① Shirley Dos. Camargo
② Ubaldo castillo.

Cuales son los ingredientes basico del pan

A cereales
aceite
miel
agua

B Arina
leche
levadura
sal

C arina
agua
azucar
sal

D Arina
levadura
agua
sal

que sivilisacion descubrio Axidentalmente la Fermentacion al rededor del año 2600

A Antigua fiencia
B ejicçia.
C griego
D romana

③ Verdadero o falso

- El Pan fue descubierto en Jordania (V)

④ ¿Cual fue una de las principales contribuciones de la civilización griega a la panadería

X) Incorporación de hierbas, miel, aceite de oliva

b) La invención del pan integral

c) Uso de hornos de barro

d) Creación de panaderías públicas

⑤ En la antigua roma, que tipo de pan representaba una distinción social para la elite

a) Pan plano X) Pan blanco c) Pan de centeno

d) Pan oscuro

⑥ Quienes controlaban los hornos durante la edad media

a) Los Panaderos b) El estado Romano

c) Cada familia en su hogar X) feudales o Instituciones eclesiasticas.

⑦ Que Producto Regional mencionado en el texto evolucionaria posteriormente hacia las Pizzas.

a) El pan de centeno alemán b) Los Panes planos en Italia

c) El brioche frances -

* quienes controlaban los hornos mientras la edad media

A los paradores
[B] el estado romano
C cada familia en su hogar
D señores feudales o instituciones

* que producto regionales mencionados en el texto evolucionaría posteriormente a las pixas.

A el pan de cantero alemán
B los baguettes croatas
C los panes planos en italia.
[D] el brioche frances.

Sharon Diaz
Narelis moreles
Ubaldo castillo
reinalda Diaz
Narlis morelos
Alfonzo morelos

Karen Argumedo
Ibis perez
Diana chavez

1) Cuales son los 4 ingredientes basicos elaboracion del pan
A. cereales, Miel, Aceite y Agua
B. Harina, leche, levadora, sal
C. Harina, Agua, Azucar y sal
D. Harina, Agua, levadura y sal

2) Que civilizacion descubrio accidentalmente la fermentacion natural alrededor del año 2.600 AC.
A. La natufience.
B. La egipcia ✓
C. La Griega
D. La Romana

3. el pan fue descubierto en Jordania. V. O F.
verdadero ✓

D M A

(4) Cual fue una de las principales contribuciones de la civilización griega a la panadería.

(A) incorporación de hierbas, miel y aceite de oliva ✓

B. la invención del pan integral

C. Uso de horno de barro.

D. Creación de panaderías Públicas

(5) Que tipo de pan representaba una distinción Social para la elite.

A. pan plano

(B.) pan blanco

C. pan de centeno

D. pan oscuro

D | M | A

⑥ Quienes controlaban los hornos durante la edad media

A. panaderos
B. Estado Romano
C. Cada familia en su hogar
D. Señores feudales e instituciones eclesiasticas. ✓

⑦ Que producto regional mencionado en el texto evolucionaria posteriormente asi las pizzas

A. El pan de centeno aleman
B. los baguetes crugientes
C. los panes planos en italia. ✓
D. El brioche frances.