

## **INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL MÓDULO DEL VINO Y SU SERVICIO DE SEGUNDO CURSO DEL CICLO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.**

1. La actividad formativa continuará a través de la modalidad “on line”, a través de “Drive”.
2. Cualquier duda será tratada a través del correo [serviciosfragaume@gmail.com](mailto:serviciosfragaume@gmail.com)
3. El horario de atención y disposición de la profesora Olga Vizoso Arribe, será el mismo que el horario lectivo habitual.

### **ACTIVIDAD 1**

Atendiendo a la U.D.4\_El vino en el restaurante, y dentro de ella la Actividad 2\_Carta o lista de vinos.

Propongo la siguiente actividad:

Elaborar una carta de vinos con las D.O.s Gallegas:

1. Rías Baixas
2. Ribeiro
3. Ribeira Sacra
4. Monterrei
5. Valdeorras

Aportando la siguiente información:

- a) Nombre del vino
- b) Añada
- c) Zona de producción
- d) Tipo de envejecimiento (Crianza, Reserva, etc).
- e) Uva/s empleadas en la elaboración
- f) Foto de la botella

A modo de ejemplo: [www.gruporeini.com](http://www.gruporeini.com)

Fecha límite de entrega: 25\_03\_2020

Modo de entrega: a través de la web del centro