**OCTUBRE**

COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Bebidas Analcohòlicas** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Reconocer familia de los tragos y características de los tragos Analcohòlicos. |  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.-Familia de los tragos.cl****b.-Vinos y comidas .cl****c.-Bartender.cl** |

|  |
| --- |
|  Preguntas puntaje |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.-¿Què tipos de semillas, frutas y flores podemos utilizar para la elaboración de tragos Analcohòlicos? Nómbrelos y fundamente | 10 ptos |
| 2.-Defina los siguientes conceptosa.-Cidrac.-Espumantes | 5 ptos |
| **3.-** Nombra y define una variedad de vinos de cepas dulces y describa su procedimientos u /o características. | 5 ptos |
| **4.-**Escriba al menos 5 recetas con imagen de tragos aperitivos en base a Curazao(cao)**.** | 10 ptos |