**Guía de aprendizaje N° 3.**

## 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:** Realizar el mise en place o pre alistamiento de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- **Duración de la Guía:** 10 horas.

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz, bienvenido a la **"Actividad 3"**, En esta actividad de aprendizaje (*AA3: Aplicar los procedimientos estandarizados en la realización del alistamiento o "mise en place" para la elaboración de bebidas tipo cóctel*) Revisaremos todos los elementos que se requieren para el debido alistamiento o "puesta a punto" o *mise en place (que se pronuncia* [mi zã ˈplas]), de nuestra estación o bar, una etapa crítica para el éxito del producto y del servicio.

Antes de iniciar y a manera de reflexión personal, responder la siguiente pregunta: *¿Si pensáramos en un tiempo determinado para elaborar un cóctel, qué porcentaje de este tiempo se puede destinar para el alistamiento o mise en place?*

En el material de apoyo de la "Actividad 3" 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.

¡Ánimo, si usted está en este punto, ya superó el 50% del curso!

## 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

**Encuentro sincrónico: Tareas para elaborar un cóctel**

En el sector gastronómico, como en el de servicios de alimentos y bebidas, que son de las actividades económicas más importantes del mundo, se maneja el concepto de 'mise en place' casi de manera homogénea donde quiera que nos encontremos; esto es porque sin planeación ni alistamiento, seguramente los productos obtenidos no tendrán la calidad que queremos ofrecer y que el comensal o cliente desea. El producto puede carecer de un ingrediente que no se alcanzó a preelaborar o procesar debidamente o a tiempo, puede estar contaminado de ingredientes ajenos a la receta por falta de manejo de los utensilios, puede resultar ser heterogéneo o incluso se puede arruinar y este es el caso de, por ejemplo, la repostería y la coctelería, donde la tolerancia a las variaciones en las medidas de los ingredientes suele ser poca. De aquí se puede inferir que el resultado final del producto obedece a factores de calidad de las materias primas, experticia del bartender, pero también a un adecuado alistamiento y manejo de todos los equipos, herramientas, utensilios, materias primas, insumos, elementos decorativos y demás necesarios para la elaboración de la receta.

Siguiendo estas recomendaciones, se deben revisar los elementos que componen una 'mise en place' y demás información relevante para llevar a cabo un correcto alistamiento del proceso. Para entrar en contexto participaremos en un **encuentro sincrónico en collaborate**, moderado por su tutor y desde su perspectiva individual, exponga lo siguiente:

- ¿Cuáles son los beneficios de realizar una adecuada 'puesta a punto'?
- De acuerdo con lo que pueda observar en una receta de un cóctel alternativo consultada en la web, proponga una lista de tareas para lograr el resultado observable.

**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 3 - Evidencia 1. Cuestionario, mise en place**

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 7 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 en la siguiente ubicación: "**Actividades / Actividad 3 / Actividad 3 – Evidencia 1. Cuestionario, mise en place**".

### 3.1.3. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

**Actividad 3 - Evidencia 2. Documento, cócteles alternativos**
Una vez asimilado el material de formación y el material de formación complementario, realizar un ejercicio guiado para la preparación de tres cócteles alternativos que se diseñarán pensando en un cliente particular. Se tiene que partir del material adjunto en el espacio de **envío** de la presente actividad (actividad3_evidencia2), que consta de unas opciones que son básicas en el proceso de 'mise en place':

1. Seleccionar la copa a utilizar de acuerdo con la receta.
2. Optar por escarchar o no.
3. Optar por colorear un componente o todo el cóctel.
4. Escoger la decoración adecuada para la bebida.
5. Describir la técnica a utilizar.
6. Mencionar el utillaje adicional requerido (zester, pelador, rallador, cuchillo, tabla, coctelera cobbler, etc.).

Una vez diseñados los tres cócteles, plasme en un informe corto (máximo 5 páginas) los ítems escogidos, seleccione uno de los tres y realice un dibujo de éste. Recuerde incluir las siguientes partes en el informe:

- Portada: Donde van los datos personales, el municipio y la fecha.
- Introducción: Donde se describa la actividad a realizar.
- Objetivos: Mencione el objetivo general y unos objetivos secundarios de la actividad, se puede basar en el diseño curricular.
- Resultados: Una descripción de las tres mise en place siguiendo la ruta propuesta en los 5 puntos del anexo 1.
- Las conclusiones del ejercicio: En resumen, si se cumplieron los objetivos, sus observaciones y los resultados obtenidos respecto a su aprendizaje.

Finalmente envíe el documento con el informe en la siguiente ubicación: "**Actividades / Actividad 3 / Actividad 3 – Evidencia 2. Documento, cócteles alternativos**". Dar clic en "Examinar mi equipo", seleccionar el archivo correspondiente, escribir un comentario al instructor y finalmente dar clic en "Enviar".

**3.2. Ambiente Requerido:**
Ambiente Virtual de Aprendizaje.

**3.3. Materiales:**
Material de formación 3, selección de procesos de mise en place aplicados a la coctelería moderna sin alcohol.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:** Actividad 3 - Evidencia 1. Cuestionario, mise en place.<br><br>**Evidencias de Producto** Actividad 3 - Evidencia 2. Documento, cócteles alternativos. | Interpreta procesos de pre alistamiento e instructivos en la presentación, calidad y cantidad de las bebidas preparadas de acuerdo con la receta estándar y la solicitud del cliente. | **TÉCNICA:** Formulación de preguntas. **INSTRUMENTO:** Cuestionario.<br><br>**TÉCNICA:** Valoración de producto. **INSTRUMENTO:** Lista de chequeo de producto. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Anchoas:** Filetes muy pequeños de un pez de mar llamado Boquerón, que se sirven enrollados con aceitunas o pimientos.

**Angostura:** Ingrediente amargo, originario de Venezuela y actualmente fabricado en Trinidad. Muy usado en coctelería.

**Bartender:** Encargado del bar.

**Cobbler:** Coctelera de 3 piezas muy común en el servicio de coctelería.

**Garnish:** Se traduce del inglés como ‘guarnición’ (acompañamiento).

**Sour:** Ácido.

**Zester:** herramienta para sacar tiras de cáscara de frutas o verduras y realizar tareas de ‘garnish’ (traduce: acanalador).

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA (2010). *Selección de procesos de mise en place aplicados a la coctelería moderna 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). *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)** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |