**Bebidas destiladas y fermentadas**

Unidad 3

Actividad integradora

Destilados tradicionales

Camilo Andrés Eslava Cortés

**Estudiante gastronomía virtual**

**Tutor**

Freddy Mauricio León

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

1. **Actividad a elaborar:**

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

RON

* 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **materias primas** | melaza y caña de azúcar |
| **técnicas** | el producto es destilado a altas temperaturas usando alambiques de cobre o de acero inoxidable para obtener un alto contenido de etanol. El destilado resultante es diluido entonces con agua pura desmineralizada hasta alcanzar una concentración de etanol de entre el 35 y 40%. Posteriormente, de forma opcional, es sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble.1​ |
| **tecnologías** | El ron a presentado una gran evolución en la historia desde el proceso de destilación, hasta el añejamiento en barricas de roble, hoy por hoy se destila de diversas formas, el añejamiento no es indispensable en madera, su comercialización a llegado a todo el mundo, siendo producto insignia de un país, tiene en su lista innumerable de cocteles y es en definitiva un trago que no puede faltar en ninguna barra |
| **factores de calidad** | I) la bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación, bien de melazas o de jarabes procedentes de la elaboración de azúcar de caña, bien del propio jugo de la caña de azúcar, y destilada a menos de 96 % vol, de forma que el producto de la destilación presente, de manera perceptible, las características organolépticas específicas del ron.  I) una bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación del jugo de la caña de azúcar, que presente las características aromáticas específicas del ron y un contenido de sustancias volátiles superior o igual a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol. Esta bebida espirituosa podrá comercializarse con el término «agrícola» para calificar la denominación de venta «ron» junto con cualquier otra indicación geográfica de los Departamentos franceses de ultramar o de la Región Autónoma de Madeira. |

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

la industrialización ha llevado a las bebidas a explorar diferentes partes del mundo, logrando la diversificación de la misma aunque es visto como una ventaja, a la opinión de este servidor pierde la característica propia de ser tradicional, y aunque existan regulaciones internacionales y nacionales para licores tradicionales el hecho de ponerlos en un contexto internacional significa sacrificar procesos que hacen del producto único, y ponerlo a competir con bebidas de otro tipo u otras tradiciones.

WEBGRAFIA

<http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo3/65.pdf>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Ron>