**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: 10-14 de agosto** |
| **Aprendizaje esperado: Aplica técnicas innovadoras para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad ,haciendo un uso eficiente de los insumos** |
| **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 .II parte** |
| **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 presentación .resuelve dudas y preguntas. Se les muestran unos videos y se analiza cada paso de las técnicas contextualizando con lo visto en la clase.**  **Estudiante: Revisa los siguientes links de técnicas innovadoras para complementar lo visto en clases, reconoce las técnicas o pasos y deja registro en tu cuaderno de estas por cada uno de los videos .En la próxima clase 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.**  <https://www.youtube.com/watch?v=pXun8LOARGk&t=331s>  <https://www.youtube.com/watch?v=l3sZMXHpyZs>  <https://www.youtube.com/watch?v=beQtXeYuWfY>  <https://www.youtube.com/watch?v=b-7LAkjEw9k>  <https://www.youtube.com/watch?v=rvd4y9-msAU>  <https://www.youtube.com/watch?v=Y3A6syU2AK4>  <https://www.youtube.com/watch?v=h8q9dZWXCb4> |