 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

 GUÍA DE TRABAJO: ELABORACION DE PRDUCTOS DE PASTELERIA

Docente: Paz Gaete P

Fecha: semana del 16 al 20 de marzo

 Semana del 23 al 27 de marzo

**OA**: Manejar maquinarias, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identificar distintos tipos de maquinarias, equipos, e instrumental, utilizados en pastelería

**ACTIVIDAD:** clasifica distintos tipos de maquinarias, equipos, e instrumental, utilizados en pastelería

[https://www.youtube.com/watch?v=R4sN3 <https://www.youtube.com/watch?v=xznAAkBeo2E>Hu4cO0](https://www.youtube.com/watch?v=R4sN3Hu4cO0) <https://www.youtube.com/watch?v=R4sN3Hu4cO0> <https://www.youtube.com/watch?v=YdgUzIOcla4&list=RDR4sN3Hu4cO0&index=4>

**Actividad:**

 1-Revisela presentaciones de maquinaria, equipo e instrumental.

2- Con esta información realice un mapa conceptual en su cuaderno, realizando una definición de de maquinaria, equipos e instrumental o utensilios, luego clasifique los según la información revisada haciendo una clara distinción de categorías, para ello utilice diferentes colores y haga una breve descripción de la maquinaria, equipo e instrumental (utensilios) que se describe.

3-Luego de realizar el mapa conceptual Debe definir solo 15 por categoría, independientemente que en su mapa conceptual tenga más de esa cantidad.(cuaderno)

4- según su opinión cual es la importancia de la maquinaria, equipos, instrumental y/ o utensilios, en la elaboración de productos de pastelería.(redacte su respuesta en un mínimo de 10 líneas.

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