

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

CLASE 12 – 13

01 al 12/06/20

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 12/06/20**

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

CUESTIONARIO 5 - ABC VINOS – Capitulo V

1. ¿Qué es la viticultura?
2. ¿Cuál es la diferencia fundamental entre los vinos tintos, blancos y rosados?
3. La fermentación del vino tinto se realiza de una forma distinta a la del vino blanco y rosado, cuál es?
4. Cual es el alcohol que se obtiene en mayor cantidad en la fermentación?
5. Explique que es la Maceración.
6. ¿Qué son los polifenoles? Explique los tipos.
7. ¿Qué es el sombrero y que entrega al vino?
9. ¿Qué son los vinos de guarda y de prensado? De características.
10. Explique que es el ácido láctico.
11. ¿Para que se guardan los vinos en barricas de roble?