



COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

Cuarto Medio B, Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 4

Unidad: Bebidas Alcohólicas	N° de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3°B
Objetivo: Identifique tipos de procesos y técnicas para la elaboración de bebidas alcohólicas	Puntaje:30	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

a.-Maridaje de vinos.cl

b.-vinos y comidas .cl

1.- Defina en una plana de hoja oficio, el proceso de Fermentación en alcoholes (5 puntos)

2.- Defina en una plana de hoja oficio, el proceso de destilación en alcoholes (5 Puntos)

3.- Defina en una plana de hoja oficio, el proceso de maceración en alcoholes (5 Puntos)

4.-Escriba 3 recetas de tragos según los procesos anteriores en un cuadro interactivo.(15 Puntos)

Ejemplo:



Maceración
Trago: Borgoña



Descripción: Trago elaborado en base a frutillas muy maduras, que se elaboraba en tiempos remotos hasta la actualidad, el **borgoña** es un cóctel chileno tradicional, hecho con vino tinto, frutillas picadas y azúcar. Su consumo se asocia a las Fiestas Patrias locales (en primavera) y al verano y la Navidad.

.-Se puede servir frío o a temperatura ambiente.

.-Una de sus características es el proceso ya que se adecua a la **maceración** de las frutillas con azúcar y palos de canela, además de unos toques de agua ardiente y se puede dejar reposando de un día para otro o por varias horas, luego de ese tiempo agregar el vino tinto y reposar nuevamente hasta lograr un punto de sabores y aromas perfectos.