

 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**Nombre del alumno:**

**4 año B PASTELERIA**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 29 de junio al 03 de julio**

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

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

**Actividades: observar en youtube:** [**https://youtu.be/AwmOOZGGNHQ**](https://youtu.be/AwmOOZGGNHQ)**,** [**https://youtu.be/786oVZpopJE**](https://youtu.be/786oVZpopJE)**,** [**https://youtu.be/kW5zGBZO4M8**](https://youtu.be/kW5zGBZO4M8) **la preparación de, tartas de frutas y crema pastelera, traspasa ambas a ficha técnica.**

**CREMA PASTELERA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** |

**TARTA DE FRUTAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** |

Envía fichas técnicas a cualquiera de mis correos:

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**

**antonierb11@gmail.com**