 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE PRDUCTOS DE PASTELERIA**

**Cuarto Medio B**

* **Docente**: Paz Gaete P
* **Fecha:** semana de 27 de abril al 30 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) conteste el siguiente cuestionario.

2) Una vez terminada la actividad envíela a mi correo

[pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)

I**MPORTANTE**; esta actividad es una evaluación formativa

**Cuestionario**

1. ¿Explique con sus palabras que características tiene la maquinaria de una cocina?
2. ¿Indique cuál es la importancia de los utensilios, y como facilitan el

trabajo en la cocina.?

1. ¿Indique 10 maquinarias de las vistas en los trabajos anteriores y

defina el uso de dos.?

1. ¿Indique 10 utensilios del power point enviado en la guía anterior,

y defina el uso de tres utensilios.?

1. Al no contar con la maquinaria y utensilios, ¿cuál cree usted que serían las dificultades al momento de querer desarrollar las preparaciones?
2. Indique cuales son los procesos de higienización de las maquinarias y utensilios, Y ¿Cuál es la importancia de estos procesos en la elaboración de los alimentos?

Suerte, los invito a contestar este cuestionario….

**Es muy importante**

¡¡¡¡¡¡Ustedes pueden animo!!!!!!