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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Bebidas Alcohólicas** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Determinar diferentes recetas de tragos nacionales según procesos elaboración. | Puntaje75 | 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**.- Nombre los distintos tipos de tragos nacionales, y escriba sus recetas , al menos 10.(**20 puntos)** |

|  |
| --- |
| **2**.- Elabore un PPT (5 diapositivas, destacando los principales tragos nacionales de chile)(**15 puntos**) |

|  |
| --- |
| **3.- Desafío de Bar (20 puntos)**.-Elaborar tipos de tragos nacionales tradicionales, en presencia de un adulto..-Los tragos son: navegado y cola de mono, selecciona uno.-Realiza un video evidencia del trago elaborado explicando su proceso. .-Puedes apoyarte de un ayudante..-Tu presentación debe ser con traje de servicio..-Deben realizar un pequeño montaje de su trago. |

|  |
| --- |
| **4.-**Nombra y define 2 palabras de cada letra de glosario técnico enológico desde la **A** a la **E (20 puntos)** |