**Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos - AGOSTO**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Higiene en Repostería** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Seleccionar y analizar productos en postres determinando técnicas en la elaboración e higienización (procesos) | Puntaje:63 | Nota: |

|  |
| --- |
| **Indicaciones**.-Enviar a correo electrónico: bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl.-El formato para entrega de la información es en Word. .-Realice el informe escrito con letra arial (12) .-Respete espacios y márgenes..-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes..-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK…****.-Pelicula en neflix****.-Características en google** |

|  |
| --- |
| **1.-** Determine las principales técnicas para realizar aseo y desinfección de zonas de producción gastronòmica definiendo lo siguiente.(6 puntos)a.-Asepsiab.-Pulcritudc.-Inocuidad |

|  |
| --- |
|  **2**.-Investigue las principales técnicas de elaborar aceites para la utilización en pastelería y repostería. ( 5 puntos)**Ejemplo:** a.- Aceite de maravilla más Almendra  **Aceite de almendras**En su elaboración este aceite refinado constituye una fuente de…………….se utiliza para diferentes preparaciones tales como……….. , Lo transformamos en….para realzar…….en caso de los postres y pasteles de…………………su receta consta de…………etc. etc. etc. |

|  |
| --- |
| **3**.-**Desafio 2 (20 Puntos)**.- En casa elabore un variedad de aceite saborizado para utilizar en pasteles, entradas o postres.a.-Productosb.-Recetac.-Nombre y características de utilizaciónd.-Fotografía del procesoc.-Utilización del productosD.-Formato y embotellamiento. |

|  |
| --- |
| **4**.-Nombre e inserte 6, imágenes de pasteles (dulces) y mermeladas típicos de la IV región.(12 puntos) |

|  |
| --- |
| **5.-** Describe un mini recetario de postres tradicionales de chile al menos 10 recetas de estos.(20 puntos) |