 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](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)

Paz Gaete Piña: [paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl)