 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO: INNOVACION EN LA PASTELERIAY REPOSTERIA**

Docente: Paz Gaete P

Fecha: semana del 16 al 20 de marzo

Semana del 23 al 27 de marzo

**OA**: Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de la demanda diversa.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identifica materias primas utilizadas en pastelería y repostería.

**ACTIVIDAD:** clasifica distintos tipos de materias primas.

<https://prezi.com/lm7gry-dx9lq/materias-primas-de-la-panaderia-y-pasteleria/> <http://www.navartesano.es/materias_primas.htm>

**Actividades:**

1-Revisela presentaciones de materias primas utilizadas en pastelería y repostería.

2- Escriba en su cuaderno las materias primas básicas para la elaboración de productos de pastelería y repostería, además se solicita poner una imagen al lado de cada definición.

3-Luego clasifiqué las materias primas según su composición, carbohidratos, lípidos, proteínas.se sugiere realizar un cuadro, con estas tres clasificaciones ejemplo; azúcar- carbohidrato, Mantequilla- lípido, leche- proteína.

4- Explique cuál es la diferencia entre los tipos de harina, porque unas sirven para pastelería y otras exclusivamente para panadería.

5-Explique qué función tienen los leudantes en las masas.

6-El chocolate es una materia prima muy importante en la pastelería, investigue el origen del cacao y realice un resumen de esta información

7-según su opinión, cual es la importancia de trabajar con una materia prima de calidad, en el resultado del producto final.

NOTA: Enviar desarrollo al siguiente correo para corrección y evaluación: [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)

**LOS INVITO A REALIZAR UN BUEN TRABAJO, ANIMO, SALUDO**