

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 7 28/04/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 3):

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre vinificación de vinos.

INTRUCCIONES:

1. **Ver con detención el video, analizar y responder las preguntas del cuestionario.**
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (cpousagastro@gmail.com)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo cpousagastro@gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 01/05/20**

Link de video: https://www.youtube.com/watch?v=xvHIYOY_9IA

CUESTIONARIO 1 - ABC VINOS – Capitulo I

1. Defina la Viticultura.
2. ¿Desde que año hay registro de la vid?
3. ¿Cuál es la especie de la uva con la que elaboramos vino?
4. ¿Qué es la Ampelografía?
5. Nombre las partes de la Vid.
6. ¿Qué se forma en el proceso de la fotosíntesis con el agua y el dióxido de carbono?
7. ¿Cuál es el rango de temperatura óptimo para el proceso de fotosíntesis?
8. ¿Qué aroma entrega a los vinos el roble francés?
9. El roble de grano ancho entrega una característica a los vinos ¿Cuál es?
10. ¿Cuánto tiempo es el que se utiliza en la reserva de vinos?