**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Elaboración de productos de pastelería Curso: 4°medio B Semana: 10-14 de agosto.** |
| **Aprendizaje esperado: Elabora distintos tipos de masas para tartas y pasteles de acuerdo a fichas técnicas considerando técnicas apropiadas y métodos** |
| **Objetivo de la Clase:**  **Identificar y reconocer las operaciones de las clasificaciones de masas básicas utilizadas en pastelería y repostería 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 de prezi , resuelve dudas y preguntas, se explica la actividad. Se les muestra una presentación en prezi que puedes encontrar también en el siguiente links**  [**https://prezi.com/p/gv6whcirnxuq/clasificacion-de-las-masas-basicas-en-pasteleria-y-reposteria/**](https://prezi.com/p/gv6whcirnxuq/clasificacion-de-las-masas-basicas-en-pasteleria-y-reposteria/)  **Estudiante: Revisa la presentación de prezi de las clasificación de las masas en pastelería**  **Registra en tu cuaderno los puntos más relevantes**  **También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo para desarrollar la actividad**  **1.- Realiza un listado de 5 preparaciones de cada una de las clasificaciones de las masas vistas en la clase II parte.**  **2.- Luego busca en internet 1 receta de cada una de las clasificaciones y regístralas en tu cuaderno .( recuerda contemplar Nombre de la receta ,ingredientes, proceso de elaboración y rendimiento )**    **En clase siguiente se realizara revisión de la actividad y se socializara con el grupo de curso para su retroalimentación.**  **Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |