



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Coctelería básica
- Código del Programa de Formación: 66210036
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: Preparar bebidas a solicitud del cliente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Preparar bebidas a solicitud del cliente.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Las bebidas, al paso de tiempo, se han ido transformando y cobrando realce su consumo. Sin embargo, las consecuencias sobre el exceso de consumo en bebidas alcohólicas es una problemática social que a diversos grupos sociales afecta, para este apartado veremos la parte positiva de la ingesta de alcohol. Cuando analizamos por grupos las actitudes positivas ante el alcohol nos encontramos con estructuras de creencias distintas. En el grupo de consumo característico la actitud positiva se asocia a la afiliación social, es decir, los efectos positivos del alcohol están relacionados con la capacidad para ser un instrumento que favorece la integración en el grupo de iguales. Entre los adolescentes y jóvenes de mayores niveles de consumo la actitud positiva se asocia al efecto psicoactivo, de placer y evasión.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Responda la siguiente adivinanza

GFPI-F-135 V01

Sube y baja las montañas, y aunque mucho licor tomes, siempre está inmóvil. ¿Qué es?



Analice y comparta la respuesta con sus compañeros

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

3.2.1 Querido aprendiz, con el fin de fortalecer el lenguaje técnico propio en el área de establecimientos de

bebidas(bares), que usted debe dominar de manera exacta en su quehacer diario; empiece por definir los

conceptos básicos del área.

Coctel

Bebida Aperitiva

Bebida Digestiva

Cocteles sours Agitador

Sommelier

Tirabuzón

Popote o pajillas

Granadina

Botana

Bebidas largas

Bebidas cortas

Agitar

Aromática

Agua Tónica

Bowl

Dash

Escarchado

Frappe



Frozen

Infusión

Anís

Angostura

Onza

Mezclar

Batir

3.2.2 Participe en el conversatorio haciendo referencia a los términos investigados. Refiérase al licor que más le agrada e investigue un poco más a cerca de esta bebida de su preferencia

3.2.3 Teniendo en cuenta los licores, frutas, aromáticas naturales o en infusiones, café, chocolate que le guste y que tenga en casa, investigue algunos de las mezclas (con y sin licor), que puede elaborar con ellos.

3.2.4 Investigue a cerca de las formas de preparación de los cocteles, decoración y servicio de los mismos para que participe activamente en la charla con el instructor. En esta charla se ampliará el tema sobre decoración y servicio.

3.2.5 Con los licores que tiene en casa y con los que la instructora haya sugerido y/o indicado, organice su lugar de trabajo (Mise en place), para elaborar la mezcla de su preferencia.

3.2.6 Realice la mezcla siguiendo las indicaciones del instructor. No olvide ir probando para nivelar el sabor y equilibrio de la bebida.

3.2.7 Una vez elaborada la mezcla, dispóngalo en el utensilio a servir, decore y tome evidencia fotográfica para luego subirlo a territorium.

Ambiente Requerido: Ambiente de formación, (Aula, unidad Productiva) elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.

Materiales:

DEVOLUTIVO (videobeam- computador)

CONSUMIBLE (marcadores, borradores, hielo, agua)



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Terminología técnica del bar Elementos básicos del bar Áreas del bar Funciones del barman Funciones del mesero Elaboración de mezclas Evidencias de Desempeño: Juego de roles simulando los tipos de clientes. - Exposición sobre producto diseñado. Evidencias de Producto: Entrega de evidencias propuestas en la guía de aprendizaje.	PRESENTA Y DECORA BEBIDAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. PRESENTA BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA LAS NUEVAS TENDENCIAS DE LA COCTELERIA INTERPRETA MANUALES DE PROCEDIMIENTOS PARA LA UTILIZACIÓN DE EQUIPOS. DILIGENCIA FORMATOS DE CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN ESTÁNDARES. EMPLEA TÉCNICAS DE LIMPIEZA EN EL MONTAJE DEL MISE EN PLACE. COMPRENDE EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS PARA BRINDAR ATENCIÓN A	Lista de chequeo. Evidencia fotografica.



	CLIENTES. PRESENTA Y DECORA BEBIDAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES	
--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Michael Alexis Jiménez Tabares	Instructor	Comercio y servicio	2/9/2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					