

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 8 05/05/20

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)
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo cpousagastro@gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 08/05/20**

Link de video: <https://www.youtube.com/watch?v=HbbP-Popmd8>

CUESTIONARIO 2 - ABC VINOS – Capitulo II

1. Explique cuales son los pasos y factores que es el sistema de conducción en cuanto a la:
 - Disposición de la planta
 - Densidad de plantas hectáreas
 - Orientación de las filas de vides
 - La forma de conducción
2. Explique cual es la influencia de la poda en la vid y en el vino
3. Explique que son los Raleos y como influye en cosecha de la vid.

4. Explique cuales son las razones de por que se utilizan botellas de vidrio.
5. ¿Qué es la Peronospora y que provoca en la Vid y cual es su tratamiento?
6. Explique el Oídio y la Botrytis.
7. Cuando se provoca la podredumbre gris y cual es la diferencia con la podredumbre noble.
8. ¿De donde proviene la Filoxera ya que parte de la Vid afecta?
9. ¿Cuales son las formas de prevenir la Filoxera?
10. ¿Que son las denominaciones de origen controlada (D.O.C) y como es el proceso para entrar a las D.O.C.?