

## **Actividades Formativas Modulo OBBC - 03**

**21/03/** - Visionar e repasar a presentación do tema 9 da aula virtual, sobre a cervexa.

<https://www.edu.xunta.gal/centros/iesfragaume/aulavirtual2/login/index.php>

[https://www.edu.xunta.gal/centros/iesfragaume/aulavirtual2/pluginfile.php/15885/mod\\_resource/content/1/09%20la%20cerveza%20presentaci%C3%B3n.pdf](https://www.edu.xunta.gal/centros/iesfragaume/aulavirtual2/pluginfile.php/15885/mod_resource/content/1/09%20la%20cerveza%20presentaci%C3%B3n.pdf)

- ▶ Realizar un esquema-resumo desta unidade, máximo un folio a unha cara. Pode ser manuscrito ou a ordenador, pero en tamaño facilmente lexible.

GUIÓN:

- Composición da cervexa
- Proceso de fabricación da cervexa
  - Artesanal
  - industrial
- Tipos de cervexa, e clasificación das mesmas
- Servizo da cervexa
  - Tamaños

**Data límite de entrega: 25/03 antes das 14:00**

Remítala vía mail a [anxo.cdsr@gmail.com](mailto:anxo.cdsr@gmail.com), *Tamén podedes facerlle unha foto e enviala nun mail*

*O alumnado que xa teña completada esta ficha, pode completar outras fichas anteriores pendentes no Drive. **Priorizando a ficha 09 cervexa e seguindo coa 08 zumes, 07 augas minerais, ... avisádeme por mail a medida que as vaiades rematando, para supervisalas***

**Visita este enlace:**

<http://www.edu.xunta.gal/centros/iesfragaume/system/files/NACASA%20IES%20OK%20com.pdf>