



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COCTELERÍA INTERNACIONAL		
Clave:	2447		
Ubicación	Semestre Cuarto – Etapa disciplinaria – Academia Servicio y Enología		
Horas y créditos:	Teóricas: 32 H	Prácticas: 32 H	Estudio Independiente: 32 H
	Total de horas: 96 H		Créditos: 6
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	<p>E2. Administra cualquier cocina, restaurante, hotel, crucero, hospital y comedor industrial, para realizar procesos gastronómicos, atendiendo a normas y reglamentos vigentes.</p> <p>E15. Provee bebidas para eventos masivos a comensales y/o empleados por medio de equipo gastronómico de uso industrial para satisfacer la demanda a gran escala.</p>		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<p>Establece los puestos base, que componen la plantilla laboral.</p> <p>Domina los procesos administrativos que rigen a las empresas de alimentos y bebidas. Conoce el pasado, y la importancia de la Coctelería en la gastronomía del ser humano, así como conceptos básicos sobre el tema.</p> <p>Dimensiona el área de trabajo del barista, de la misma forma, como su equipo y utensilios más usados.</p> <p>Conoce las diferentes partes del coctel, igualmente, como sus clasificaciones más usadas.</p> <p>Alcanzar distinguir los tipos de aguardientes (fermentados y destilados), y preparara cocteles de cada uno de ellos.</p> <p>Conoce los antecedentes de la Coctelería nacional, así como sus bebidas más representativas.</p>		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Vitivinicultura Ciencia u tecnología de los vinos. Planeación y organización de eventos.		
Responsables de elaborar el programa:	LG. Monárrez Ramírez Pedro		Fecha: 28 / 10 / 2018.
Responsables de actualizar el programa:	LG. Arenas Medina Kesia Patricia LG. Monárrez Ramírez Pedro Lic. Guzmán Robles Adrián Sommelier Leyva Lozano Sigfredo		Fecha: 16 / 03 / 2019.
Responsables de actualizar el programa:	LG. Arenas Medina Kesia Patricia Lic. Guzmán Robles Adrián		Fecha: 05 / 02 / 2021.
2. PROPÓSITO			
El alumno conocerá los diferentes ingredientes, las técnicas culinarias, utensilios y equipo relacionado al trabajo de una barra de bebidas, aplicando los fundamentos de la mixología de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, estudiando su adecuada presentación; manejando de manera práctica las necesidades de la industria gastronómica, siempre de manera ética y responsable con el consumo que realicen los clientes.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> Analiza los procesos físicos y químicos presentes en la elaboración de materia prima utilizada en la Coctelería. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Clasifica por sus cualidades organolépticas las diferentes bebidas. • Conoce las distintas áreas de un bar, así como los equipamientos y utensilios. • Propone nuevos cocteles en base a la innovación.
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Emplea las diversas técnicas de la elaboración de cocteles para la creación de nuevas propuestas. • Investiga los antecedentes históricos de las bebidas nacionales e internacionales. • Proyecta bebidas acordes a un maridaje
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con normas, reglamentos y leyes vigentes.

4. CONTENIDOS

1. Introducción a la Coctelería.

1.1 Orígenes e Historia.

1.2 Definiciones.

1.2.1 Coctelería.

1.2.2 Mixología.

1.2.3 Barténder o Barman.

2. Bebidas bases.

2.1 Bebidas fermentadas.

2.1.1 Proceso de fermentación

2.1.1.1 Equipo

2.1.1.2 Materia prima

2.1.1.3 Factores que afectan la fermentación

2.1.2 Cerveza.

2.1.3 Vino.

2.1.4 Sidra.

2.1.5 Sake.

2.2 Bebidas Destiladas.

2.2.1 Proceso de destilación

2.2.1.1 Equipo

2.2.1.2 Materia prima

2.2.1.3 Factores que afectan la destilación

2.2.2 Ron.

2.2.3 Vodka.

2.2.4 Ginebra.

2.2.5 Whisky.

2.2.6 Brandy.

2.2.7 Tequila.

2.3 Otros.

2.3.1 Licores.

2.3.2 Cremas.

3. El coctel.

3.1 Partes de un coctel.

3.1.1 Base (Aguardiente).

3.1.2 Cuerpo.

3.1.3 Aditivo Aromático.

3.1.4 Hielo.

3.1.5 Guarnitura o decoración.

3.2 Batido o mezcla.

3.3 Clasificaciones de Cocteles.

3.3.1 Tragos clásicos, modernos o tropicales.

3.3.2 Clasificación por su tamaño o densidad.

- 3.3.3 Clasificación por sus características.
- 3.3.4 Clasificación por su tipo en el servicio.

4. El bar.

- 2.1 Variedades de Bar.
- 2.2 Equipos e Instalaciones.
- 2.3 Utensilios.
- 2.4 Cristalería.
- 2.5 Carta.
- 2.6 Recetario.
- 2.7 Reglamentación oficial

5. Bebidas nacionales.

- 5.1 Historia de bebidas nacionales.
- 5.2 Bebidas Indígenas.
 - 5.2.1 Bebidas de cacao.
 - 5.2.1.1 Fermentación
 - 5.2.1.2 Infusiones
 - 5.2.2 Bebidas de maíz.
 - 5.2.2.1 Fermentación
 - 5.2.2.2 Infusiones
- 5.3 Bebidas Criollas.
 - 5.3.1 Mezcal.
 - 5.3.2 Tipos de mezcal.
 - 5.3.3 Pulque.
 - 5.3.3.1 Vino de los pueblos indígenas.
 - 5.3.3.2 Origen, propiedades nutritivas.
 - 5.3.3.3 Prohibición del consumo del pulque.
 - 5.3.3.4 Usos culinarios.
 - 5.3.4 Tepache.
 - 5.3.5 Otras bebidas

22. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.

- Aplicación de los instrumentos.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar acabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
Evaluación escrita	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga los antecedentes históricos de las bebidas nacionales e internacionales.
Manual de prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Clasifica por sus cualidades organolépticas las diferentes bebidas. • Analiza los procesos físicos y químicos presentes en la elaboración de materia prima utilizada en la Coctelería.
Ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Propone nuevos cocteles en base a la innovación. • Emplea las diversas técnicas de la elaboración de cocteles para la creación de nuevas propuestas. • Proyecta bebidas acordes a un maridaje.
LayOut de una barra de bar	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las distintas áreas de un bar, así como los equipamientos y utensilios. • Cumple con normas, reglamentos y leyes vigentes.

6.3. Calificación y acreditación:

60 % Evaluaciones
15 % Participación
10 % Tareas y trabajo en clase
15 % Trabajo final

Acreditación

La calificación mínima para **exentar** la Unidad de Aprendizaje de Coctelería internacional es **6**, Si el alumno no está de acuerdo con su calificación, podrá renunciar a ella y presentar el ordinario. Los alumnos que no alcancen el 6 deberán de hacer el ordinario. La calificación del ordinario será la calificación semestral.

Asistencia

El alumno debe de asistir al 100% de sus clases; si el alumno asiste a menos del 90% de las clases del semestre, por lo tanto, el alumno debe de no superar el **10 % faltas**, de hacerlo deberá hacer **ordinario directo.**, sin importar su calificación.

Si las **faltas** del alumnos suman más del **20%** de las horas clases totales del semestre, el alumno no obtendrá calificación de la materia, por lo que deberá de **recursar** la materia en otro ciclo escolar.

Evaluación Diagnostica

Se le realizara al alumnado una examen escrito que fungirá como un diagnostico donde se le preguntaran conceptos y terminología básica para el trabajo en clase, en formato de preguntas abiertas, el examen será anónimo y se revisara en clase con ayuda de los mismos alumnos. Los conceptos a cuestionar serán: Coctelería, mixología, mezcla, bar, etc.

Clases Practicas

Se les entregara a los alumnos un recetario, con el listado de recetas a elaborar en clase prácticas durante el resto del semestre, y que se evaluara clase por clase, su evolución, en técnicas, limpieza y montaje. Los alumnos se dividirán al inicio del curso, en 6 equipos, con los cuales se trabajan en las clases prácticas.

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Básica:

<i>Autor (s)</i>	<i>Libro</i>	<i>Editorial</i>	<i>Año</i>	<i>URL</i>
Lesur, L.,	Manual de vinos y licores	Editorial Trillas	1999	URL
Luntz, Perry	Whisky y licores, para dummies	Editorial Norma	2008	URL

Complementaria:

<i>Autor (s)</i>	<i>Libro</i>	<i>Editorial</i>	<i>Año</i>	<i>URL</i>
Camacho C., Jairo	Cocteles.	Educar Editores	2005	URL
Chávezmaya, M. A	Contra las Muchas penas, bares y cantinas de la ciudad de México en el siglo XX	Editorial CONACULTA	2013	URL
Davies, K.,	Mezclar, Agitar... Cócteles	Parragon Books Ltd	2014	URL
Fernández Hernández, Oliverio L	Cocteles, bebidas internacionales	EDIFMSA		URL
Houdré-Grégoire, S. y Giroud, M	La pequeña biblioteca de los cocteles	Ediciones Larousse	2011	URL
Ibáñez, P	Guía de la cerveza en México	Editorial planeta mexicana	2015	URL
Induráin P., J.	Gastronomique	Ediciones Larousse	2007	URL
Induráin P., J.	Larousse el mundo del vino	Ediciones Larousse	2013	URL
Larson, M	La cerveza, select-o-pedia: La autoridad en cerveza	Santillana ediciones generales	2014	URL
Novo, S	Historia Gastronómica de La ciudad de Mexico	Editorial Porrúa	1967	URL
Peysson, R. S	El mundo de los cocteles	Ultramar editores		URL
Pini, U	Cerveza	Feierabend Verlag	2003	URL
Ruy Sánchez, A. y De Orellana, M	Guía del Tequila	Artes de México	2007	URL
Werle, L., y Cox, J	Ingredientes	Könemann	2005	URL
Westerlumnd, Ö	Whisky, historia, elaboración y disfrute	H.f.ullmann publishing	2013	URL

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en Gastronomía, o especialista en el ramo de la cocteleria con conocimiento teorico-practico en el tema, y esperencia laboral minima de 3 años en el tema.