

Orientaciones para trabajo semanal a distancia

|  |
| --- |
| **Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES** |
| **Teléfono: ---- Correo:** **ggallardo@mlbombal.cl** |
| **Modulo: Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas Curso: 4ºA****Semana: 02 de Noviembre** |
| **Objetivo de Aprendizaje:** Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidasalcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales. |
| **Objetivo de la Clase:*** Que los estudiantes conozcan las características de las cepas tintas no tradicionales (Cabernet Franc - Cepa País- Syrah/Shiraz - Carignan/Cariñena/Carignano - Malbec o Côt- Sangiovese – Tempranillo)
* Que los estudiantes conozcan las características de las cepas blancas (Sauvignon blanc -

Chardonnay - Semillón – Viognier) |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| * Los estudiantes deberán realizar un cuadro sobre las diferentes cepas tintas no tradicionales y las cepas blancas.

**Actividad:**Realizar un cuadro en su cuaderno identificando la cepa tinta no tradicional y cepas blancas; las características organolépticas de cada una de ellas.**Puntos a tratar:*** + Variedad de cepas tintas no tradicionales
	+ Variedad de cepas blancas
 |