**Modulo: Bebidas destiladas y fermentadas**

G.)Unidad3-Act.integradora-Destilados tradicionales

**MIGUEL SANDOVAL MARULANDA**

**Estudiante de gastronomía**

**DOCENTE:**

**FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNE**

**….**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA**

G.)Unidad3-Act.integradora-Destilados tradicionales

1. Actividad a elaborar:

* Identificar una bebida destilada tradicional con la que se desee trabajar
* Consultar acerca de los factores de calidad que intervengan en su proceso de elaboración, teniendo en cuenta materias primas, prácticas, técnicas, costumbres, tecnologías y recursos.
* Consultar sobre los cambios que llegaron con la industrialización y cuáles de ellos pudieron afectar la producción de bebidas destiladas ancestrales. Dar respuesta al interrogante: ¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?
* Elaborar un informe de la información recolectada

1. Entregable:

Entregar un archivo Word, elaborado bajo normas A.P.A.

* **Identificar una bebida destilada tradicional con la que se desee trabajar**

**(Aguardiente de caña)**

* **Consultar acerca de los factores de calidad que intervengan en su proceso de elaboración, teniendo en cuenta materias primas, prácticas, técnicas, costumbres, tecnologías y recursos.**

La fuente más importante en la elaboración de alcohol, la conforma las melazas este producto es el jarabe residual extraído del zumo o jugo de la caña de azúcar por unos procedimientos mecánicos simples conocido como trapiches y

REQUISITOS VALORES

MINIMO MAXIMO

Contenido de alcohol en grados alcoholimétricos a 20 ° c. 28 45

Azúcares totales, en g/dm3 expresados como sacarosa:

Seco - 0

Semiseco 0,1 50

Dulce 50,1 150

Metanol, en mg/dm3 de alcohol anhidro - 300

Total de congéneres (acidez volátil, aldehídos, ésteres

y alcoholes superiores), en mg/dm3 de alcohol anhidro - 3000

Furfural, en mg/dm3 de alcohol anhidro - 100

Cobre, expresado como cu, en mg/dm3 - 1

Hierro, expresado en Fe, en mg/dm3 - 8

**Consultar sobre los cambios que llegaron con la industrialización y cuáles de ellos pudieron afectar la producción de bebidas destiladas ancestrales.**

Con la modernización encontramos maquinas industriales que realizan este proceso mucho más rápido optimizando el tiempo y las sustancias de la caña. Con los procesos se pretende realizar un proceso el cual es separarar los cristales del azúcar

Una vez el jugo es extraído de la caña se somete a una sacarificación la cual es llevar el jugo a una cocción o sea a su transformación en azúcar por cocción y, más modernamente, por evaporación en vacío. El producto resultante queda con una concentración final que oscila entre 48 y 55% en azúcar fermentable. Se almacena en grandes canecas de 55. Galones de capacidad para su transporte. El alto contenido en azúcares dificulta el ataque microbiano por su 198 presión osmótica elevada. Esto garantiza un periodo de almacenamiento prolongado. Detalle del proceso para la obtención del alcohol a partir de melazas La melaza, tal como llega a la factoría, es necesario rebajarle su concentración para someterla a fermentación. Una concentración satisfactoria oscila entre 10- 18%, siendo la óptima el 12%. Si la concentración es muy

* **¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?**

Con la llegada de la industrialización se pudo dar inicio a los nuevos procesos optimizando el tiempo y el recurso permitiendo que los productos tuvieran una mayor concentración y procesos más cortos. la renovación en los productos permitió a muchos de los licores sufrir un cambio como también a una revolución cultural en la actualidad se encuentran licores fabricados de forma artesanal.

MIGUEL SANDOVAL MARULANDA

Estudiante de gastronomía

Fundación universitaria san mateo

Email. [Lmsandoval@sanmateo.edu.co](mailto:Lmsandoval@sanmateo.edu.co)

Cel. 311-348-83-72