TALLER DE APOYO

RESULTADO DE APRENDIZAJE

- Elaborar y acondicionar masas y o batidos, según conocimientos técnicos, características y tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.
- Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no conformidades..

Procedimiento.

1. Abrir el link de YouTube y mirar detalladamente el video y su proceso.
2. Ir copiando la receta en el cuaderno de apuntes
3. Copiar el procedimiento
4. Resolver unas preguntas acerca del video
5. Empezar a crear tus propias recetas en casa..

RESOLVER LAS SGUIENTES PREGUNTAS RESPECTO AL VIDEO

1. ¿Qué tal les ha parecido las clases con la ayuda de herramientas tecnológicas?
2. ¿las han entendido sin mayor dificultad?
3. ¿Por qué la torta de naranja pertenece a los batidos pesados?
4. ¿Cuál es la diferencia entre la levadura bilógica y la levadura química?
5. ¿cuál es la temperatura óptima para que trabaje bien la levadura?
6. ¿cuantos tipos de masas quebradas existe?
7. ¿Por qué no se debe de amasar las masas quebradas?
8. ¿qué diferencia existe entre el batido pesado y el batido liviano?
9. ¿Cuáles son los dos tipos de cocción cuando horneamos tartas?

Evidencia del producto hecho en casa

1. Tomarse una foto con el uniforme (gorro, delantal, tapaboca)
2. Tomarle una foto a los ingredientes pesados, recuerden que si no tienen gramera cada cucharada sopera equivale a 10 gr así que pueden multiplicar y sumar lo que necesitan ejemplo: si necesitan 150 gr de harina entonces serian 15 cucharadas.
3. Tomarse una foto batiendo la mezcla, al momento de hornearla y cuando salga del horno
4. Mandar las evidencias a mi WhatsApp o s mi correo paopolindara@gmail.com