**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](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.-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 conceptos  a.-Cidra  c.-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 |