El empleo es de todos | Mintrabajo

Centro de Comercio y Servicios
SENA – Regional Cauca

PREPARACIÓN DE COCTELES

Víctor Méndez Saavedra
Instructor Centro de Comercio y Servicios
Kra 4 # 2 - 80 Popayán- Cauca, Colombia
victor62mendez@sena.edu.co

SENA

GC-F-004v.05

Norma de Competencia: 240201056-1

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Evidencia de Desempeño

Evaluador:

FELIX AFRANIO MAGE.

VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA.

Instructor PAE.

Agropecuario.Octubre de 2021.

METODOS DE OBTENCIÓN DE LICORES

- Proceso de destilación.
- Proceso de fermentación.
- Proceso de maceración.
- Mezclas.



CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Se refiere a la forma de elaboración, de este modo, tenemos cuatro tipos de bebidas alcohólicas.

- **BEBIDAS FERMENTADAS**
- **LICORES O CREMAS**
- **BEBIDAS FORTIFICADAS O GENEROSAS**
- **BEBIDAS DESTILADOS**

BEBIDAS FERMENTADAS

El proceso de fermentación de productos agrícolas como: frutas, vayas, cereales, granos, tallos, tubérculos, raíces.

En este proceso el azúcar o el cereal se convierte en alcohol gracias la presencia de levaduras.

Una **bebida fermentada** es el **vino**, bebida alcohólica por excelencia y la más antigua.

Fermentación tumultuosa: Es fermentando la uva en depósitos generalmente de acero inoxidable. Las levaduras de fermentación son unos **hongos microscópicos** que se encuentran de forma natural en los hollejos de las uvas.

Otras bebidas fermentadas son:

- Champagne
- Cava
- Cerveza
- Sidra
- Vermut
- Sake



BEBIDAS FORTIFICADAS O GENEROSAS

Las **bebidas fortificadas** o **bebidas generosas** son aquellas que después de la fermentación se les añade algún tipo de alcohol o licor, para aumentar su graduación alcohólica y alcanzar un equilibrio en su sabor. El alcohol presente en este tipo de bebidas tiene un doble origen: el que surge del proceso natural de fermentación y el que se le añade gracias al licor procedente de un proceso de destilación.

Algunas bebidas fortificadas:

- Vino generoso
- Oporto
- Jerez
- Madeira
- Marsala
- Manzanilla
- Palomino
- Banyuls francés



LICORES O CREMAS

Son elaboradas mediante la mezcla de frutas, especias aromáticas y azúcares con aguardientes o crema de la leche.

Esta clasificación es las más extensa, ya que cada región o zona del mundo tiene algún licor o crema.

Los licores más populares suelen ser los de frutas y los de hierbas y el grado de alcohol puede ser muy elevado en ocasiones (más que los destilados). **No existen restricciones ni reglas** a la hora de crear licores y cremas.

Los licores y cremas más importantes:

- Licor de fruta
- Licor de hierbas
- Limoncello
- Licor de café
- Pacharán
- Amaretto
- Licor de whisky
- Crema de orujo



BEBIDAS DESTILADOS

Son llamadas **aguardiente**, se obtienen a partir de la destilación de una bebida fermentada previamente.

El **proceso de destilación** de bebidas alcohólicas es una técnica milenaria que se realiza a través de un **alambique**.

El resultado es siempre un líquido con una **alta graduación alcohólica**.

También es habitual envejecer el destilado en barricas para conseguir aún más sabor (Ron viejo de Caldas, ron Medellín añejo).

Las principales bebidas destiladas son:

- Whisky
- Vodka
- Tequila
- Ron
- Ginebra
- Pisco
- Orujo
- Brandy o Coñac





G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co