**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Innovación a la Pastelería Curso: 4°medio B Semana: 27-31 de Julio** |
| **Aprendizaje esperado: Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería considerando normas de higiene.** |
| **Objetivo de la Clase: Reconocer** **técnicas innovadoras aplicadas a la pastelería y repostería para su posterior aplicación en el proceso productivo del quehacer profesional y las fichas técnicas realizadas en el taller. Además identificar a grandes expositores de esta rama de la pastelería.** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Trabajo vía Zoom**  **Profesor: Presenta el objetivo de la clase ,Reconoce a través de preguntas conocimientos previos ,se lee y analiza en conjunto con los estudiantes el contenido de la guía ,resuelve dudas y preguntas, se explica la actividad dentro de la guía. Se les muestra un video y se analiza cada paso de la receta contextualizando con lo visto en la clase.**  **Estudiante: Lee atentamente el documento titulado técnicas modernas de pastelería**  **Subraya los puntos más relevantes y desarrolla las actividades.**   * **Esta guía cuenta con 2 actividades que te permitirán desarrollar diversas habilidades** * **Lee cuidadosamente cada actividad antes de resolver** * <https://www.youtube.com/watch?v=zaSiKmWWDz8> (revisar ) * ver videos en los links que se encuentran en la guía .   **También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo para desarrollar la guía**  **En clase siguiente se realizara revisión del desarrollo de las dos actividades y se socializara con el grupo de curso para su retroalimentación**. **Esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.**  **Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |