**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Cristián Olguin Vega** |
| **Teléfono:983543735 Correo: colguin@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: cockteleria y vinos Curso:4 año C E.M Semana:del 30 de junio al 3 de julio** |
| **Unidad:** |
| **Objetivo de la Clase: El estudiante aprenderá como se hace un vino** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Se aplicará el servicio del vino a través de PPT expuesto por el profesor donde explicará ¿Cómo se hace el vino?**  **Conceptos**  **La parra**  **La vendimia**  **El mosto**  **Los viñedos**  **Preguntas de reflexión**  **1.-¿Cómo es elaborado el vino?**  **2.- ¿Qué es la fermentación?** |