 Liceo José Victorino Lastarría

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

4ºA Mención Cocina

Guía Semana del 17 al 21 de Agosto

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

Objetivo de la clase: Investigar y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos y analcohólicos, considerando las fichas técnicas

Actividad 1: Investigar las características de las siguientes cepas:

Cabernet Sauvignon :

Carmenere :

Merlot :

Pinot Noir:

Malbec:

Cabernet Franc:

**Ticket de salida:**

 ¿Todos los vinos tintos son iguales independiente de su cepa? Explique

Nota: La actividad 1 la realizan todos los estudiantes. El Ticket de salida sólo no responden los estudiantes que retiran guías impresas.

Enviar respuestas a los correos señalados o fotos de sus cuadernos al whatsapp de su profesor(a) jefe.

 Sandra Díaz Baeza: sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl

Paz Gaete Piña: paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl