



# Pay de Queso para Negocio

Autor(a): Verónica Rodríguez López  
CEPJA “Benito Juárez”  
C.C.T.15EBA2433W  
Tejupilco, Méx.  
23 de febrero de 2023



## Propósito

El presente material audio visual didáctico tiene como objetivo de aprendizaje desarrollar habilidades y destrezas que le permitan dominar los métodos, procesos y técnicas que se necesitan para la introducción a la gastronomía.

Lo anterior bajo un perfil andragógico que permita la fácil y correcta aplicación y apropiación del tema en las personas, jóvenes y adultos que se atienden al interior de los distintos CEPJA'S, y que al ser un aprendizaje significativo se aplique a las necesidades de la vida diaria de los sujetos antes mencionados.



## Contenido

**Nombre: introducción a la Gastronomía**  
**Módulo IV: Panadería y Repostería**  
**Unidad II: Panadería y Repostería**  
**Tema 1: tipos de masas**

**Materiales:**

1 lata de leche condensada  
1 lata de leche evaporada  
8 piezas de Huevo  
600gr de Harina  
200gr Mantequilla  
200gr Queso doble crema  
Cucharada sopera, Esencia de Vainilla  
Agua según la pasta lo vaya necesitando  
250g cada porción para costra de pay



**Acervo  
Digital  
Educativo**

### Secuencia Didáctica

**Inicio:**

Se presenta de manera general y concreta la actividad, así como el aprendizaje esperado y los materiales.

**Desarrollo:**

Se muestra la receta y pasos a seguir para la elaboración del pay de queso.

**Final:**

Se observa el resultado final después de seguir paso a paso el procedimiento de elaboración del pay de queso.



## Conclusiones

Es importante reconocer la importancia que tiene el proceso de tutoría en la realización y elaboración de platillos y postres que se trabajan con personas, jóvenes y adultos.

De la misma manera es trascendental reconocer que materiales como este se hacen necesarios como apoyo audiovisual para docentes y personas adultas que tengan la inquietud de aprender actividades como las que se muestran.

Acervo  
Digital  
Educativo



## Referencias

Dirección de Educación para Jóvenes y Adultos. (2021). *Plan y programa de introducción a la gastronomía de formación para el trabajo*. México.

