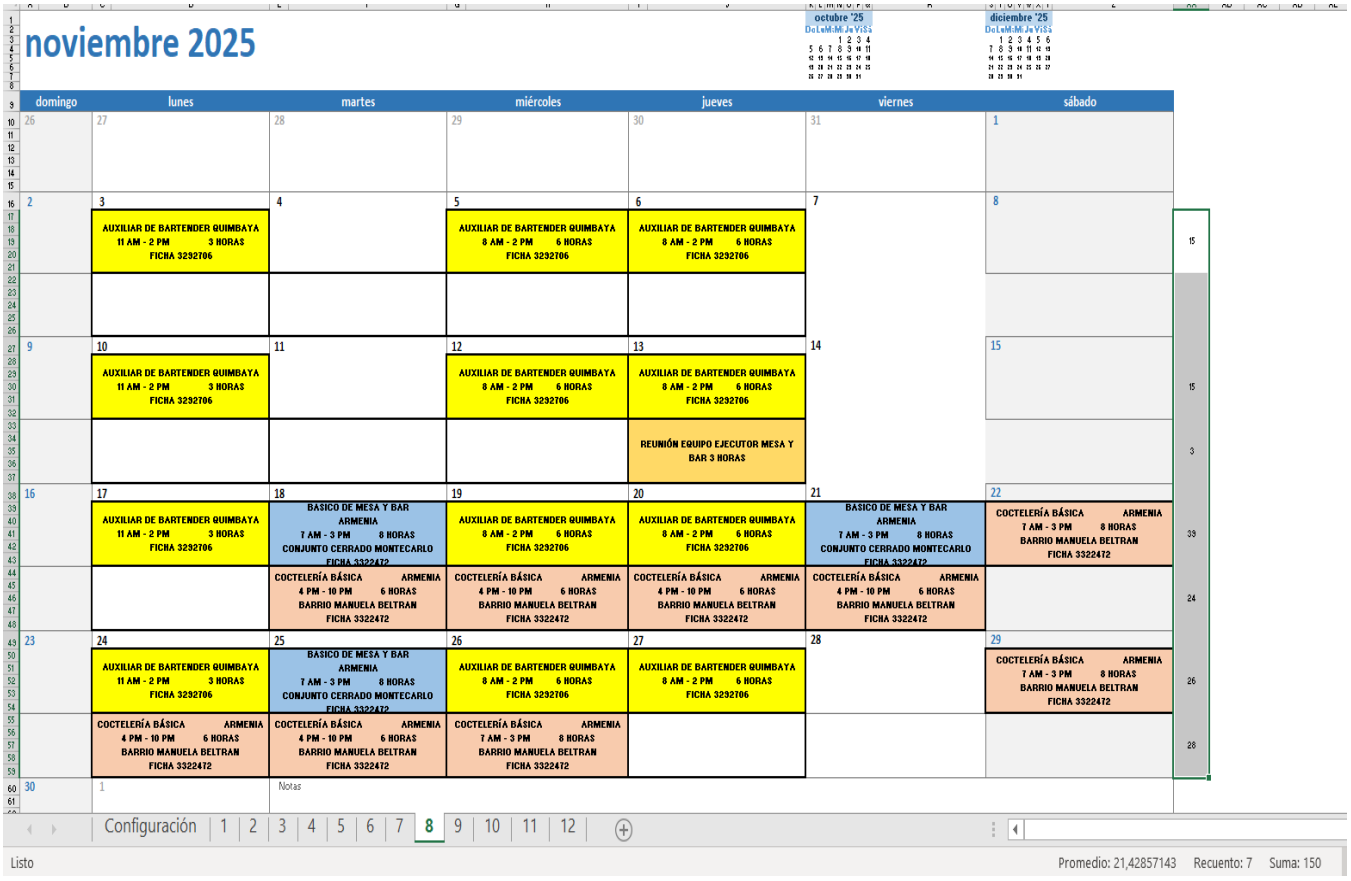
PROCESO					
4. Evidencia 1.1 Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para las áreas relacionadas con su perfil, correspondiente a la "Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA 2025".					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se evidencia la planeación pedagógica, bibliografía de formación en Barismo y Coctelería y la guía de aprendizaje de formación complementaria.

ANEXOS: Archivos para la formación de Barismo, Mesa y Bar y Coctelería.

*. CRONOGRAMA DE FORMACIÓN MES DE NOVIEMBRE.



- **DECÁLOGO DEL BARMAN.**

Decálogo del barman fue escrito en 1954 por el Sr. Santiago Policastro



1

- **Evaluación de Conocimiento.**

PROCESO
OBLIGACION No. 1.4
CIUDAD Y FECHA: 01/07/2025
DESCRIPCION ACTIVIDAD: Aplicación cuestionario de conocimiento como requisito de formación
ANEXOS: Evidencia de conocimiento Bartender

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Código del Programa de Formación: 635301
Versión: V2

Nombre del Aprendiz: _____
No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____
Nombre del Instructor: EDUAR MARIO MEJIA PUENTES

Competencia:
- 260201071 preparar cócteles según estándares técnicos y normativa.

Resultado de Aprendizaje:
- Elaborar bebidas conforme a procedimientostécnicos y requerimientos del cliente.

Actividad:
- Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.

Evidencia:
- Cuestionario de conocimiento.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:
En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación, estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.
Respetado/a Aprendiz:
- Llene los datos de identificación del aprendiz en formación.
- Responda cada una de las preguntas de manera individual con lapicero de tinta negra.
- El cuestionario se aprueba con el 70% de la evidencia.

GOR-F-012 V03

GOR-F-012 V03

GOR-F-012 V03

- NO se aceptan tachones ni enmendaduras.

Cuestionario de Conocimiento

CONOCIMIENTO ● DESEMPEÑO ○ PRODUCTO ○

1. Seleccione la respuesta correcta. Los cocteles se pueden clasificar según su hora de consumo en:
   a. Aperitivos, digestivos, para toda ocasión y reconstituyentes.
   b. Shof drink y Long drink.
   c. Fríos y calientes.
   d. Cocktail's, Mocktail's y Perfect serves.

2. Complete el enunciado. Los cocteles tipo_____son los que se componen de una bebida mezclada con una base de alcohol, una base aromatizante y una base tonificante o corporizante.
   a. Cubata.
   b. Compuesto.
   c. Aromatizante.
   d. Refrescante.

3. Complete el enunciado. Los cocteles tipo_____son los que se componen de una bebida mezclada con una base de alcohol y una base aromatizante.
   a. Cubata.
   b. Compuesto.
   c. Aromatizante.
   d. Refrescante.

4. Complete el enunciado._____Como su palabra bien lo dice, con esta técnica se busca oxigenar y agregar textura, así como también enfriar la bebida pasando el líquido de un vaso mezclador con hielo a una coctelera sin hielo.
   a. Blended o licuado.
   b. Stir o mezclado.
   c. Shaker o agitado.
   d. throwing o Rollado tirado.

5. Escriba si es falso o verdadero en cada una de las afirmaciones:
   a. Un coctel para ser llamado coctel debe tener mínimo 3 ingredientes y máximo 6. _____
   b. Los cócteles Digestivo, sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos, la principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos, su cantidad por porción es de 60ml o 2 onz. _____
   c. ¿Te ha pasado que ves una receta de coctel en Internet y en ella se te indica que coloques

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:
En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o productodel proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, su presencia o ausencia en el desempeño através de la escala Si o No.

Lista de chequeo

CONOCIMIENTO ○ DESEMPEÑO ● PRODUCTO ○

Nombre del aprendiz:			**Numero de Ficha:**		
Lista de verificación Preparación de cocteles					
Criterio de evaluación	**S/N**	**S/N**	**S/N**	**S/N**	**Observaciones**
Presentación personal en ambiente de formación					
Asiste puntualmente al taller cerrado en el horario asignado.					
Porta el uniforme limpio y completo específico al programa de formación.					
Porta el carné cumpliendo con las normas institucionales					
Cumple con los deberes del personal manipulador en lo referente a la presentación personal de acuerdo con la normatividad sanitaria.					
Preparación de bebidas mezcladas					
Presenta los ingredientes de acuerdo a la receta asignada y en orden.					
Manipula el hielo de forma correcta y con la herramienta adecuada.					
Enfría los elementos de bar dispuestos para la preparación y presentación de cócteles.					
Haceuso óptimo de los ingredientes destinados para la preparación, evitando el desperdicio.					
Mide los ingredientes utilizados en la preparación, garantizando la calidad en el producto final.					

una 'onza' de tal ingrediente o una 'parte' de otro? El abanico de las medidas en la coctelería es tan amplio y a veces un poco confuso para los no entendidos, que acabamos preparando un coctel simplón por no colocar la cantidad adecuada que requiere el trago y una onza inglesa equivale a 28,40ml._____

d. INFUSION es la acción de añadir agua hirviendo sobre un producto para extraer su color, sabor y aroma. A este proceso se le conoce como "infusión en calor"._____

6. Ordene los siguientes elementos de la historia de coctelería vista en el video de Pernaud Ricard.

   a. En el año 1933 dio comienzo a la coctelería moderna y la era Tiki por Ernest Raymond Beaumont.
   b. Siglo IXX llega la inclusión del hielo a las bebidas por el rey del hielo Frederic Tudor.
   c. 1920 llegada de la famosa ley seca o prohibición de la venta de alcohol en los estados unidos.
   d. En el año de 1830 la llegada de Jerry considerado el rey de la coctelería americana y la llegada de los primeros libros de la coctelería.
   e. Año 5000 en el impero romano y egipcio con ellos llegan los primeros vestigios de las bebidas alcohólicas.
   f. Siglo XVII la llegada del ponche una mezcla de cítricos, especias, espirituosos, azucares y con la llegada de los ingleses nuevos productos a la coctelería.

7. Relacione cada clasificación de cocteles con los elementos que lo componen según su familia:

1.	Daisies	a.	Es un reconstituyente de leche y huevo. El famoso ponche de huevo, es una bebida tradicional inglesa que se tomaba, hace años, en las frías noches de invierno. Fue hasta el siglo XVIII que le añadieron brandy.
2.	Sour	b.	Son cócteles de la época estival, el término estival se utiliza para designar como adjetivo calificativo a la época del año en la cual las temperaturas suben y el clima es más cálido. Los cócteles propios del verano o la época estival tienen como licor base: ron, ginebra, pisco y brandy, entre otros.
3.	Egg-nogs	c.	Sorbo a sorbo se ha ganado su lugar en la coctelería mundial gracias a su receta única, su sabor tradicional y la calidad de sus ingredientes. Su creación se le atribuye al estadounidense Víctor Morris, radicado en Lima, Perú y dueño del Morris Bar.
4.	Coolers	d.	Trago largo, poco alcohol y mucha soda. Ideal en verano. Parece ser que se inventó para promocionar un aparato del mismo nombre que permitirá servir el ginger ale bien frio, 1860 en Estados Unidos.

- NO se aceptan tachones ni enmendaduras.

Cuestionario de Conocimiento

CONOCIMIENTO ● DESEMPEÑO ○ PRODUCTO ○

1. Seleccione la respuesta correcta. Los cocteles se pueden clasificar según su hora de consumo en:
   a. Aperitivos, digestivos, para toda ocasión y reconstituyentes.
   b. Shof drink y Long drink.
   c. Fríos y calientes.
   d. Cocktail's, Mocktail's y Perfect serves.

2. Complete el enunciado. Los cocteles tipo_____son los que se componen de una bebida mezclada con una base de alcohol, una base aromatizante y una base tonificante o corporizante.
   a. Cubata.
   b. Compuesto.
   c. Aromatizante.
   d. Refrescante.

3. Complete el enunciado. Los cocteles tipo_____son los que se componen de una bebida mezclada con una base de alcohol y una base aromatizante.
   a. Cubata.
   b. Compuesto.
   c. Aromatizante.
   d. Refrescante.

4. Complete el enunciado._____Como su palabra bien lo dice, con esta técnica se busca oxigenar y agregar textura, así como también enfriar la bebida pasando el líquido de un vaso mezclador con hielo a una coctelera sin hielo.
   a. Blended o licuado.
   b. Stir o mezclado.
   c. Shaker o agitado.
   d. throwing o Rollado tirado.

5. Escriba si es falso o verdadero en cada una de las afirmaciones:

   a. Un coctel para ser llamado coctel debe tener mínimo 3 ingredientes y máximo 6. _____
   b. Los cócteles Digestivo, sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos, la principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos, su cantidad por porción es de 60ml o 2 onz. _____
   c. ¿Te ha pasado que ves una receta de coctel en Internet y en ella se te indica que coloques

Presenta elgarnish o decoración en la preparación, teniendo en cuenta su aspecto y ubicación.					
Manipula la cristalería, evitando el choque con los demás elementos dispuestos para la preparación.					
Emplea los métodos de preparación de cocteles de acuerdo a la receta de la bebida.					
Usa el material profesional para bar de forma correcta.					
Muestra elegancia y propiedad al presentar el producto final.					
Usa vocabulario técnico en la presentación de la bebida.					
Aplica las técnicas de limpieza en el espacio destinado para el taller.					
Dispone los residuos teniendo en cuenta la normatividad medio-ambiental vigente.					

Recomendaciones:

RESULTADOS: Aprobado ☐ **No Aprobado** ☐
OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Instructor: _____

Firma del Aprendiz: _____

PROCESO
OBLIGACION No. 1.4
CIUDAD Y FECHA: 01/07/2025
DESCRIPCION ACTIVIDAD: Aplicación cuestionario de conocimiento como requisito de formación
ANEXOS: Evidencia de conocimiento Bartender

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Código del Programa de Formación: 635301
Versión: V2

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: **EDUAR MARIO MEJIA PUENTES**

Competencia:
- 260201071 preparar cócteles según estándares técnicos y normativa.

Resultado de Aprendizaje:
- Elaborar bebidas conforme a procedimientostécnicos y requerimientos del cliente.

Actividad:
- Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.

Evidencia:
- Cuestionario de conocimiento.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:
En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.
Respetado/a Aprendiz

- Llene los datos de identificación del aprendiz en formación.
- Responda cada una de las preguntas de manera individual con lapicero de tinta negra.
- El cuestionario se aprueba con el 70% de la evidencia.

GOR-F-012 V03

8. Relacione cada tendencia de la coctelería con su definición:

1.	Coctelería Molecular	a.	Ciencia encargada de la investigación del origen y composición de los ingredientes para una bebida mezclada.
2.	Coctelería Tiki	b.	Es la modalidad acrobática de la coctelería de exhibición.
3.	Mixología	c.	Actividad de mezclar bebidas por un Bartender, basándose en metodologías especializadas, utilizando y apoyándose en la ciencia.
4.	Flair bartending	d.	El arte de combinar diferentes ingredientes en diversas cantidades a través de distintos métodos de preparación teniendo en cuenta el entorno socio- cultural.
5.	Coctelería Moderna	e.	Bebidas, a base de ron con un toque polinesio. O como algunos lo conocen, con un matiz hawaiano.

9. Relacione cada tipo de vaso usado en la coctelería con su definición:

1.	Vaso old Fashioned	a.	Comúnmente llamado vaso de tubo. Alto y estrecho, su capacidad se encuentra entre 280 y 300 mililitros. Es perfecta para alcoholes mezclados con refrescos. Este vaso lo puedes utilizar para hacer bebidas combinadas como la Cuba Libre.
2.	Vaso collins	b.	Te será útil para agua natural o mineral cuando un cliente la solicité al tomar Whisky o Coñac. 148 mililitros / 5 onzas.
3.	Vaso Chaser	c.	Vaso largo y alto, ideal para cócteles que combine en en su preparación zumos de frutas con bebidas alcohólicas. Su nombre honra la tradición de su uso, el vaso collins fue el preferido de los bebedores de cócteles con Ginebra en los años de la ley seca. Su capacidad oscila entre los 250 y los 400 mililitros. Es perfecta para cócteles que requieran hielo picado o en forma de cubos y, por supuesto, para el cóctel que le da nombre: Tom Collins.
4.	Vaso high ball	d.	Corto, ancho y pesado. El vaso old fashioned es un clásico de la coctelería y perfecto para los bebedores con capacidades de hielo. Su capacidad oscila entre 220 y 250 mililitros, es perfecta para disfrutar cócteles que se sirven con cubos de hielo. Es el vaso preferido para quienes consumen Whisky, pero también para cócteles con mucha calidad como el Black Russian, White Russian, Old Fashioned, etc.
5.	Vaso pilsner	e.	Este vaso se usa principalmente para la cerveza. Su diseño favorece la retención del gas y el aroma. Se usa para cócteles en los que resalta el brillo y el color. La capacidad del vaso pilsner es de 300 mililitros como máximo, aunque también los hay más pequeños.

10. Relacione cada tipo de copa usada en la coctelería con su definición:

1.	Copa Margarita	a.	Tiene la misma forma que la copa para Brandy pero la de Coñac es más pequeña. Se usan para servir Coñac, y para cremas y licores que se toman solos.
2.	Copa Martini	b.	También conocido como Chupito. Con una capacidad aproximada de 1.5 onzas. Es para bebidas que se toman derecho, es decir, sin combinar, como el Tequila y el Mezcal, también se usa para cócteles como la Bandera y el B52 (que son bebidas por capas), o para medir una cantidad de licor.
3.	Copa Conag	c.	Es un símbolo de la elegancia en coctelería a pesar de que es una de las copas más clásicas que existen. De tamaño algo menor que otras copas de cóctel, su capacidad oscila entre los 150 a 200 mililitros, su forma cónica invertida tiene una base delgada y boca con gran apertura, es perfecta para cócteles que se beben rápido y no precisan hielo al ser servidos. Su única exigencia es que precisa de una decoración sencilla. La copa Martini es perfecta para cócteles como el Gimlet, Cosmopolitan, el Dry Martini, y el Manhattan.
4.	Copa Huracán	d.	La mejor manera de servir una margarita u otras bebidas con siropes de frutas y cócteles frozen, por ejemplo un Daiquiri de fresa. Son largas, altas y estrechas, aunque también hay cortas, es perfecta para cócteles con hielo o el clásico para mezclas frías. La parte inferior del cáliz sirve para sujetar la copa y la temperatura de la mano caliente la bebida. Su capacidad se encuentra entre 250 a 350 mililitros.
5.	Copa caballito	e.	De base ancha y caliz amplio, es una copa perfecta para bebidas tropicales que requieran mucha decoración, pero también para cócteles tan famosos como el Sex on the beach, la Piña Colada, etc. Con una gran capacidad, entre 445 y 680 mililitros.

Juicio Valorativo: APROBADO ☐ NO APROBADO ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz **Firma del Instructor**

- **Manual del Camarero de Restaurante y Bar, Guía de Aprendizaje, 1000 Cócteles, Bartenders y Técnicas de Coctelería, Coctelería Clásica y Moderna, Cócteles Famosos, Cócteles IBA, Cómo elaborar tus jarabes, Decálogo del Bartender, Glosario de Coctelería, Guía de Siropes y Jarabes, História de la Coctelería y Técnicas, Introducció montaje de mesas, Bebidas espirituosas, lista de chequeo paso a paso del servicio a la mesa, Paso a paso del Servicio Americano y Tequila.**

