



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: 05 de Octubre
Objetivo de Aprendizaje: Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.
Objetivo de la Clase: <ul style="list-style-type: none">• Que los estudiantes conozcan como llega el vino a Chile.• Que los estudiantes conozcan el término de cepa• Que los estudiantes conozcan las características de las cepas tintas (Pinot Noir- Merlot- Carmenère-Cabernet Sauvignon)
Indicaciones para el trabajo del estudiante: <p>Los estudiantes deberán realizar un cuadro sobre las diferentes cepas tintas en Chile: Pinot Noir- Merlot-Carmenère-Cabernet Sauvignon)</p> <p>Actividad: Realizar un cuadro en su cuaderno identificando la cepa tinta y las características organolépticas de cada una de ellas.</p> <p>Puntos a tratar:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Definición de Cepa✓ Variedad de cepas tintas