

# MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

## CLASE 10 – 11

## 18 al 29/05/20

### **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](mailto:cpousagastro@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)
4. **FECHA DE ENTREGA 29/05/20**

Link de video: <https://www.youtube.com/watch?v=E9Vzbp0eWnU>

## CUESTIONARIO 4 - ABC VINOS – Capitulo IV

1. ¿Que es la enología?, explique su origen griego
2. ¿Qué es el vino?
3. Defina al vino Varietal y de corte o genérico.
4. ¿Qué características le entrega el cultivo en zonas frías al vino?
5. Explique lo que es la fermentación alcohólica.
6. ¿Cómo influye la temperatura en la fermentación?
7. ¿Qué son las levaduras, donde se encuentran naturalmente y para que se utilizan en la elaboración del vino?
8. Explique la fermentación Maloláctica.