 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO N°2: ELABORACION DE PRDUCTOS DE PASTELERIA**

 **Docente**: Paz Gaete P

**Fecha:** semana de 30 de marzo al 03 de abril

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

**CONTENIDO:** Maquinaria, equipos e instrumental utilizado en cocina, área de pastelería

**ACTIVIDAD:**

1. Escriba el significado de cada maquinaria, equipo, y utensilio.
2. Una vez terminada la actividad envíela a mi correo pazgaetepina73@gmail.com
3. I**MPORTANTE**; esta actividad es una evaluación sumativa

1-Aerómetro:

2-Anillo o aro:

3-Baume:

4-Boquillas:

5-Manga pastelera:

6-Razpa:

7-Tamiz:

8-peineta:

9-espatula:

10-cuchillo sierra:

11-batidor:

12-pesa:

13-kidchen aid:

14-sobadora:

15-mezcladora:

16-gramera:

17-soplete:

18-cifon:

19-timbales:

20-aerografo:

 **Nota: espero una pronta respuesta, desde mí correo retroalimentare el trabajo**

 **Solicitado, animo tu puedes!!!!!!**