



FUNDAMENTOS EN COCTELERIA.

JUSTIFICACION:

El curso de Cocteleria se enfoca en el arte y presentación de la mezcla de las bebidas, se estudian nuevas formas de montaje de bebidas, y maneras de preparar exóticos y nuevos cocteles, experimentando con procesos de destilación y mezclas, poniendo al límite las habilidades básicas de un bartender.

OBJETIVOS:

- Conocer los orígenes y la evolución de los perfiles del *bartender*, identificando las habilidades y los conocimientos necesarios para desarrollar sus funciones. Estimulando su creatividad e innovación con las tendencias novedosas marcadas en el mundo de los bares y establecimientos que comercializan bebidas puras y mezcladas

DIRIGIDO A:

Estudiantes específicamente s que buscan complementar alternativas de emprendimiento a través de esta industria y aquellas personas que tienen algún interés de incursionar en el campo productivo y laboral

CONTENIDOS TEMATICOS

Módulo 1.

Introducción a la mixología
Historia del concepto coctel y clasificación
Coctel según su composición

Módulo 2

Clasificación de las familias de cocteles
Identificación de herramientas y utensilios del bar
Generalidades de las barras y conocimiento de establecimientos afines

Modulo 3

Clasificación de las bebidas
Bebidas espirituosas
Bebidas fermentadas
Bebidas industrializadas

Módulo 4

Medidas estandarizadas y nomenclatura
Características para elaboración de un coctel
Coctelería de vanguardia

Módulo 5

Cocteles predinner
Cocteles after dinner
Coteles all day
Coctles alternativos
Coteles refrescantes