

**NORMAS PARA O DESENRROLO DA TELEFORMACIÓN DO ALUMNADO:**

O sistema de teleformación discurrirá por medio destas dúas vías: ben me devolvedes as tarefas realizadas por medio dun documento de drive cuberto ou por medio do meu correo [maria7pontes@edu.xunta.es](mailto:maria7pontes@edu.xunta.es), especificando ben claro no envío o voso nome completo e o nº de U.D, pois iranse pasando unha a unha co seu correspondente nº.

Os prazos de entrega das UD entregadas son ata o **venres (27/03/20)** da semana na que se entregan ás 23:55 hrs.

**UD 1**

1.- Indica todos los elementos que componen un postre, resume brevemente acerca de ellos.

2.- ¿Cuáles son las materias primas más comunes en pastelería?

3.-Dentro de las elaboraciones básicas de pastelería, ¿cuáles son las elaboracas con masas hojaldradas?

4.-¿Para qué se utiliza la documentación de previsión y cuáles son las fichas a usar?

5.-Realiza un diagrama de secuenciación para el tratamiento correcto de residuos en una pastelería. (Si no tenéis muy claro cómo hacerlo os remito a la pg. 24 del libro de texto)

6.-Inventa un postre completo con todos sus elementos, dibuja su boceto y realiza su ficha de escandallo y de coste para cada una de ellas. El boceto lo veremos en clase. (Puedes ayudarte con la tabla de la pg. 5 del libro)

7.-Describe el proceso de conservación de un postre elaborado a base de leche con una decoración de frutos secos, una salsa de frutos del bosque y una guarnición de frutas frescas.

8.-¿Cuáles son las características en las nuevas tendencias de pastelería.

9.-Diseña un menú degustación de postres con cinco variedades de elaboraciones de las que hayas visto durante el curso (postres de leche, fritos, helados, semifríos, de frutas). (Puedes ayudarte con la tabla de la pg. 5 del libro)

10.-En los procesos productivos, ¿cuáles son los pasos que se deben seguir?

11.-Busca información acerca de la carta de postres de:

- Un restaurante de estrella Michelin con su menú degustación de postres.
- Un restaurante de un hotel.
- Un restaurante de tres tenedores.

12.-Sabías que existen “restaurantes” sólo de postres?. Investiga acerca de ello, ¿has estado en alguno?.

13.-Cubre la siguiente tabla:

Postres base	Tª en cámara	Congelación
Postres a base de lácteos	4º C y 6º C	
Postres a base de frutas		Si no se realiza una correcta descongelación los postres de frutas suelen soltar agua.
Postres fritos o de sartén		
Postres semifríos	2º C y 5º C	
Postres de helados y sorbetes	-18º C	
Postres a base de masas		Todos excepto hojaldre y fritos.

14.-¿A qué temperatura (tª) crees tu que se deben conservar los chocolates y coberturas?

15.-¿Qué entiendes por ovoproducto, nombra 4 diferentes?

16.-¿A qué tª tiende a cristalizar la miel?

17.-Nombra 5 grasas de origen vegetal entre mantecas y aceites de uso común en pastelería.

18.-¿Qué gas desprende la fruta en su maduración y qué efecto tiene sobre ésta?

19.-¿Conoces la harina de espelta? Investiga sobre ésta y descubre si es lo mismo que la de "escanda" asturiana.

20.-Organiza una partida de pastelería con las siguientes tareas para dar los postres correctamente:

- Biscuit glaçe de avellanas con bizcocho plancha de avellanas, salsa de toffee y espuma de crema chocolate blanco y avellanas caramelizadas.
- Helado brownie con frutos del bosque deshidratados y bizcocho de frambuesas de sifón con flores cristalizadas.
- Sopa de chocolate blanco con helado de galletas y abanicos de chocolate bicolor con perlas de frambuesas.

## UD 2

1.-¿Cuáles son las frutas más características de la temporada de invierno?

2.-¿Son iguales las necesidades de conservación de una fruta de clima cálido que de una de clima frío o templado? Realiza un esquema con al menos 8 frutas de cada una e incluye también 5 frutas de climas áridos.

3.-Realiza un esquema de los frutos secos más comunes del mercado con sus cualidades organolépticas y su contenido graso.

4.-Valora los defectos que pueden surgir en la realización de postres a base de frutas frescas y tropicales, indica sus 4 clasificaciones.

5.-Describe las diferencias entre un bizcocho de sifón y uno de almendras tradicional.

6.-Busca en internet 4 postres de frutas realizados por Paco Torreblanca y 4 realizados por Oriol Balaguer.

7.-Busca información y realiza la biografía de Jordi Butrón y Paco Torreblanca, ¿los conocías de antes?

8.-Busca en internet 4 imágenes sobre arte mukimono, ¿qué entiendes por ello?

9.-Además de introducir la fruta en estado fresco en postres, ¿en cuantos productos la puedes transformar para introducirla igualmente?

10.-Dentro de toda la maquinaria eléctrica que te detalla el libro, indica un postre de frutas que elaborarías a partir de transformar la fruta con cada uno de estos aparatos.

11.-En esta unidad concretamente especifica bien claro lo que se debe depositar en cada contenedor según su color. Realiza un esquema sin mirar el libro primero y luego haz la comparativa, ¿lo tenías bien claro?

12.-Encuentra las diferencias entre las siguientes variedades de manzanas: **Fuji, Granny Smith, Golden, Pink lady, Reineta, Royal Gala, Starking.**

13.-Busca 5 variedades de peras y 3 de cerezas.

Busca también un postre típico de Francia en el que se aprovechaba el excedente de cerezas en la temporada, es un postre cocido en horno.