 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**INNOVACIÓN A LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

**Tercero Medio A-B**

**GUÍA DE TRABAJO N°7**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 11 al 15 de mayo

**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**: realiza innovaciones a las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales

**CONTENIDO**: fichas técnicas; masa batida con innovación gastronómica.

**ACTIVIDAD**:

1. Los estudiantes revisan receta del link. Receta con innovación gastronómica; Bizcocho de zanahoria con jengibre.
2. <https://youtu.be/MYYGjY0RvoQ>
3. Complete la ficha técnica
4. Luego envié este trabajo solicitado a mi correo ficha técnica [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)
5. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa.

¡¡¡¡¡ANIMO, LOS INVITO A CONTESTAR ESTE TRABAJO!!!!!

FICHA TÉCNICA.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NOMBRE COMERCIAL: | | NOMBRE TÉCNICO: | | | | | |
| TIEMPO DE PREPARACIÓN | | TEMPERATURA COCCIÓN: | | | | | |
| TIEMPO DE COCCIÓN: |  | METODO DE COCCIÓN | |  | | | |
| TIEMPO TOTAL: |  |
| MODULO: planificación de la producción gastronómica | | | | | UNIDAD MEDIDA. | | CANTIDAD REQUERIDA. |
| DOCENTE: José Luis Muñoz Quinteros. | | | | |
| INSUMOS: | | | | |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
|  | | | | |  | |  |
| INSUMOS DECORATIVOS: | | | | |  | |  |
|  | | | | |  |  | |
|  | | | | |  |  | |
|  | | | | |  |  | |
|  | | | | |  |  | |
| HERRAMIENTAS/UTENSILIOS: | | | HERRAMIENTAS/UTENSILIOS: | |  | | |
|  | | |  | |  | | |
|  | | |  | |  | | |
|  | | |  | |  | | |
|  | | |  | |  | | |
| ELABORACIÓN: | | | | |  | | |
|  | | | | |  | | |
|  | | | | |  | | |

|  |
| --- |
| DISEÑO Y MONTAJE DE PLATO. |
|  |