



COLEGIO PROVIDENCIA
JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA



Guía de Apoyo 2020 (Evaluación) N°1

Módulo: Elaboración de bebidas alcohólicas y Analcoholicas

Unidad: Técnicas de bar		
Nombre de la alumna:	Fecha:	Puntaje:
Profesora: Bernardita Barraza Rojas	Puntos: 50	Nota:

Objetivo: Determinar las características y conceptos de las técnicas de bar y Enología.

Indicaciones

- .-Enviar a correo electrónico bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl
- .-El formato para entrega de la información es en Word.
- .-Debe ser escrito con letra arial (12)
- .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

El Bar, herramientas de trabajo funciones y Técnicas

1.-Describa al menos 10 funciones de Bartender y materiales o herramientas para trabajar.
(10 puntos)

2.-Analize a Chile como país productor de vinos (2 páginas) (20 puntos)

3.-Defina Enología y Bar (10 puntos)

4.-¿Qué es la vitivinicultura y nombre 3 zonas de Chile con más producción de vinos y pisco
(10 puntos)