PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Coctelería moderna sin alcohol.
- **Código del Programa de Formación:** 63540001.
- **Competencia:** 260201015. Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:** 260201015-04. Interpretar la receta estándar de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- **Duración de la Guía:** 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenido a la "¡Actividad 4", estimado Aprendiz! En esta actividad de aprendizaje (AA4: Elaborar bebidas tipo cóctel según la receta estándar y bajo criterios de creatividad e innovación). Construiremos propuestas nuevas desde los temas asimilados en el proceso de formación.

Antes de iniciar y a manera de reflexión personal, responder la siguiente pregunta: ¿Se puede elaborar una bebida tipo cóctel verdaderamente innovadora?

En el material de información y de apoyo de la "Actividad 4" 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.

¡Falta poco, felicitaciones!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de aprendizaje 1: Elaborar bebidas tipo cóctel según la receta estándar y bajo criterios de creatividad e innovación.

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

Wiki: Materias primas para la elaboración de un cóctel alternativo.

En general, el cóctel debe ser una elaboración armoniosa cuando se juzga con cualquiera de los sentidos: Es de color y textura agradable, aroma equilibrado y sabor único entre otros. En ciertos ámbitos, dado que el oficio de la coctelería requiere de una gran experticia, es considerado un

arte. Otro factor importante es que la experiencia completa de cualquier producto gastronómico implica también un componente cultural: El sabor en sí, es la suma de todas las percepciones organolépticas (de los sentidos, lo que se ve, huele, degusta, siente) más la historia o experiencia personal de quien saborea. Por ejemplo, el gusto de una especia en particular nos puede recordar una buena o mala experiencia, una vivencia en todo caso, personal.

Para entrar en materia, se compartirá la experiencia de identificar 5 ingredientes, propios de su región o localidad donde reside, viables para la elaboración de cócteles alternativos, describiendo sus bondades o cualidades. Este ejercicio servirá de consulta previa para la propuesta de trabajo final del curso. Para registrar esta información en la plataforma, participaremos en un constructo que se denomina “Wiki”, donde todos construiremos un solo documento que vaya describiendo una a una las localidades y productos escogidos, por ejemplo: “Ibagué: los productos, a mi modo de ver, más interesantes por su sabor y tradición, son el Icaco que es fruto que además posee una nuez comestible, el mamoncillo que es a la vez dulce, ácido y astringente, el mango que representa el departamento del Tolima al igual que la guayaba agria y la pomarrosa que se ven en los patios de las casas, la ciudad y sus alrededores.

Para acceder a la evidencia remítase a la **Actividad 4 / Evidencias / Evidencia. - Wiki: Materias primas para la elaboración de un cóctel alternativo.**

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 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO Actividad 4 - Evidencia 2. Documento, propuesta cóctel alternativo.

La elaboración de un cóctel puede llegar a constituir todo un ritual, pues el bar tender puede, en primer lugar, entablar una conversación amena y entre tanto identificar los gustos del cliente de acuerdo con su origen, ocupación, género, grupo social, estado de ánimo, etc. Si el bar lo va a atender es a su vez una persona con cierto bagaje cultural, puede hacer un diagnóstico perfecto de lo que su cliente desea.

En este caso, el efecto generado en el cliente puede llegar a ser una experiencia que realmente lo sorprenda. Esto último es, dadas las condiciones actuales de la dinámica cambiante de los gustos y tendencias de los distintos nichos de mercado en la era de la información, el objetivo de un emprendimiento exitoso.

En esta última prueba el reto es diseñar, planear, alistar y elaborar un cóctel alternativo usando materias primas propias de la región donde se encuentra y con elementos de innovación y creatividad. Para lograrlo requerimos de unos elementos mínimos de acuerdo con el producto deseado, pero que se pueden improvisar según la necesidad (la coctelera Boston puede estar conformada por un vaso plástico y otro metálico de menor tamaño o viceversa), una vez planificado el cóctel debe tomar un registro audiovisual o fotográfico explicando el paso a paso de la elaboración. Seguidamente debe enviar un documento dando a conocer los siguientes aspectos: ¿por qué eligió cada uno de los ingredientes?; ¿por qué decidió mezclarlos? y si el producto final resultó siendo el esperado.

Para entregar a la evidencia remítase a la **Actividad 4 / Evidencias / Actividad 4 – Evidencia 2. Documento, propuesta cóctel alternativo.**

3.2. Ambiente Requerido:

Ambiente Virtual de Aprendizaje.

3.3. Materiales:

- Material de formación 4, Análisis de elementos para la decoración de los cócteles sin alcohol.
- materiales complementarios.
- Biblioteca SENA

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de Conocimiento: Actividad 4 - Evidencia 1. Cuestionario, elementos. **Evidencia de Producto** Actividad 4 - Evidencia 2. Documento, propuesta cóctel alternativo.	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 **TÉCNICA:** Valoración de producto. **INSTRUMENTO:** Lista de chequeo de producto.

3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Barmaid: Mujer que se dedica a la coctelería.

Barspoon: Cuchara de bar.

Bitter: Bebida de origen alemán con hierbas de sabor amargo.

Blender: Batidora eléctrica.

Mocktail: Cóctel no alcohólico.

On the rocks: Indica cuando una bebida se sirve sobre hielo.

Shaker: Coctelera.

5. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA (2010). Análisis de elementos para la decoración de los cócteles sin alcohol. Archivo digital.

Gallego, J. F. (2006). Coctelería. In Manual práctico de cafetería y bar (pp. 251-267). Madrid. 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 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

6. 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.		

7. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Edy Mayerly González Cañón	Instructor Virtual	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Julio 2020	Revisión semilla del curso