IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **PREPARACIÓN DE CÓCTELES**

- Código del Programa de Formación: 63540002
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) N.A
- Competencia: **PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE**.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles.
2. Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar
3. Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente
4. Decorar el bar de acuerdo a las características del evento

- Duración de la Guía 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado (a) Aprendiz sea bienvenido

Aquí usted empezará un gran viaje por **El Mundo de la Restauración** el cual le brindará nuevos conocimientos, sobre los diferentes tipos de bebidas, origen y su respectiva clasificación. A demás conocerá los diferentes establecimientos gastronómicos que son una gran fuente de ingresos económicos a nivel mundial ya que hace parte de la industria turística Internacional, nacional y local. Para lograr nuestro objetivo requerimos de sus habilidades y destrezas acorde a las características propias de los diferentes tipos de servicios de bebidas según las nuevas tendencias, temáticas y diseños de la coctelería moderna para lograr la innovación en los principales bares este es el primer paso para quienes estén pensando en introducirse tras la barra, un oficio con una presencia cada vez mayor en los diferentes centros de ocio, clubes, cruceros, bares y discotecas o a todos aquellos que saben disfrutar de una buena copa recorriendo el mundo así se dará cumplimiento a los requerimientos , gustos, expectativas y deseos de nuestros comensales y/o clientes.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Esquematizar las clasificaciones, terminologías y especificaciones de medidas según criterio técnico.

Participar en la socialización del Instructor a través del video Ventajas de ser barténder https://www.youtube.com/watch?v=D-F7E97ZiFA

Recuerde Ser organizado y conocer todo lo referente a las bebidas alcohólicas y no alcohólicas de esto depende el éxito o fracaso.

v



Apreciado Aprendiz
participe activamente y socializabilice las normas deseguridad industrial y alimentarias cabe recordar que la salud denuestros clientes está en nuestras mano por eso somos tan exigentes en la manipulación de alimentos, BPM (Buenas prácticas de mano factura), decreto 3075/97, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - APPCC (Análisis de Puntos Críticos), Sistema SQF (Safe Quality Food), NORMA ISO 22001 de Seguridad Alimentaria , ISO 9001 (Gestión de la calidad) y ISO 14001 (Gestión del medioambiente), ISO 9001 + ISO 14001 (Sistema de gestión integrado). La Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) versión 7 de BRC de su Normativa Mundial de Seguridad Alimentaria y la normativa británica PAS96: 2014

3.1.1 Señor Aprendiz participe en la inducción y elabore un mapa conceptual, cuadros sinópticos y/o cuadro comparativo con ayuda de las herramientas ofimáticas (prezzi, power point, Publisher etc…) sobre material profesional de servicio para bar requerido en la preparación de cocteles.

Debe organizar un equipo de trabajo colaborativo conformado por tres (3) aprendices como máximo para el desarrollo de la guía.

Tenga en cuenta debe organizar su respectiva brigada de servicio de bar, para los talleres de preparación de cocteles aplicando todas las normas de bioseguridad y requisitos sanitarios estipulados.

Cabe recordar que los materiales e implementos requeridos para el óptimo desarrollo de los talleres programados son asumidos por los aprendices**.**

3.1.2 Conceptos de bebidas y sus respectivos orígenes, clasificaciones, y evaluación a través del tiempo tenga en cuenta el material de consulta que le permitirá afianzar los conocimientos requeridos para alcanzar el resultado.



a) ¿Qué significa la palabra Coctel?

b) ¿Conceptualizar la historia de la coctelería?

c) A partir de la socialización y material de consulta sobre " infolibros.org Libros deCoctelería Actualizado 2020, (IBA) Asociación Internacional de Barténder.



Usted debe listar y estructurar a través de un diagrama los diferentes métodos de preparación y su respectiva clasificación.

Señor Aprendiz participe activamente en la socialización expuesta sobre Conversión de medidas.

Realice la tabla de conversión de medias planteada. Recuerde que es necesario el manejo correcto para ser aplicado en el desarrollo de los talleres.

- **Ambiente Requerido:** Ambiente especializado de Bar
- **Materiales:** Material profesional para servicio de bar y coctelería, Materia prima según requerimiento Computador, conectividad, marcadores, tablero.

3.2 Realizar carta de coctelería según su respectiva clasificación.

Señor Aprendiz participe activamente en la retroalimentación brindada por la Instructora teniendo en cuenta todo el material sociabilizado previamente.



3.2.1 Construya una carta de cocteles acorde la clasificación de los mismos recuerde que debe escoger dos (2) los cuales deberá elaborar en el taller

3.2.2 Elabore un glosario con 30 palabras Técnicas empleadas en coctelería

Teniendo en cuenta las actividades desarrolladas previamente realice un video planteandosu propuesta coctelera teniendo en cuenta Métodos y Técnica de preparación.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Diagramade técnicas en la preparación de cocteles.	Especificaciones estándar y criterios técnicos.	Técnica: Formulación de preguntas
Evidencias de Desempeño: Sociabilizar la ficha técnica y el diagrama.	Presenta propuesta de coctel teniendo en cuenta receta estándar. Selecciona materia prima para la propuesta de cocteles teniendo en cuenta receta estándar.	Instrumento: Cuestionario Técnica: Observación directa Instrumento: Rubrica
Evidencias de Producto: Ficha técnica estándares internacionales en la preparación de cocteles.	Seleccionar y Preparar un coctel de acuerdo a la carta de cocteles propuestas teniendo en cuenta Método y Técnicas de preparación.	Técnica: Valoración de Producto Instrumento: Lista de Chequeo.
Evidencias de Conocimiento:	Realiza acciones de mejora a la propuesta de coctel según la	

Cuestionario Propuesta Coctelera Evidencias de Desempeño: Sociabilización presentación video. Evidencias de Producto: Taller corte de frutas y garnish propuesta Taller de coctelería aplicando Métodos y Técnica.	verificación del cumplimiento de requisitos y criterios técnicos. Coteja el coctel propuesto con requisitosestablecidos, técnicas depreparación y receta estándar. Preparar y presentar propuesta coctelera cumpliendo receta estándar e innovación Explica cocteles teniendo en cuenta las técnicas y estándares Comprueba cumplimiento de materiaprima conforme con especificaciones estándar y propuesta de cocteles.	Técnica: Cuestionario Propuesta Coctelera Instrumento: Cuestionario Técnica: Observación directo Instrumento: Rubrica Técnica: Valoración de Producto Observación directa Lista de chequeo Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Blender: batidora de cristal que se encaja en una base motorizada utilizada en la preparación de smoothies y otros cócteles que se preparen con fruta natural triturada o frozen.

Capas: consiste en crear diferentes estratos dentro de una copa. Necesita de un buen conocimiento del peso de los licores involucrados en la creación, y de buen pulso para mezclar los distintos ingredientes sin romper la estructura.

Dash: es una pequeña cantidad de un ingrediente.

Dry: tipo de bebidas caracterizadas por ser secas. Este término también hace referencia al gusto de un cóctel que juega a recrear una sensación de sequedad.

Escarchar: acto de colocar azúcar y limón en el borde de la copa de un determinado cóctel.

Flair: es la modalidad acrobática de la coctelería. Es el ARTE de hacer muy buenos cócteles y al mismo tiempo entretener a los clientes.

Garnish: decoración que se utiliza tanto para decorar como para aromatizar tu preparación.

Jigger: medidor de coctelería.

Mise en place: espacio de trabajo de un profesional de la coctelería. No solo hace referencia al lugar físico sino, también, a todos los elementos y productos involucrados en su trabajo.

Onza: medida equivalente a 30 ml.

Shaker o coctelera: recipiente compuesto por tres cuerpos (vaso, tapa y tapón), la cual puede ser de distintos tipos: Boston, manhattan y francesa. Una herramienta indispensable a la hora de realizar tus cócteles.

Shot: vaso de pequeñas dimensiones con una capacidad no superior a 4cl.

Squeezer: herramienta utilizada para extraer el jugo de una fruta por presión (exprimidor).

Twist: piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa, la cual algunas veces se sirve dentro del cóctel como decoración y potenciador de sabor.

Pizca: Se agrega apenas muy poco del insumo, de dos a tres gotas.

Dash o golpe: También de cantidades moderadas, de seis a ocho gotas del ingrediente.

Shot: Una de las medidas más populares, equivale a una onza aproximadamente.

Pinta: Refiere a 16 onzas o 480 ml/cc

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=484:decreto-3075-1997&catid=96:decretos-alimentos&Itemid=2139
https://www.minsalud.gov.co/Normativa/Paginas/normativa.aspx
https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf
https://foman.com.co/wp-content/uploads/2016/01/2674.pdf pagina 28 capitulo 8 habla referente a restaurantes y establecimientos gastronómicos.

https://infolibros.org/libros-de-cocteleria-gratis-pdf/
+25 Libros de Coctelería Gratis [PDF] | Actualizado 2020

infolibros.org › Libros de Cocina y Bebidas › Coctelería

https://www.adams.es/descarga2.php?t=3&f=/temas-certificados/ADAMS-Tema6-1047-2.pdf
COCTELERIA

https://www.youtube.com/watch?v=02uFMPYTEG8
UTENSILIOS PARA BARTENDER / HERRAMIENTA COCKTELERIA BASICA
https://www.youtube.com/watch?v=nLYR4mJq8uA
BARMAN / BARTENDER / MIXOLOGO

https://www.youtube.com/watch?v=Bn39ZakItKA
SYRUP / JARABES PARA COCKTAILS / TUTORIAL BARTENDER / SIMPLE SYRUP
https://www.youtube.com/watch?v=KYrOdUd2-qI

TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 1
https://www.youtube.com/watch?v=13m0nBevWM8
TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 2
https://www.youtube.com/watch?v=2ndnvaYvhzQ
TECNICAS DE ELABORACIÓN COCKTAIL PARTE 3
https://www.youtube.com/watch?v=h7vu4MN8GIE

TUTORIAL CORTE DE FRUTAS / BARTENDER DECORACIONES GARNISH
https://www.youtube.com/watch?v=hW_c8OhBh0g
GARNISH Y CORTE DE FRUTAS / BARTENDER DECORACIONES / TUTORIAL
https://www.youtube.com/watch?v=ElDUyvq5-j0
FREE POURING! / MEDIDAS BASICAS

https://www.youtube.com/watch?v=Q_HGHgw9WEE
COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 1
https://www.youtube.com/watch?v=ziEIcMV6Ok8

COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 2
https://www.youtube.com/watch?v=YV5L5p0XAcY
COMO CREAR TU CARTA DE COCKTAIL - TIPOLOGÌA DE CÒCTEL PARTE 3
https://www.youtube.com/watch?v=VRfyXaMoKYI
5 COCKTAILS IMPORTANTES
https://www.youtube.com/watch?v=Kj2cehdJc6g
COMO ORDENAR UN BAR / BARTENDER / TUTORIAL 1ERA PARTE
https://www.youtube.com/watch?v=ZgzEKtJmb2g
COMO ORDENAR TU BARRA / BARTENDER TUTORIAL 2DA PARTE
https://docplayer.es/10740823-Tecnicas-de-cocteleria.html
TÉCNICAS DE COCTELERÍA
https://docplayer.es/10740448-Clasicos-y-modernos-incluye-degustacion.html
CLÁSICOS Y MODERNOS INCLUYE DEGUSTACIÓN

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Maria Cecilia Muñoz Mosquera**	**Instructora**	**Formación Complementaria**	**23-04-2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					