 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

4ºA Mención Cocina

Guía Semana del 05 al 09 de octubre

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

**Objetivo de la clase**: 2.1 investigar y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos y alcohólicos, considerando las fichas técnicas

**Actividad:** los estudiantes investigan las características de las siguientes cepas:

1.- Cabernet Sauvignon :

2.- Pinot Noir

3.- Merlot:

4.- Carmenere:

5.- Cabernet Franc:

6.-Syrah:

Ticket de salida: ¿Todos los vinos tintos son iguales independiente de su cepa? Justifique su respuesta

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)

**Buena suerte y buen trabajo**