Guía de aprendizaje N° 2.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Coctelería moderna sin alcohol.
- **Código del Programa de Formación:** 63540001.
- **Competencia:** Preparar bebidas de acuerdo con la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:** Interpretar la receta estándar de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- **Duración de la Guía:** 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenido a la "Actividad 2", estimado Aprendiz! En esta segunda actividad (*AA2: Identificar los conceptos básicos de la coctelería, los equipos, utensilios, procedimientos, lenguaje técnico y estándares para la elaboración de bebidas tipo cóctel*) escudriñaremos todos los requerimientos físicos, equipamiento y utillaje, principios y fundamentos, así como el manejo de información (receta informal, terminología utilizada) para realizar bebidas tipo cóctel y algunos productos propios de un bar alternativo.

Antes de iniciar y a manera de reflexión personal, responder la siguiente pregunta: *¿A qué le llamamos cóctel y dado esto a qué le podríamos llamar un cóctel alternativo?*

En el material de apoyo de la actividad 2 se encuentra información relevante de fuentes fiables (y accesibles desde la base de datos del sistema de bibliotecas del SENA) acerca de las generalidades de la coctelería y así realizar un aprendizaje más profundo en el tema de manera autónoma.

Es importante llevar a cabo las actividades apoyándose del tutor y compañeros (hay varias formas de comunicarse como los foros, mensajes internos y correos electrónicos). Se necesita un tiempo estimado de 10 horas para el desarrollo de la presente guía, incluyendo las siguientes acciones:

1. Enviar las evidencias y trabajos antes de la fecha final estipulada para ello.
2. Revisar todo el material de formación de cada actividad de aprendizaje.
3. Citar debidamente autores y referenciar las fuentes bibliográficas de acuerdo con las normas APA.

¡ADELANTE!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es):

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

Blog: Experiencias bebidas.

Los cócteles son elaboraciones generalmente líquidas que surgen de mezclas de otras bebidas con y sin alcohol, sumadas con otros ingredientes de diversa naturaleza y que constituyen juntos un producto armonioso desde cualquier punto de vista. Para llegar a producir un cóctel estándar se emplean en general una cantidad y tipo de elementos que si bien no es extensa, resultan ser muy especializados. En casa puede ser muy simple, una mesa y una silla bastarán tanto para elaborarlo como para degustarlo. En un bar, la barra no solo es un medio para despachar pedidos, es lo que hace que el sitio sea en sí un "bar". De ahí su nombre. Otros equipamientos y utensilios son indispensables, muchos son más un accesorio, un adorno o simplemente un elemento del ambiente.

Es importante que en la coctelería, al igual que en la mayoría de ocupaciones, se indague en sus principios y fundamentos y se asimilen todos los aspectos que componen su producción. *Para introducirnos en este mundo de satisfacción de los gustos, vamos a iniciar con unos sencillos cuestionamientos que construiremos de manera grupal a través de un blog de experiencias vividas:*

- Teniendo en cuenta la reflexión inicial sobre lo que es un cóctel alternativo, que cabe aclarar puede incluir una bebida derivada de café, té, frutas, hortalizas, etc. ¿Cuál ha sido la bebida que más le ha cautivado y por qué?
- ¿Qué condiciones o cualidades considera imprescindibles en el barman o en quien elabora el cóctel?

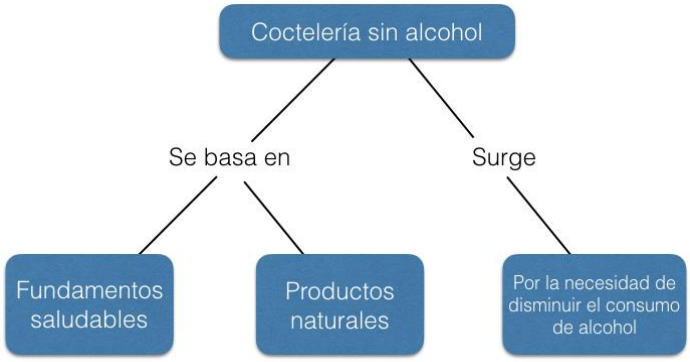
Importante: Esta actividad no es calificable, pero es muy importante para la evaluación integral que hará el tutor del desempeño general del Aprendiz.

3.1.2. Actividades de Apropiación
Actividad 2 - Evidencia 1. Cuestionario, receta estándar.

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar los conocimientos adquiridos por el Aprendiz y validar su competencia en este tema específico. La evaluación consta de 8 preguntas y su duración es de 45 minutos. El Aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empiece la prueba, debe terminarla. La evaluación se encuentra disponible desde el menú principal en la siguiente ubicación: "**Actividades / Actividad 2 / Actividad 2 – Evidencia 1. Cuestionario, receta estándar**".

3.1.3. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO
Actividad 2 - Evidencia 2. Documento, mapa conceptual coctelería sin alcohol

Los mapas conceptuales son estructuras gráficas que representan unas ideas interconectadas de tal manera que se puede interpretar de manera lógica siguiendo sus rutas o ramificaciones. Están compuestos por una idea principal, que en este caso podemos denominar: "Coctelería sin alcohol", de donde se desprenden varias ideas secundarias que a su vez se desglosan en otros aspectos. Las ideas van en cuadros, y entre las ideas hay palabras o frases conectoras que se denominan "conectores discursivos" (se pueden consultar en internet). Un ejemplo es el siguiente:



Fuente: SENA

Estimado Aprendiz, en esta segunda parte del programa realizaremos el estudio de los recursos físicos y técnicos para la producción de cócteles con estándares de calidad. Por ello, haremos la revisión del material complementario "Coctelería de García" y "Coctelería de Gallego" (escoger uno de los dos o complementarlos), realizando un **mapa conceptual** como el del ejemplo en formato Word, PowerPoint o incluso a mano alzada y escaneado, y realizar el envío del mismo en la siguiente ubicación: "**Actividades / Actividad 2 / Actividad 2 – Evidencia 2. Documento, mapa conceptual "Coctelería sin alcohol"",** dar clic en el botón "Examinar mi equipo", seleccionar el archivo que contiene el mapa conceptual, escribir algún comentario al instructor y finalmente dar clic en "Enviar".

Para mayor claridad, los temas que se deben abordar en el mapa conceptual son:

- El origen.
- El material o utensilios para elaboración de cócteles.
- Condiciones o recomendaciones.
- Los tipos de cócteles.
- Otros aspectos importantes.

3.2. Ambiente Requerido:

Ambiente Virtual de Aprendizaje.

3.3. Materiales:

Material de formación 2, interpretación de la receta estándar para la exitosa elaboración del cóctel sin alcohol.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Actividad 2 - Evidencia 1. Cuestionario, receta estándar. **Evidencias de Producto:** Actividad 2 - Evidencia 2. Documento, mapa conceptual coctelería sin alcohol.	Establece las técnicas, procesos y métodos en las preparaciones básicas del bar teniendo cuenta las recetas estándar	**TÉCNICA:** Formulación de preguntas. **INSTRUMENTO:** Cuestionario **TÉCNICA:** Valoración de producto. **INSTRUMENTO:** Lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Utillaje: Es el conjunto de útiles o herramientas para llevar a cabo una actividad determinada.

Blog: Página web con un contenido hilado temporalmente a partir de relatos personales del autor o autores.

Barman: (En inglés, cantinero) Es quien sirve las bebidas detrás de una barra, se le denomina también “Bartender” que significa “tendero del bar” (Barman tiene un condicionamiento de género), y últimamente se usa la palabra “Barstaff” (personal de la barra).

Receta informal: Es una receta en lenguaje coloquial que puede proceder de cualquier fuente.

Receta estándar: Es una receta en un formato establecido que contiene toda la información relevante, precisa (unidades de medida objetivas) y en lenguaje técnico, con el objeto de estandarizar los productos y procesos que se llevan a cabo en un establecimiento o empresa.

Conector discursivo: Es un conjunto de palabras o frases que no forman en sí un grupo sintáctico, pero si funcional (sirven para hilvanar dos ideas entre sí), y pueden ser de muchos tipos, por ejemplo: *A decir verdad, además, análogamente, aparte, así mismo, de hecho, encima, en el fondo, en realidad, es más, por añadidura, por otro lado, por si fuera poco, sobre todo, así y todo, aun así, con todo, de cualquier manera, de todas {formas ~ maneras}, de todos modos, en cualquier caso, a continuación, antes {de ~ que} nada, de {una ~ otra} parte, en {primer ~ segundo…} lugar ~ término, finalmente, para empezar, para terminar, primeramente.*

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA (2010). *Interpretación de la receta estándar para la exitosa elaboración del cóctel sin alcohol.* Archivo digital.

- Gallego, J. F. (2006). *Coctelería*. In Manual práctico de cafetería y bar (pp. 251-267). Madrid: Paraninfo. Retrieved from http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2190400014&it=r&asid=1581d3f493d396b5c9f46f4ab850d767.

- García Ortiz, F., Gil Muela, M., & García Ortiz, P. P. (2003). *Front Cover. In Bebidas* (2nd ed., p. [0]). Madrid: Paraninfo. Retrieved from http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2185000001&it=r&asid=cf4120d594e26948f4aff0ee3beec1a0

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Roberto Bernal Duque.	Gestor de curso.	Regional Tolima.	Mayo de 2017.
	Yuri Alexandra Báez Roldán.	Asesora pedagógica.	Línea de producción Boyacá.	Septiembre de 2017.
	Héctor Salinas Castellanos.	Guionista.		
	Zulma Yurany Vianchá Rodríguez.	Senior línea de producción.		

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					