

## **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° 2

Tema: El proceso de vinificación del vino blanco.

Actividades a realizar desde 31 de marzo al 10 de abril de 2020.

Este Trabajo se realizará en grupos de 3 a 5 personas, realizaran un trabajo de investigación, síntesis y organización de dicha información del tipo formal.

La información necesaria esta en PDF llamado” vinificación”, enviado al grupo, se puede complementar con búsquedas en la web, (conserva los links desde donde obtuviste la información complementaria, para citarlos como bibliografía al final del trabajo).

### Pautas del trabajo.

- Realizar el trabajo en Word o manuscrito, este se deberá entregar al volver a clases.
- Debe contener en el trabajo:
- Una caratula completa (institución, materia, ciclo, profesor, tema, alumnos y año)
- Introducción del tema
- Esquema (del proceso del vino blanco a modo de organizar la información y su posterior desarrollo)
- Desarrollo del trabajo (explicando paso a paso cada etapa del proceso, su importancia y cuidados)
- Conclusión
- Bibliografía utilizada.

Director: González Alfredo.