

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Coctelería
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSH-1007
Créditos:	1-3-4

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Coctelería, aporta al perfil del egresado de Gastronomía el reforzamiento en la aplicación de las técnicas y los conocimientos gastronómicos, favoreciendo el desarrollo de las competencias necesarias para el correcto manejo y uso de los métodos de la Coctelería. Con estos fundamentos, el profesional puede manejarse y tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en las diversas áreas de las organizaciones o empresas de servicios de alimentos y bebidas. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente del estudiante de Gastronomía, que permitirán al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan el conocimiento sobre el estudio de la mezcla de los licores y sus usos.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en seis unidades siendo la primera “La Coctelería” para pasar a una segunda denominada “Equipo de Bar”, la tercera unidad “La Selección de Insumos”, la cuarta “Terminología”, la quinta “Preparación de Bebidas”, y la sexta “Inventarios”.

En la primera unidad temática agrupa contenidos de la coctelería, abordando conceptos como el historia de la coctelería, el origen de los licores, la estructura en la que se desarrolla, su definición, su clasificación, los tipos de preparación, la composición del coctel, la decoración, el diseño, la consistencia en la bebida y los cocteles mas famosos, así como el estudio de los licores como El Cognac, El Whisky, El Brandy, El Vodka, El Tequila, El Ron, El Ginebra y La Cerveza.

En la segunda unidad temática agrupa contenidos del equipo de bar, abordando conceptos como el conocimiento de las herramientas de trabajo, la preparación y montaje de la barra.la materias primas a utilizar.

En la tercera unidad temática agrupa contenidos de la selección de insumos, abordando conceptos como la requisición de insumos, materia prima natural y procesada y la selección de productos.

En la cuarta unidad temática agrupa contenidos de la terminología, abordando conceptos como los términos utilizados en la preparación de bebidas y en los cocteles, las técnicas de preparación, el equipo utilizado y los utensilios adecuados para el procesamiento de una bebida.

En la quinta unidad temática agrupa contenidos en la preparación de las bebidas, abordando conceptos como bebidas alcohólicas y no alcohólicas, recetas estándar, mezclas tradicionales y mezclas modernas, sugerencias de bebidas a clientes y verificación de las especificaciones que deben tener las bebidas.

En la sexta unidad temática agrupa contenidos de inventarios, abordando conceptos como controles ,faltantes en almacén ,stock en barra y almacén, máximos y mínimos, materias primas , almacenaje de materias primas y manejo de desperdicios

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de Coctelería , se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos del estudio de los licores y mezcladores utilizados en la preparación de bebidas, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<p>Aplicar conocimientos y técnicas básicas en la composición y elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas con el fin hacer mezclas y combinaciones equilibradas, así como identificar y clasificar los tipos de bebidas, buscando la armonía entre presentación, sabor y aroma del mismo.</p>	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.• Capacidad de comunicación oral y escrita.• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.• Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacidad para trabajar en equipo.• Capacidad crítica y autocrítica.• Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none">• Habilidades de investigación.• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.• Liderazgo.• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).• Iniciativa y espíritu emprendedor.• Búsqueda de logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

Aplicar conocimientos y técnicas básicas en la composición y elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas con el fin hacer mezclas y combinaciones equilibradas, así como identificar y clasificar los tipos de bebidas, buscando la armonía entre presentación, sabor y aroma del mismo.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Identificar los términos que se le dan al equipo de trabajo y a los cocteles.
- Distinguir las diferentes combinaciones que existen en los cocteles y los nombres que adoptan por un contenido de un ingrediente u otro.
- Identificar el tipo de montaje por la presentación de la barra
- Valorar la importancia de los controles por inventarios, por entradas y salidas de almacén así como la rotación que existen en cada uno de los licores.
- Dominar la clasificación de los aperitivos y los digestivos, conocer qué licores componen a cada clasificación
- Diferenciar entre un aperitivo y un digestivo, y los objetivos que en el servicio al comensal persigue
- Identificar las características y proceso de cada tipo de preparación en la coctelería, específicamente, directo, refrescado, batido, licuado y frozen y flambeado)
- Distinguir las diferencias que existen entre cada tipo de preparación en la coctelería
- Conocimiento detallado de materias primas empleadas en coctelería

TEMARIO: Cocteleria

Número	Temas	Subtemas
1	La cocteleria	<ul style="list-style-type: none">1.1 Historia de la Cocteleria.<ul style="list-style-type: none">1.1.1 Origen y antecedentes1.1.2 Definición y concepto.1.2 Principales licores<ul style="list-style-type: none">1.2.1 El Cognac1.2.2 El Whisky1.2.3 El Brandy1.2.4 El Vodka y El Ginebra1.2.5 El Ron1.2.6 El Tequila1.3 Clasificación.<ul style="list-style-type: none">1.3.1 aperitivos1.3.2 digestivos1.4 Tipos de Preparación.<ul style="list-style-type: none">1.4.1 directo.1.4.2 refrescado1.4.3 batido1.4.4 licuado y frozen1.4.5 flambeado1.5 Composición de un Coctel.1.6 Decoracion, diseño y consistencia.1.7 Los Cocteles Más Famosos.<ul style="list-style-type: none">1.7.1 Margaritas.1.7.2 Daiquiris.1.7.3 Piñas Coladas.1.7.4 Martinis.1.7.5 Cafés Especiales.1.8 La Cerveza.
2	Equipo de Bar	<ul style="list-style-type: none">2.1 Conocimiento de las herramientas de Trabajo.2.2 Equipo de servicio2.3 Equipo de montaje2.4 Equipo para producción.2.5 Cristalería2.6 Blancos2.7 Preparación de la barra.2.8 Materias primas.<ul style="list-style-type: none">2.8.1 Mezcladores2.8.2 Adornos2.8.3 Suministros

Número	Temas	Subtemas
3	Selección de Insumos	3.1 Requisición de insumos. 3.1.1 Formatos para requisición. 3.1.2 Recepción de insumos. 3.1.3 organización y acomodo de Insumos. 3.2 Materia Prima natural y procesada. 3.3 Selección de productos. 3.3.1 Selección de vinos y licores. 3.3.2 Selección de mezcladores. 3.3.3 Selección de proveedores
4	Terminología	4.1 Términos relacionados con Bebidas 4.1.1 Collins 4.1.2 high ball 4.1.2 sling 4.1.3 frozen 4.1.4 old fashioned 4.2 Términos relacionados con cocteles: (Clamato, piña colada, sangría, piedra, Bull, Bloody mary, vodka Tonic, paloma, moppet, etc.) 4.3 Técnicas de preparación: (Mezclar, colar, batir, escarchar, licuar, flamear, etc.) 4.4 Equipos: (Carbollet, licuadora, coctelera, cafetera, batidora, exprimidor, etc.) 4.5 Utensilios: (Tablas para cortar, yeager, sacacorchos, pala de hielo, destapador, pica hielo, blondas, popotes, colador, cuchillo, espumadera, jarras para jugos, embudos, hieleras, pinzas y enfriaderas etc.)
5	Preparación de bebidas	5.1 Bebidas alcohólicas 5.2 Recetas estándar 5.3 Mezclas tradicionales 5.4 Mezclas modernas 5.5 Sugerencia de bebidas al cliente 5.6 Verificación de especificaciones: (Color, textura, temperatura, cristalería, y guarniciones de conformidad con la receta estándar)

Número	Temas	Subtemas
6	Inventarios	6.1 Controles 6.1.1 Control del stock (Máximo y mínimo) 6.1.2 Control en el servicio de bebidas. 6.1.3 Control de mermas 6.2 Faltantes en almacén 6.3 Stock en mostrador y almacenes 6.4 Materias primas (que cumplan la NOM-093-SSA1-1994) 6.5 Almacenaje de materias primas (NMX-F605-NORMEX-2000) 6.6 Manejo de desperdicios

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Requerir al alumno el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.
- Propiciar actividades de búsqueda, selección y análisis de información en distintas fuentes.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación y el intercambio de ideas para la integración y colaboración entre los alumnos.
- Llevar a cabo actividades prácticas que promuevan el desarrollo de habilidades para la experimentación

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Realizar evaluaciones continuas por medio de exámenes teóricos.
- Elaborar reportes escritos de las visitas a los restaurantes.
- Elaborar reportes escritos acerca de las prácticas de coctelería.
- Participación en talleres de preparación de bebidas.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas
- Investigaciones temática y exposición por equipos
- Exposiciones en forma individual y grupal de cada uno de los licores.
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones del servicio de bar.
- Exámenes prácticos donde el alumno demuestre el aprendizaje adquirido.
- Visitas guiadas a bares y a empresas de servicio.
- Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje, exposiciones, fotos, diseño en la preparación de cocteles etc.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Cocteleria

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar el proceso de elaboración del Cognac, sus principales marcas, su tipo de uva, las regiones en las que se produce. Su denominación de origen.</p> <p>Identificar el proceso de elaboración del Whisky, sus regiones, su significado, los países que lo producen, que tipos de whisky hay, los granos que utilizan en cada país para su elaboración.</p> <p>Identificar el proceso de producción del brandy , de que esta hecho, cual es su origen , las similitudes que tiene con el cognac</p> <p>Identificar el proceso de elaboración del vodka, del ron y de la ginebra, que países lo producen, cual es la materia prima principal.</p> <p>Identificar la historia y evolución del tequila, cual es su proceso de elaboración, cuales son las tequileras más importantes, que tipo de agave es utilizado en su elaboración, bajo que políticas se produce, analizar su denominación de origen. Quien lo controla. Cual es su instituto regulador.</p> <p>Identificar el proceso de elaboración de la cerveza, su historia, su origen, las diferentes marcas del mercado, su producción y consumo en nuestro país.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de la cocteleria y sus licores• Elaborar un estudio de cada uno de los licores que se utilizan en cocteleria, investigar de que están hechos y cual es su proceso de elaboración.• Asistir a proveedoras de vinos y licores para estudiar las marcas más importantes de Cognac, sus especificaciones y su etiqueta.• Realizar catas y degustaciones de cognac para conocer sus aromas, su densidad visual, su cuerpo, su bouquet, su sabor, su madera y todas sus características organolépticas.• Hacer exposiciones con whiskys de diferentes países para conocer la variedad que existe en el sabor, investigar que es un blended, que es un bourbon, que es un rye.• Visitar empresas proveedoras a fin de conocer la variedad de whiskys que existen en un país y en otro• Realizar un análisis práctico de los diferentes tipos de brandy, conocer su aroma y su sabor, que diferencia existe entre un brandy y un cognac.• Asistir a practicas a bares para conocer la variedad de licores, identificar la diferencia entre un vodka y un ginebra, los usos del ron, y practicar bebidas con estos licores.• Realizar una visita a tequila Jalisco, a alguna de la s casas importantes, casa Herradura, casa cuervo, casa sauza, casa Orendain, tequila don julio, Arandas Jalisco etc. para conocer el proceso desde la siembra hasta la destilación del tequila, conocer los hornos antiguos y los modernos, conocer la regulación que existe y la relación de cada uno de los distribuidores del tequila.• Realizar una visita al grupo modelo o la cervecería sol de cualquier parte del país para conocer su elaboración y envasado.• Hacer maridajes , practicas de bebidas con cerveza , cata de diferentes variedades y marcas de cerveza de todo el mundo

Unidad 2: Equipo de Bar.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar y utilizar las principales herramientas de trabajo que se utilizan en un bar</p> <p>Identificar los diferentes tipos de cristalería que se utilizan en un bar, saber su uso, su organización, su acomodo y su stock.</p> <p>Identificar el tipo de montaje de una barra y el tipo de blanco que utilizaremos</p> <p>Identifica el tipo de materia prima que se utiliza en un bar , ya sea vinos y licores , mezcladores , adornos etc.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Asistir a prácticas en restaurantes para observar el equipo de trabajo y observar su modo de empleo.• Organizar una practica de algún restaurante para conocer los usos, stock y organización de la cristalería que usan.• Realizar prácticas de laboratorio e identificar el uso que se le da a cada coctel en cada copa o en cada vaso.• Asistir a practicas a restaurantes para conocer la organización que existe en su montaje, cual es el acomodo de las botellas en su barra de presentación, como esta organizada su barra de servicio, su contra barra y su barra de batalla.• Hacer prácticas en laboratorio de preparación de cocteles para identificar las bebidas que se pueden preparar con cierta cantidad de materias primas, combinando licores con mezcladores.

Unidad 3: Selección de insumos

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar los productos que debe tener un bar para la requisición de barra.</p> <p>Identificar y desarrollar los formatos utilizados para requisiciones de producto</p> <p>Realizar el stock de máximos y mínimos para mantener control en los pedidos de producto.</p> <p>Desarrollar los métodos utilizados en los bares para la producción y preparación de la materia prima para el inicio del servicio.</p> <p>Desarrollar los procesos que se siguen en la preparación de bebidas utilizando la materia prima procesada.</p> <p>Identificar las diferentes marcas de vinos y licores existentes para realizar una buena selección de productos.</p> <p>Identificar la materia prima necesaria que se debe tener dentro de un bar. Frutas, mezcladores, vinos y licores etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar prácticas haciendo estimados de número de comensales donde se hagan pedidos de licores y mezcladores. • Realizar visitas a restaurantes para que se les de una platica sobre manejo de requisiciones y los formatos utilizados en el control de pedidos. • Realizar estimados de máximos y mínimos que necesita un restaurante de cierta capacidad y cierta rotación • Hacer un resumen para conocer los métodos que utilizan para preparar una barra de bebidas, desde el montaje hasta el acomodo de pedidos. • Asistir a empresas proveedoras de vinos y licores para conocer la variedad que existe y conocer las marcas mas solicitadas por los clientes. • Realizar eventos donde se expongan cocteles , para poder conocer el procesamiento y producción de la materia prima , como preparar jugos bases , adornos, fresas , hierbabuena ,hielo , twis , tercias , y el uso de los suministros con los cuales se presentan las bebidas. • Asistir a restaurantes y bares, para conocer las barras de presentación, para tener actualización de los productos nuevos en vinos y licores que salen al mercado. • Estudiar recetarios de bebidas para ir ubicando el producto y las materias primas que se necesitan en el manejo de la cocteleria.

Unidad 4: Terminología

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar los términos que se utilizan en la preparación de bebidas e identificar a que grupo de mezcla pertenecen.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer visitas a restaurantes para conocer los términos utilizados en los cocteles de acuerdo al tipo de cristalería en la que se sirve.
<p>Identificar los nombres de las bebidas de acuerdo al término utilizado en su preparación.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer visitas a restaurantes para conocer los términos utilizados en los cocteles de acuerdo al tipo de adorno que lleva.
<p>Identificar los términos utilizados en los cocteles para definir el nombre de la bebida.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer una práctica de cocteles en la que se trabajen con distintas mezclas base para conocer el nombre o el término que se le dará a esa bebida.
<p>Aplicar los términos utilizados en la cristalería.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer visitas a restaurantes para conocer el equipo que se necesita en la elaboración de bebidas.
<p>Aplicar los términos utilizados en el equipo de trabajo.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer practicas en la que el instructor utilice varias técnicas de preparación ya sea por receta o ya sea por mezcla base.
<p>Aplicar las técnicas de preparación de cocteles y los términos que se le dan a cada preparación</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer visitas a restaurantes para conocer los utensilios que se necesita en la elaboración de bebidas.

Unidad 5: Preparación de Bebidas.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Aplicar distintas técnicas en la preparación de bebidas.</p> <p>Aplicar las mezclas base que se utilizan en la preparación de cocteles.</p> <p>Identificar los licores que se utilizan para dar un toque especial a cada bebida.</p> <p>Identificar los contenidos de recetarios de bebidas tradicionales.</p> <p>Aplicar los tipos de métodos, sistemas, y técnicas en el servicio al cliente.</p> <p>Aplicar las especificaciones estándar que deben tener las bebidas , valorando sus ingredientes , su preparación , su sabor , el adorno adecuado así como su cristalería en la que se sirve</p>	<ul style="list-style-type: none">• Visitar restaurantes y bares para conocer el tipo de bebidas que sirven, las técnicas que utilizan, conocer los ingredientes, y el tipo de cristalería en que se sirve.• Hacer prácticas de degustación de diferentes tipos de cocteles para conocer su consistencia y sabor.• Realizar un recetario con contenidos de coctelería nacional e internacional• Realizar un recetario en el formato de receta estándar para conocer la preparación, el costo real de la bebida, rendimiento, y si tiene el costo adecuado o no.• Hacer visitas a los eventos donde se ofrezcan bebidas preparadas, eventos de Martini, Manhattan.• Hacer una investigación visitando bares y discotecas de moda para buscar una actualización en coctelería moderna.• Asistir a eventos donde se ofrezcan barras libres de coctelería tradicional.• Hacer un análisis del tipo de bebida que la gente busca, conocer el sabor, buscar una buena copa para servirlo, que la bebida cuente con colores atractivos e ingredientes de calidad.

Unidad 6: Inventarios

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Elaborar una lista del costo que generan las mermas en los alimentos y bebidas.</p> <p>Describir los diferentes controles utilizados en el bar a fin de optimizar el costo y rendimiento de las bebidas.</p> <p>Aplicar correctamente los parámetros de máximos y mínimos para mantener el stock correcto de operación del Bar.</p> <p>Aplicar adecuadamente la normatividad de Higiene y Sanidad así como las medidas de seguridad en su área de trabajo</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer practicas en las cuales nos queden mermas para determinar su costo real y el impacto que genera en la administración mensual de un restaurante.• Hacer ejercicios de producto de licores estimados en máximos y mínimos para después retomar controles de licores mediante inventarios iniciales y finales, ver su rotación para pedir mercancía en base a nuestro control máximo y nuestro control mínimo de acuerdo al licor gastado.• Realizar un Taller de análisis de los principales controles del bar para la correcta operación de en el servicio de bebidas.• Realizar Taller de prácticas por equipos para determinar el “par stock” del bar y mantener la correcta existencia de insumos y bebidas.• Trabajar con Exposiciones en clase y posterior análisis mediante talleres de discusión sobre el cumplimiento de las normas NOM-093-SSA1-1994 y NMX-F605-NORMEX-2000.(Higiene y Sanidad y Distintivo H)

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Un viaje culinario por Francia , Autor André´ Domine´ , Editorial Culinaria koneman , Recetarios de bebidas ,
2. Pozuelo Talavera, Juan. El Gran Libro De Los Cocteles. Euro, 2001.
3. Luigi Marcialis. El Arte De La Cocteleria, Bilbos Balear. 2001. México
4. Jorge Arturo Ranashiro. Cocteles. Lexus. 2005, España

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar visitas guiadas a establecimientos de servicio donde se ofrezca bebidas preparadas o cocteles.
- Realizar visitas guiadas a establecimientos de bebidas en hoteles y restaurantes
- Establecer talleres de prácticas por unidad para la retroalimentación de cada uno de los temas.
- Establecer talleres de preparación de bebidas en donde se utilicen mezclas base para tener un aprendizaje más rápido y efectivo.
- Realizar talleres de creatividad del alumno en el que muestre toda su capacidad en la inovacion de cocteles nuevos y actuales.
- Realizar talleres donde el alumno conozca la cristalería que deben de llevar la cocteleria tradicional los adornos adecuados.
- Realizar eventos donde los alumnos expongan los cocteles aprendidos, donde se les tome en cuenta su adorno, sabor y consistencia de la bebida.