

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Coctelería
Clave de la asignatura:	GSH-1007
SATCA¹:	1-3-4
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de Coctelería aporta al perfil del egresado de la Lic. en Gastronomía los conocimientos necesarios, sobre la destilación de los diferentes alcoholes; nacionales e internacionales, así como de las bebidas no alcohólicas, para supervisar la operación del servicio de las mismas en el sector empresarial de la hospitalidad, ofreciendo así un servicio de calidad, sin perder de vista la rentabilidad del mismo.</p> <p>Coctelería comparte conocimientos con la asignatura de Enología y vitivinicultura, ya que en estas el servicio es un aprendizaje primordial en la adquisición de conocimientos, los cuales aplica en el servicio, también es base para la asignatura de Banquetes ya que esta se enfoca en el servicio de alimentos y bebidas dirigida a un consumidor, el cual tiene demandas que necesitan ser atendidas.</p>
Intención didáctica
<p>El programa de la asignatura de Coctelería está dividido en cinco temas, que abordan el contenido de manera que el estudiante aplica los conocimientos teóricos y prácticos en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>El estudiante de la Lic. en Gastronomía desarrolla conocimientos teóricos en el primer tema, abordando la historia y la clasificación de bebidas, los cuales utiliza para llevar a cabo la elaboración de cocteles.</p> <p>El tema dos aborda los conocimientos que debe adquirir el estudiante acerca del equipo y cristalería que utiliza en la preparación de cocteles, de acuerdo a las necesidades requeridas.</p> <p>El tema tres domina la limpieza y mantenimiento del equipo utilizado en la elaboración de bebidas, de igual manera realiza las decoraciones adecuadas para la presentación de un</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

coctel.

El tema cuatro identifica los elementos de los cuales está conformado un coctel permitiéndole conocer la composición de cada uno de ellos, lo que le permite llevar a cabo una adecuada realización.

Los contenidos que aborda la asignatura permiten al alumno el adecuado conocimiento que es fundamental en la preparación de un coctel, promoviendo actividades que le permitan identificar y elaborar cocteles adecuadamente.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.

Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.
---	--	--

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
El estudiante identifica y aplica las diferentes formulaciones, y técnicas básicas de 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.

5. Competencias previas

Identifica el equipo de cocina, principalmente de la cristalería.

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Inducción a la coctelería	1.1 Historia 1.2 Tipos de bar 1.3 Clasificación de bebidas alcohólicas 1.3.1 Destilados 1.3.2 Fermentados 1.3.3 Licores 1.3.4 Espirituosos 1.3.5 Fortificadas 1.3.6 Aguardientes 1.4 Clasificación de bebidas no alcohólicas 1.4.1 Agua 1.4.2 Mezcladores 1.4.3 Jugos y néctares 1.4.4 Gaseosas (sodas)
2	Equipo y utensilios	3.1 Cristalería 3.2 Accesorios de bar
3	Mise en place	2.1 Selección de productos 2.2 Limpieza de equipo y utensilios 2.3 Garnituras
4	Preparación de un coctel	4.1 Composición de un coctel 4.2 Métodos de preparación 4.2.1 Directo 4.2.2 Refrescado 4.2.3 Batido 4.2.4 Licuado

		<p>4.2.5 Frozen</p> <p>4.2.6 Flambeado</p> <p>4.3 Cocteles alcohólicos</p> <p>4.4 Cocteles no alcohólicos</p>
--	--	---

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a la coctelería	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Reconoce la historia de la coctelería y la diferencia entre destilados, fermentados y aguardientes, para tener las bases de función y preparación de bebidas a lo largo del tiempo.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>	<p>Realiza una investigación sobre la historia de la coctelería</p> <p>Desarrolla una exposición en la que identifique las características de las diferentes bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>Elabora fichas descriptivas de las bebidas de acuerdo a su clasificación.</p>

Equipo y utensilios	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Identifica y utiliza adecuadamente el equipo y utensilios de bar, necesario para la elaboración de cocteles.</p> <p>Identifica la cristalería necesaria de acuerdo a las bebidas que se van a preparar.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad creativa Compromiso con la calidad</p>	<p>Visita a un bar y solicitar plática dirigida por el barman para que les muestre el equipo a utilizar en la elaboración de un coctel.</p> <p>Revisa en línea videos de técnicas realizados por un profesional, de acuerdo al tema estudiado.</p> <p>Respeta y aplica normas de calidad e higiene vigentes.</p>
Mise en place	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Clasifica, ordena y prepara los productos, con los cuales va llevar a cabo la realización de cocteles alcohólicos y no alcohólicos.</p> <p>Aplica la forma correcta de llevar a cabo la limpieza y mantenimiento del equipo de bar.</p> <p>Experimenta de manera creativa las preparaciones necesarias para la decoración de bebidas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<p>Elaborar una lista descriptiva con los productos, así como sus funciones en la mezcla de bebidas.</p> <p>Desarrollar un manual en el cual se describa la forma de dar mantenimiento u limpieza al equipo de bar.</p> <p>Identificar de forma teórica los elementos que componen una garnitura.</p> <p>Presentar las decoraciones que son utilizadas para decorar bebidas en</p>

<p>Compromiso ético. Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad creativa Compromiso con la calidad Capacidad de investigación Compromiso con la calidad Capacidad para aprender y actualizarse permanentemente. • Capacidad crítica y autocrítica</p>	<p>un servicio.</p>
<p>Preparación de un coctel</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s):</p> <p>Distingue la composición de un coctel según su forma de preparación, para llevar a cabo su realización en una práctica.</p> <p>Identifica las técnicas que son fundamentales en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para determinar en cómo serán presentadas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético Capacidad para organizar y planificar el tiempo</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad creativa Compromiso con la calidad Capacidad de investigación Compromiso con la calidad Capacidad para aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad crítica y autocrítica Capacidad para formular y gestionar proyectos</p>	<p>Realizar investigación bibliográfica sobre los métodos y técnicas para la elaboración de un coctel</p> <p>Realizar prácticas donde se elaboren cocteles alcohólicos y no alcohólicos.</p> <p>Elaborar un recetario donde incluyan todas las bebidas realizadas en clase práctica.</p> <p>Reproducir gestos técnicos específicos para cada coctel.</p>

8. Práctica(s)

Tema	Prácticas propuestas
Equipo y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar una práctica con la finalidad de identificar el equipo y utensilios a utilizar durante la asignatura. - Realizar visita a un bar para la identificación de mobiliario y equipo de bar
Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar prácticas para la elaboración de garnituras - Desarrollar practicas donde el alumno pueda elaborar el mise en place de los cocteles.
Preparación de un coctel	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar prácticas para la elaboración de cocteles alcohólicos y no alcohólicos

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

1. Domine' A. (2006). *Un viaje culinario por Francia*. Editorial Culinaria koneman , Recetarios de bebidas ,
2. Pozuelo Talavera, J. (2001). *El Gran Libro de los Cocteles*. Euro.
3. Marcialis, L. (2001). *El Arte De La Cocteleria*. México Bilbos Balear.
4. Ranashiro, J.A. (2005). *Cocteles*. España Lexus.