 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. Ayúdate de la tabla para organizar tus conceptos.
2. Una vez terminada la actividad envíela a mi correo [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)
3. I**MPORTANTE**; esta actividad es una evaluación sumativa

|  |  |
| --- | --- |
| **MAQUINARIA, EQUIPO, Y UTENSILIO.** | **DEFINICIÓN** |
| 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!!!!!!**