



Liceo de Gastronomía y Turismo

Especialidad: Gastronomía

Profesor: Luis Osvaldo Concha Ehrenfeld

4°Medios

GUÍA DESARROLLO FORMATIVA  
MÓDULO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS

OBJETIVOS:

- Conocer vocabulario técnico utilizado en la elaboración de cocteles.
- Enlistar las herramientas usadas en la utilización de bar.

Nombre: \_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_

INSTRUCCIONES:

70 pts totales

De los videos que aparecen en los siguientes links realice las actividades:

<https://www.youtube.com/watch?v=AN6p1TZE12A>

<https://www.youtube.com/watch?v=dA33cRS-KYw>

- a.- Haga una **lista** con cada una de las herramientas utilizadas incluyendo las más básicas (cuchillo o tablas) (deben ser 20 herramientas) (20 pts)
- b.- **Escriba** una breve definición de cada una de las herramientas. (20 pts)
- c.- **Dibuje** cada una de las herramientas enlistadas y definidas. (20 pts)

**Observación: Todo debe ser realizado a mano, no serán recibidos trabajos digitales.**

**Debe contener:**

**Portada (nombre – curso – dibujo)**

**Introducción sobre herramientas**

**Conclusión de lo aprendido**

**(10 pts)**