**Cuarto Medio B, Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohòlicas**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Bebidas Alcohólicas** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 4ºB |
| **Objetivo:** Reconocer licores y Tragos nacionales, y proceso de producción de otros bebestibles alcohólicos. | Puntaje:46 | Nota: |

|  |
| --- |
| **Indicaciones**  .-Enviar a correo electrónico:  bernardita.[barraza@colegioprovidencialaserena.cl](mailto: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**  **c.-Producción de fermentados.cl** |

|  |
| --- |
| **1**.- Selecciona y comparte una historia sobre algún trago típico chileno, en 1 plana de hoja.  (10 **puntos)** |

|  |
| --- |
| **2**.- Define, comenta e inserta imágenes de los procesos de elaboración de los siguientes licores. (20 puntos)  a.-Chicha  b.-Chacolí  c.-Licor de oro  d.-Chupilca |

|  |
| --- |
| **3.-**Determina el correcto maridaje de los siguientes fermentados y 2 tragos elaborados con estos.(fundamente correctamente) (12 puntos)  a.-Cerveza  b.-Malta  c.-Trago 1  d.-Trago 2 |

|  |
| --- |
| 4.-Nombre Todas las variedades de semillas y flores que se pueden utilizar en los tragos (4 puntos) |