**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Elaboración de masas y Pastas Curso: 4°medio B Semana: 10-14 de agosto** |
| **Aprendizaje esperado Priorizado : Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería–repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer la clasificación de masas fermentadas : masas blandas y técnicas adecuadas según el proceso de panificación, a través de una presentación** |
| **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 de masas fermentadas de la pagina 31-41 ,resuelve dudas y preguntas**  **Estudiante: Actividad realiza un listado de 3 productos que se puedan realizar por cada una de las masas presentadas e investiga la receta de la elaboración del pan amasado y completa la hoja ficha técnica adjunta.**  **También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo para desarrollar la actividad.**  **En clase siguiente se socializara con el grupo de curso para su retroalimentación.**  **Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |