

### 3. GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO

**Centro Educativo:** Colegio Técnico Profesional La Suiza/ Sección Técnica Nocturna

**Nombre del docente:** Sarita Ulloa Pérez

**Medio de contacto:** Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: [sarita.ulloa.perez@mep.go.cr](mailto:sarita.ulloa.perez@mep.go.cr)

**Especialidad:** Turismo en A & B

**Sub área:** Bar & Restaurante

**Unidad de Estudio:** Etiqueta y protocolo

**Nivel:** UNDÉCIMO

**Horario de atención a distancia:** Martes de 5:45pm a 9:00pm según horario.

**Escenario:** 1 ( )    2 ( )    3 ( )    4 ( )

**Nombre del Estudiante:** \_\_\_\_\_ **Sección:** \_\_\_\_\_

**Periodo establecido para el desarrollo de la guía:** DEL 19 AL 30 DE ABRIL, 2021

**Medio para enviar las evidencias:** Vía email: [sarita.ulloa.perez@mep.go.cr](mailto:sarita.ulloa.perez@mep.go.cr)

#### II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>

#### Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p><b>Conexión:</b></p> <p><b>Actividades de rutina: saludo, reflexión, asistencia.</b></p> <p>La docente introduce el tema sobre el procedimiento de servicio de vino y su almacenamiento por medio de una presentación de videos y material escrito. <b>VERANEXO 1</b></p> <p><b>Clarificación-construcción. Aplicación.</b></p> <p>El estudiante explica los procedimientos de servicio de vinos y su almacenamiento, por medio de una exposición en Power Point, con los pasos a seguir a la hora de servir el vino (Protocolo de vino), la vestimenta, utensilios, y el tipo de almacenamiento del vino, si no cuenta con los medios tecnológicos, puede hacer un cartel.</p> <p><b>Aplicación:</b></p> <p>Realizo un ensayo sobre el tema <b>del licor</b>, de mínimo una página, basándose en su opinión y conocimiento personal y a la vez tomando en cuenta la opinión de 2 personas conocidas, respecto a los usos correctos e incorrectos del licor y los efectos que puede producir en la salud de las personas, así como las consecuencias a nivel personal y familiar.</p> <p><b>Importante: Si lo hace en computadora, debe utilizar letra calibri, tamaño 11.</b></p> <p><b>Veranexo 1</b></p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

**“Autoevalúo mi nivel de desempeño”**

**Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.**

**Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador**

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Explica los procedimientos de servicio de vinos y su almacenamiento, por medio de una exposición en Power Point	Explico los procedimientos de servicio de vinos y su almacenamiento, por medio de una exposición en Power Point, con mucha dificultad y errores.  <input type="checkbox"/>	Explico los procedimientos de servicio de vinos y su almacenamiento, por medio de una exposición en Power Point, con alguna dificultad y pocos errores.  <input type="checkbox"/>	Explico los procedimientos de servicio de vinos y su almacenamiento, por medio de una exposición en Power Point, sin ninguna dificultad.  <input type="checkbox"/>
2. Realiza un ensayo sobre el tema del licor, de mínimo una página, basándose en su opinión y conocimiento personal y a la vez tomando en cuenta la opinión de 2 personas conocidas, respecto a los usos del licor y los efectos que puede producir en la salud de las personas, así como las consecuencias a nivel personal y familiar	Realizo un ensayo sobre el tema del licor, de mínimo una página, con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Realizo un ensayo sobre el tema del licor, de mínimo una página, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Realizo un ensayo sobre el tema del licor, de mínimo una página, sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>

## TEMA:

## PROCEDIMIENTO O PROTOCOLO DE SERVICIO DE VINO

# TIPS PARA SERVIR VINO COMO UN PROFESIONAL

**1** Prepara los vinos dos horas antes de la cena.

**2** Ten a la mano una servilleta de tela para sujetar las bebidas frías.



## TEMPERATURAS



## TAMAÑOS DE COPAS



GRANDES  
Tintos



DE FLAUTA  
Espumosos



MEDIANAS  
Blancos



JEREZANAS  
De postre

**3** Calcula bien las porciones, una botella estándar de 750ml alcanza para siete personas.

**4** Monta la mesa con copas para todos los vinos que se beberán (una por cada etiqueta).

**5** Recibe a tus invitados con un aperitivo, como un jerez o un oporto blanco seco.

**6** Abre el primer vino con un descorchador de dos pasos, que es más profesional.

**7** Pide a la persona que más sabe de vinos o al invitado principal que huela el corcho y cate el vino.

**8** Evita llenar las copas. Lo ideal es servir el vino un dedo debajo de la mitad.







## TEMA: ALMACENAMIENTO DEL VINO

### ALMACENAMIENTO



Un lugar perfecto e ideal para el vino es aquel que es frío, oscuro, moderadamente húmedo, relativamente quieto y donde la temperatura sea constante, de 10 a 12 grados centígrados.



#### Posición:

Los vinos tienen que estar almacenados horizontalmente para que el corcho este en contacto con el líquido. Esto evita que el corcho se seque y así permite evitar la oxidación del vino.



Los vinos blancos dulces es aconsejable servirlos a 6°C, temperatura a la cual se resalta su carácter frutal y su expresión dulce.

BLANCO	JOVEN SECO	DULCE	CRianza
	7 a 10°C	6°C	10 a 12°C

Los blancos con crianza, entre 10 y 12 ° C . A temperaturas más bajas se pierden los aromas complejos del roble.

Los blancos generosos (manzanillas y finos) se deben servir entre 7º y 10º C

ROSADO	ROSADOS	CAVAS	CHAMPAGNES
	6 a 8°C	5 a 7°C	5 a 7°C

Para los vinos rosados se recomienda que la temperatura de servicio esté entre los 6 y 8º C.

Los tintos jóvenes pueden presentarse entre los 12 y 15º C para resaltar su frescura y matices florales, los crianzas entre los 16 y 18ºC y los de grandes añadas a 20ºC.



TINTO	JOVEN	CRianza	GRANDES AÑADAS
	12 a 15°C	16 A 18°C	20°C

Por tanto, nada de servir los tintos a temperatura ambiente y menos en verano.

## ANEXO 1

## ENSAYO SOBRE EL LICOR Y SUS USOS

[illegible]