

Orientaciones para trabajo semanal a distancia

|  |
| --- |
| **Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES** |
| **Teléfono: ---- Correo:** [**ggallardo@mlbombal.cl**](mailto: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 bebidas  alcohólicas 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 |