



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		<b>PROGRAMA</b>			
		<b>Código en SIPE</b>	<b>Descripción en SIPE</b>		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2017	2017		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, Comercialización y Servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39N	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		----	Nacional		
<b>AÑO</b>		---	---		
<b>TRAYECTO</b>		---	---		
<b>SEMESTRE</b>		III	III		
<b>MÓDULO</b>		---	---		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		286	Enología y Elaboración de Bebidas		
<b>ASIGNATURA</b>		14322	Coctelería		
<b>CREDITOS</b>		---	6		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		Componente Tecnológico			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		Según Anexo de Repag			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 48	Horas semanales: 3	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 29-08-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha _/_/____

## FUNDAMENTACION

El alumno a partir de los conocimientos de la coctelería clásica y mixología moderna, desarrollará todo su potencial, experimentando, creando, innovando, conduciendo y marcando tendencias, permitiéndole competir en igualdad de condiciones a nivel internacional, estimulando el continuo aprendizaje.

## COMPETENCIAS DE EGRESO

- Desarrolla actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.
- Comprende el entorno social, económico, cultural y ambiental en que viven.
- Supervisa, coordina y trabaja en equipo
- Marca, conduce nuevas tendencias en coctelería
- Asesora en la puesta a punto del bar
- Maneja el bar y la cafetería
- Elabora carta de cócteles.
- Realiza el maridaje de los elementos del bar, la cafetería y el restaurant.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- identifica y cumple estrictamente las normas de higiene: alimentaria, de útiles, máquinas, herramientas y del local.
- identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad personal ambiental y de equipo

- repasa el material de equipo y controla el mismo
- efectúa las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto requerido en las instalaciones del bar y cafetería.
- realiza y/o supervisa las operaciones de apertura y cierre del servicio.
- aplica las técnicas de base y de especialización del bar
- prepara y sirve infusiones, bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas, y se inicia en el “art café”
- aplica técnicas de comunicación y atención para conseguir la máxima calidad en el servicio y satisfacción del “cliente”, demostrando sus conocimientos en el arte de la coctelería, del entorno social y cultural que lo rodea
- elabora bebidas destiladas, maceradas, fermentadas y combinadas clásicas e innovadoras
- complementa todos estos conocimientos adquiridos con los nuevos.
- desarrolla los sentidos para reconocer parcial o totalmente las características organolépticas de los alimentos: *color, sabor, aroma, textura, temperatura...*
- elabora alta coctelería y crea atendiendo los estándares internacionales.
- maneja el maridaje de bebidas simples, vínicos, cócteles y confecciona la carta correspondiente.
- maneja y administra los movimientos del bar.

## OBJETIVOS GENERALES

- realizar la mise en place ejecutiva y supervisora
- manejar el bar y la cafetería
- realizar servicios en forma individual y/o con personal a cargo, organizando las brigadas correspondientes
- atender servicios clásicos e innovadores
- crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia, la puntualidad y el uso de la indumentaria profesional siendo ejemplo.
- fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo como también la importancia de la cultura general indispensable para este tipo de función
- realizar tareas de jefatura en todas las áreas inherentes del servicio.

## CONTENIDOS

ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ALTA COCTELERÍA.

MARIDAJE

### UNIDAD I

ELABORACIÓN DE BEBIDAS

### COMPETENCIAS:

- prepara la mise en place para cada actividad.

- respeta las normas de seguridad y bromatológicas
- crea, elabora y presenta bebidas
- elabora bebidas

### ACTIVIDADES

Bebidas a nivel mundial, comparaciones, equivalencias y contexto cultural.

Elaboración experimental de bebidas

- infusiones
- maceraciones
- percolaciones
- fermentaciones
- destilaciones
- añejamientos

Mixología

### UNIDAD II

#### ALTA COCTELERÍA

- evaluación sensorial.
- compatibilidad de las bebidas.
- ingredientes autóctonos combinados.
- ingredientes importados.

### ACTIVIDADES:

- Elabora tragos de alta coctelería.
- Evalúa sensorialmente los resultados,

- Realiza catas.
- Elabora cócteles atendiendo los principios de la coctelería molecular.

### ACTIVIDADES:

Cata y servicio de bebidas simples, cócteles y vónicos.

### UNIDAD III

#### MARIDAJE

#### COMPETENCIA

- Desarrolla técnicas sensoriales para juzgar y valorar los diferentes elementos que se manifiestan en una cata.
- Desarrolla adecuadamente las diferentes formas de combinaciones entre bebidas y alimentos.

### ACTIVIDADES

- Competencias inter escuela de maridaje, interviniendo cocina, sala-bar y barman
- Elaboración individual de caja de esencias
- Catas ciegas de sólidos y líquidos
- Elaboración individual de carta de combinaciones

### ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:

El docente:

- \* brindará el marco teórico, técnico y tecnológico correspondiente a cada actividad; hará referencia a la legislación bromatológica nacional y a la ley de los derechos del consumidor (ley 17.250) en lo que se refiere al área.
- \* realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- \* formará brigadas responsabilizando a los alumnos por su trabajo.
- \* fomentará la auto evaluación y la autocrítica en cada clase.
- \* incluirá eventos didácticos fundamentando el objetivo y utilidad del mismo.
- \* marcará tareas nuevas que marquen obligaciones y responsabilidad con su nuevo perfil.
- \* perfeccionará la compostura y la elegancia en el servicio.
- \* fomentará la participación a seminarios, visitas coordinadas
- \* realizará actividades coordinadas con Gastronomía-Cocina de acuerdo a los requerimientos de las distintas unidades (servicios-maridaje)

### EVALUACIÓN:

- \* se realizará evaluación diagnóstica como antecedente.
- \* se realizará evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso.
- \* deberá ser reflexiva - valorativa utilizando el auto evaluación, para evaluar aprendizajes, como también se autoevaluara el grupo
- \* se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio de bar. abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

se valorará:

- \* higiene y presentación personal
- \* mise en place correcta.
- \* aplicación de técnicas e innovaciones.
- \* organización de tareas, tiempos y calidad del servicio.
- \* el trabajo individual y en equipo.
- \* manejo de situación bajo presión y situaciones adversas.

Cada alumno elaborará su carta de cócteles incluyendo tragos de creación propia, teniendo en cuenta las recomendaciones establecidas en REPAG correspondiente

### INFRAESTRUCTURA E INSUMOS

Una Barra, tres Cocteleras, doce picos dosificadores, tres vaso mezcladores, un mixer, tres morteros, una licuadora, una batidora, una granizadora, seis cucharas de composición, licuadoras, dos matraz de destilación, tres termómetros, seis tubos de ensayo con borde, uno refractómetro para contenidos de alcohol, un densímetro, seis probeta graduada, dos exacto pour, un vinometro, un alcoholímetro, seis corchos laboratorio, dos embudos de separación, seis pipetas graduadas, tres jarra graduada, dos Kit. de tubos de ensayo con soporte. Un Termómetros, doce copas coctel, doce copas coctel doble, doce copas de licor, doce copas bajas de champagne, doce copas altas de champagne, doce vasos zombie, doce vasos Collins, doce vasos tumbler, doce copas margaritas, doce copas de coñac, doce copas de degustación o cata vino, doce vasos caballitos, doce vaso de aguardiente, doce vaso old fashion, seis copas sour, doce hurricane, seis copas de jerez, doce vasos toddy, doce copas de agua, doce copas borgoña, doce copas sauterne, doce copas Burdeos, doce jarras de cerveza, un juego de cuchillos, seis cucharas, seis cucharillas, doce cucharas largas de capuchino, seis removedores, seis jarras de litro, seis jarras de medio litro, seis jarras de cien centilitros, doce tazas y sus respectivos platos, doce pocillos y sus respectivos platitos, dos lecheras, dos cremeras, doce cucharillas para café, doce cucharillas para te , dos jarras de café, dos jarras de te, dos champagneras con su respectivo plato, dos botella de decantación, dos canastas para vino, dos medias de 50cl para aguardientes, dos onzeras, un rallador grande, un rallados pequeño, dos exprimidoras, seis pinzas de hielo, dos



palas de hielo, tres tablas de picar, tres recipientes con tapa ,dos baldes para hielo, tres embudos.

BIBLOGRAFIA PARA EL DOCENTE Y EL ALUMNO

- |                  |   |
|------------------|---|
| DELGADO CARLOS   | EL LIBRO DE LOS AGUARDIENTES Y LICORES<br>1992 ESPAÑA                             |
| INT. MONTEVIDEO  | ORDENANZA BROMATOLOGICA.<br>MONTEVIDEO  |
| GUSTAVO ARCARI   | MANUAL DE BAR<br>SANTILLON S.A. MONTEVIDEO 1991                                   |
| DE FRUTOS ESTELA | GUIA DE VINOS DEL URUGUAY<br>EDICIONES TRILCE.<br>MONTEVIDEO 1995                 |
| MUÑOZ TORRENT    | MIS DESTILADOS<br>EPICUR PUBLICACIONES S.L.<br>2007. ESPAÑA                       |
| HELMUTH HAENCHEN | BEBIDAS FAMOSAS DEL MUNDO<br>EVEREST<br>1991 5ta. EDICION ESPAÑA                  |
| MUÑOZ TORRENT    | COCKTAIL<br>SELECT PUBLICACIONES S.L.<br>2009 ESPAÑA                              |
| HELEN CHARLEY    | PREPARACION DE ALIMENTOS Y SU<br>TECNOLOGIA TOMOS: I, II, III, IV<br>1990. MEXICO |
| VARIOS           | LAORUSSE DE LOS VINOS<br>LAROUSSE<br>1999 ESPAÑA                                  |
| VARIOS           | VINOS Y BODEGAS DEL URUGUAY<br>FIN DE SIGLO<br>AÑO 2008 MONTEVIDEO                |
| VARIOS           | EL VINO Y SU SERVICIO<br>CENGAGE LEARNING ARG<br>2009 ARGENTINA                   |

[www.audeb.com](http://www.audeb.com)