sé que este trabajo que os propongo es una tarea larga y trabajosa, pero miradlo de este modo: si podemos aplicar frío a las diferentes fases de nuestras elaboraciones, podremos conseguir realizarlas de una forma mucho más racional, teniendo en cuenta la maquinaria y el tiempo del que disponemos.

Mucho ánimo y cuidaros un montón !!!!!