**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Elaboración de productos de repostería Curso: 4°medio B Semana: Semana del 2-6 Noviembre**  |
| **Aprendizaje esperado priorización: Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer la clasificación de las cremas , procesos de elaboración y aplicaciones en pasteles IV parte . ( Espatulado)** |
| **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 prezi ,”La clasificación de las cremas en repostería y pastelería”** **Estudiante: Lee atentamente la presentación de la clasificación de las cremas** **Actividad:** **1.- Realizar un listado de 3 productos (cualquiera) que se pueden realizar con cada una de las cremas de las ultimas vistas. Deja registro en tu cuaderno.****En clase siguiente se socializara las respuestas con el grupo de curso para su retroalimentación.****Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.**[**https://prezi.com/o7pfp68vavhu/unidad-iii-relleno-basicos-y-refinados-en-la-reposteria/**](https://prezi.com/o7pfp68vavhu/unidad-iii-relleno-basicos-y-refinados-en-la-reposteria/) |