**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.-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.-Chichab.-Chacolíc.-Licor de orod.-Chupilca  |

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

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