

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 3):

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre enología, los vinos y su elaboración / Las bebidas analcohólicas

Las bebidas

Una bebida es todo aquel líquido, ya sea artificial o natural, que consume el ser humano. Las bebidas son esenciales para reponer los líquidos que el organismo consume al hacer cualquier actividad.

La bebida más recomendada y necesaria es el agua, ya que satisface la necesidad básica de la hidratación.

La función de **las bebidas** dentro de nuestro organismo es saciar la sed o viéndolo de otra forma el hidratar nuestro organismo.

Las personas también pueden utilizar las bebidas no solamente cuando es una necesidad, sino también como un acompañamiento a otros alimentos, lo que puede proporcionar una combinación de sabores.

Dentro de estos últimos podemos señalar como principales.

- Refrescos
- Vinos
- Cervezas.

Otra forma en la que ingerimos **las bebidas** es cuando lo hacemos de forma social, por lo regular este tipo de bebidas tienen un componente alcohólico.

Por lo regular al referirse a bebidas se le da una connotación de bebidas o preparados con alcohol, sin embargo, cualquier líquido que se ingiera es una bebida.

Bebidas energéticas

Dentro de la gran variedad de bebidas que se pueden encontrar podemos hablar de las energéticas.

Estas contienen sustancias que **estimulan el organismo** y dan una fuente de energía por un tiempo limitado que ayuda a aumentar la **habilidad mental** y resistencia física.

Dentro de sus principales componentes se encuentran:

- La cafeína
- Varias vitaminas
- Carbohidratos
- La taurina

No se deben de confundir con otro tipo de bebidas como los refrescos, ya que estas al contener alta concentración de cafeína puede producir dependencia.

El principal responsable de la sensación de eliminar el agotamiento es **la taurina**, sin embargo, no elimina realmente la fatiga ni el agotamiento en general, solamente quitan las sensaciones de forma temporal.

Esa es la causa de que después de que pasa el efecto se tiene una sensación de decaimiento general.

Dentro de las precauciones que se deben de tomar al utilizar este tipo de bebidas se menciona:

- No utilizar de forma regular y máximo **una diaria** para los deportistas.
- No mezclar con alcohol, ya que al ser un depresivo y mezclarlo con un estimulante puede causar una **arritmia cardíaca**.

CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS


Las bebidas pueden clasificarse principalmente en **2 grupos**:

- Bebidas no alcohólicas (analcohólicas)
- Bebidas alcohólicas

1. **Bebidas sin alcohol (analcohólicas):** Son aquellas que no utilizan alcohol en su producción, entre las más destacadas están:

Agua: Es el elemento esencial para que exista la vida en el planeta, todos los seres vivos se valen de ella para subsistir. En el caso del ser humano, un 70 % de su cuerpo es agua. Al ser unos de los componentes de los tejidos animales y vegetales, el agua está presente en todos los alimentos, por lo que es también consumida cuando se ingiere comida.

El agua embotellada	
Criterio:	
Origen.	<ul style="list-style-type: none"> -Mineral natural. -De manantial. -Preparadas. -Carbonatadas.
Mineraliz.	<ul style="list-style-type: none"> -Muy débil. -Débil. -Media. -Fuerte.
Composic.	<ul style="list-style-type: none"> -Bicarbonatadas. -Fluoradas. -Cálcicas. -Ferruginosas,...
Gaseadas.	<ul style="list-style-type: none"> -Sodas. -Sifón. -Seltz. -Gaseosas. -Tónicas, ginger-ale.





Servicios de Restauración---(© abz)---4

Leche: Es una fuente esencial de calcio que es imprescindible para la formación y mantenimiento de la masa ósea. La leche puede ser ordeñada de algún animal, como la vaca o cabra, o provenir del propio ser humano. Esta es ingerida sola, acompañando alguna infusión o como componente de algún postre, helado, licuado, entre otros. La leche se encuentra en distintas variedades: condensada, en polvo, descremada o entera.

La leche



% Temperatura.+%Tiempo.	% Agua.	% Grasa.
-Natural.	-Evaporada.	-Entera.
-Esterilizada.	-Condensada.	-Semidesnat.
-Pasteurizada.	-En polvo.	-Desnatada.
-Uperizada.	Otras: certificadas, enriquecidas, las natas.	



servicio de Restauración---(© abc)---5

Yogurt: Es un derivado de la leche ácida al que se le agrega frutas, edulcorantes y aromas. Este líquido se suele acompañar con frutos secos o cereales.

Té: Es un líquido que se produce con agua y a partir de la utilización de hojas secas pertenecientes a la planta de té u otros árboles de la familia de Theaceae. El té muchas veces es consumido con fines medicinales y aporta vitamina B y potasio en pequeñas cantidades. Se puede consumir frío o caliente y acompañarse con leche.

Las infusiones: el té



-Té blanco.	-Imperial.
-Té verde.	-Fino.
-Té amarillo.	-Ordinario.
-Té azul (oolong).	-Souchong.
-Té rojo.	Origen: -China. -Ceylán. -Japón. -India,...
-Té negro.	
-Blends.	
-Otros: bags, saborizados, desteinados.	



Según tratamiento, cosecha, origen, presentación, etc. Servicios de Restauración---(© abc)---7

Café: Es una bebida que combina agua y granos tostados de café. El café suele ser consumido por sus efectos estimulantes, tonificantes y vigorizantes, ya que la cafeína actúa como diurético y estimulante y actúa sobre el sistema nervioso central, arterias, venas, corazón y riñones.

Las infusiones: el café



Criterio:

Variedad.	–Arábicas. –Robustas. –Libéricas.
Cosecha.	–Picking. –Stripping. –Shaking.
Beneficiado.	–Suaves/lavados. –Naturales/no lavados.
Tostado.	–Natural. –Torrefacto. –Mezcla.
Origen.	–Kenya AA, Etiopía... –Brasil, Colombia... –Jamaica B. Mountain.
“Gourmet”.	–Kopi Luwak, Jacu...



Zumo: Es una bebida que se hace con el jugo de frutas como la naranja, el limón o el durazno que se extrae exprimiendo la fruta. A los zumos que se compran envasados se los suele combinar con agua y tienen endulzantes y otros agregados.

Los zumos y los batidos



–Zumos.	–Naturales.
	–Néctares.
Smoothies	–Concentrados.
	–A base de concentrado.
	–En polvo.
–Batidos.	–Batidos de frutas. –Batidos de leche.
–Los granizados.	



Servicios de Restau...



Gaseosa: Es una bebida hecha con agua carbonatada (lo que aporta el gas), edulcorantes, colorantes, antioxidantes, entre otros componentes. Las gaseosas suelen tener sabores como cola, naranja, limón y uva.

Las bebidas refrescantes

-De zumos de frutas.
-De extractos y/o aromas.
-Bebidas lights.
-Bebidas "saludables".
-Bebidas isotónicas.
-Bebidas energéticas.
-Mostos y horchatas.



Servicios de Restauración—(© abc)—9

2. **Bebidas alcohólicas:** Se considera una bebida alcohólica si contiene más de **2.5 grados de alcohol etílico**.

Este es un depresor del sistema nervioso central que actúa directamente en el cerebro de su consumidor afectando la coordinación, la memoria y el lenguaje.

Las bebidas alcohólicas se pueden obtener de dos formas diferentes:

- Por fermentación
- Por destilación.

El alcohol por fermentación

Este se obtiene de la fermentación de los azúcares contenidos en frutas, raíces o granos que se convierten en alcohol, como por ejemplo la cerveza, el vino y otros.

El alcohol por destilación

Este proceso es la obtener el condensado de vaporizar parcialmente un líquido, como ejemplo de este tipo de bebidas tenemos el vodka, el whisky y el tequila.

Tipos de bebidas alcohólicas

Dentro de las bebidas alcohólicas existen diferentes tipos de las y se pueden subdividir en las siguientes ramas principales

- Vinos
- Cognac
- La ginebra
- El Ron
- El Vodka
- El Whisky
- El sake
- La cerveza

Los vinos

Esta se puede decir que es una de las bebidas más antiguas, se conocen vinos que se hicieron en **china hace 4,000 años**.

Los **griegos y romanos** hicieron del vino algo cotidiano dentro de su dieta.

Por lo general se le llama vino a cualquier preparación que se haga con la fermentación de la uva, sin embargo, se puede extender a cualquier fermentación realizado con otros juegosde frutas.

Existen **dos tipos principales** de vinos de acuerdo a la cantidad de azúcar:

- Vinos secos.
- Vinos dulces, se ocupan más como postres.

y de acuerdo a su color los podemos dividir en

- **Tintos:** Los que son secos se consumen principalmente con carnes rojas de preferencia asadas como la res, elcarnero y cerdo.
- **Blancos:** Secos se consumen con las carnes blancas: como el pescado, pollo, etc.

Dentro de sus características podemos mencionar:

- Los **vinos tintos** se echan a perder menos que los blancos.
- La calidad de los vinos tintos es menor ya que son producto de jugo re prensado lo que los hace un poco más ácidos.
- Los **vinos blancos** tienden a ser más delicados ya que fermentan con lentitud y deben de tener menos de 14% de alcohol.
- Los **vinos blancos** son bebidas que se obtienen principalmente de uvas maduras escogidas y por lo r e g u l a r d e la primera prensada.

El aguardiente

Son los líquidos obtenidos por destilación de bebidas elaboradas por fermentación.

Normalmente se le da el nombre de aguardiente al producto de la destilación de mezclas de caña de azúcar, antes del proceso para hacer el ron.



El Coñac o Brandy

En la mayoría de los países es conocido como **brandy** y su nombre se debe a su inventor un químico francés que vivió en la ciudad de Cognac, Francia, de nombre **Brandewijn**.



Sin embargo, otros señalan que puede deberse a la palabra alemana **Branntwein**, que significa vino quemado.

Esta bebida es un aguardiente obtenido de la destilación del vino de uvas, al ser destilado tiene un 70% de alcohol y conforme se le da añejamiento pierde el 1% anual hasta quedaren un máximo del 20%.

Características de un buen coñac:

- Son necesarios de 5 a 8 hectolitros del vino producido con mosto de uvas blancas cosechadas en terrenos calizos.
- Se necesita realizar 3 destilaciones sucesivas.
- Se añejan almacenados en sótanos oscuros y en toneles de roble con procesos que pueden durar de 25 a 55 años.

ACTIVIDAD:

I. RESPONDE CON LA ALTERNATIVA CORRECTA

1. Una de las principales bebidas que se utilizan para acompañar una comida es:
 - a) Aguardiente.
 - b) Cognac.
 - c) Refresco.
 - d) Whisky.
 - e) Tequila.

2. Cuando ingerimos bebidas en carácter social, por lo regular tiene la característica de contener:
 - a) Azúcar.
 - b) Limón.
 - c) Alcohol.
 - d) Zumo.
 - e) Fruta.

3. Uno de los principales componentes de las bebidas energéticas es el:
 - a) Azúcar.
 - b) Café.
 - c) Alcohol.
 - d) Lípido.
 - e) Sodio.

4. El consumo de bebidas energéticas se recomienda que sean al día:
 - a) 1
 - b) 2
 - c) 3
 - d) 4
 - e) 5

5. En un ser humano el ____% de su composición es agua:
 - a) 50
 - b) 60
 - c) 70
 - d) 80
 - e) 90

6. La leche es una fuente esencial de:
 - a) Potasio.
 - b) Calcio.
 - c) Hierro.
 - d) Sodio.
 - e) Azúcar.

7. El té aporta vitamina:

- a) B
- b) C
- c) D
- d) E
- e) F

8. Se considera una bebida alcohólica si contiene más de:

- a) 1.5 grados alcohólicos.
- b) 2.5 grados alcohólicos.
- c) 3.5 grados alcohólicos.
- d) 4.5 grados alcohólicos.
- e) 5.5 grados alcohólicos.

9. Se conocen vinos que se hicieron en china hace más de:

- a) 2000 años.
- b) 3000 años.
- c) 4000 años.
- d) 5000 años.
- e) 6000 años.

10. La palabra **Branntwein** significa vino:

- a) Ahumado.
- b) Abocado.
- c) Acaramelado.
- d) Quemado.
- e) Amaderado.

II. Realiza un mapa conceptual de las bebidas analcohólicas, sus tipos y derivados.