 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO ELABORACION DE REPOSTERIA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl****antonierb11@gmail.com**

**puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno**

**Nombre del alumno:**

**4 año b PASTELERIA**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 25 al 29 de mayo**

**OA: ELABORAR DIFERENTES TIPOS DE DULCE, CREMAS Y GLASEADOS PARA COMPONER Y/O DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA**

**Objetivo clase: ELABORAN POSTRES SEMI FRIOS DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA, UTILIZANDO MAQUINARIAS APROPIADAS QUE PERMITAN CONSERVARLOS, CUMPLIENDO CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD**

**Actividades: observar en youtube elaboraciones de postres de leche, traspasa a ficha técnica, si puedes realizar prepara y además confeccionar un portafolio con todas la fichas técnicas**

OBSERVA LOS LINK QUE ACONTINUACION TE PRESENTO “LECHE NEVADA”



<https://youtu.be/emerDtHTqLA>

<https://youtu.be/FVT2yxzEK2Y>

**LECHE NEVADA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:**  | **Porción** | **T°** | **Fotografía del plato**  |
| **Puntos críticos** |
| **Ingredientes** | **Unidad**  | **cantidad** |  | **Mise en place** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Procedimiento****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11-****12.** |