

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 3° año, 1° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 4

Tema: El proceso de vinificación del vino Tinto.

*Actividades a realizar desde 11 de mayo al 23 de mayo del 2020.

Este Trabajo se puede realizar en grupos (mismo de antes preferentemente), pero no excluyente. La información necesaria esta en PDF llamado " Proceso de vinificación", (el mismo archivo de vino blanco). Para este trabajo te servirá mucho el glosario de la guía 3.

*Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

Pautas del trabajo. (serán las mismas que para el vino blanco)

- Realizar el trabajo formato formal, en Word o manuscrito.
- Debe contener en el trabajo:
 - 1) Una caratula completa (institución, materia, ciclo, profesor, tema, alumnos y año)
 - 2) Introducción del tema
 - 3) Esquema (del proceso del vino blanco a modo de organizar la información y su posterior desarrollo)
 - 4) Desarrollo del trabajo (explicando paso a paso cada etapa del proceso, su importancia y cuidados)
 - 5) Conclusión
 - 6) Bibliografía utilizada.
- Por último, marca las diferencias en el proceso con el vino blanco.

Director: González Alfredo.