

 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: Semana del 17 al 21 de Agosto

OA: PREPARAR Y ARMAR UNA VARIEDAD DE TORTAS, TARTAS, PASTELES Y POSTRES DE CONSUMO HABITUAL, DE ACUERDO A LOS GUSTOS Y COSTUMBRES CULINARIAS , DE DIVERSAS ZONAS DEL PAIS CUMPLIENDO ESPECIFICACIONES Y ESTANDARES DE CALIDAD

OBJETIVO DE LA CLASE: ELABORAR TARTAS DE FRUTA Y PIE DE LIMÓN O MEMNBRILLO.

Actividades: Observa la preparación de pie de limón y reproduce en tu hogar, en caso de no tener materiales, puedes dibujar paso a paso, según la ficha técnica que deberás completar.

<https://youtu.be/KIhkA5ZW2pk>

PARA HACER LA MASA DEBES SELECCIONADAR ALGUNA DE LA SEMANA ANTERIOR O LA QUE TE PRESENTAN EN EL VIDEO.

No te olvides de tomarte fotografías realizando la preparación

**PIE DE LIMON**

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

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

**antonierb11@gmail.com**

**Puedes enviar a la ficha técnica completa a cualquiera de estos correos, selecciona uno**