


## ASIGNATURA DE OPERACIÓN DE BAR

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Segundo
<b>3. Horas Teóricas</b>	20
<b>4. Horas Prácticas</b>	40
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno operará el área de bar, a través de la organización del personal y equipamiento, así como la preparación de cocteles y bebidas, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la coctelería</b>	5	5	10
<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>	15	35	50
<b>Totales</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>60</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# OPERACIÓN DE BAR

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la coctelería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes históricos	<p>Identificar los principales antecedentes históricos que dieron origen a la coctelería.</p> <p>Definir los conceptos y términos de coctelería, como: coctel, mixología, bar o barra, bartender, cantina y cantinero.</p>		<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>
Organización de un bar	<p>Explicar la estructura organizacional y funciones en el área de bar.</p> <p>Identificar los utensilios, equipo mayor y menor específicos del área de bar.</p> <p>Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería: Vasos, copas y jarras</p>	<p>Elaborar organigramas acorde a las necesidades de la organización.</p> <p>Elaborar fichas técnicas con la descripción y el uso del equipamiento de bar.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Distribución de las áreas dentro del bar</li><li>- Descripción de los puestos asignados.</li><li>-Selección de equipo, utensilios y cristalería con su justificación.</li><li>-Fichas técnicas del equipo.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar los antecedentes históricos de la coctelería.</li><li>2. Comprender los principales conceptos y términos utilizados en coctelería.</li><li>3. Analizar la estructura organizacional y funciones del área de bar.</li><li>4. Comprender el uso del equipamiento del área de bar.</li></ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

# OPERACIÓN DE BAR


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	35
<b>4. Horas Totales</b>	50
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para la selección de la oferta de un servicio de bar.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Introducción a la coctelería	Identificar las clasificaciones de los cocteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.	Elaborar garnituras y adornos con frutas, verduras y hojas.	puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Bebidas complementarias	<p>Identificar las bebidas utilizadas para alargar cocteles: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.</p> <p>Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas para complementar los cocteles.</p> <p>Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cocteles, infusiones y bebidas de acompañamiento.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de bebidas</p>	<p>Preparar bebidas sin alcohol, de acompañamiento e infusiones.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de bebidas complementarias.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fermentados	<p>Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, champaña, cava y espumantes; vinos generosos.</p> <p>Identificar las principales características de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, lager y pilsner.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas fermentadas: directos y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de bebidas fermentadas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Destilados	<p>Explicar el método de destilación del alcohol.</p> <p>Identificar los tipos de bebidas destiladas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar el origen, materia prima y presentaciones de los principales destilados: Sin añejamiento -Vodka, Ginebra, Tequila blanco, ron blanco, pisco. Con añejamiento -Brandy, Coñac, Armañac, Ron oscuro, Tequila añejo.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles: -directos, refrescados, batidos, mezclados, licuados y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas destiladas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de bebidas destiladas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas destiladas.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Licores y cremas	<p>Explicar las características de los licores y las cremas.</p> <p>Identificar el origen, materia prima y presentaciones de los principales licores y cremas.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de licores y cremas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de licores y cremas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de licores y cremas.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de servicio de bar, demostrará y elaborará un catálogo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de cocteles y bebidas apropiados para el servicio del bar y su justificación</li> <li>- Fichas técnicas de la preparación de bebidas:</li> </ul> <p>Nombre del coctel, método de elaboración, categoría según sus propiedades, procedimientos, presentación de la bebida y fotografía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico y seguro en la preparación de bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la clasificación de los cocteles según sus propiedades,</li> <li>2. Comprender procedimiento de elaboración de garnituras y adornos de cocteles.</li> <li>3. Comprender los métodos de preparación de bebidas con diferentes bases.</li> <li>4. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</li> <li>5. Seleccionar bebidas y cócteles de bar.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Lista de verificación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Equipos colaborativos Prácticas de laboratorio	Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos Catálogos

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


## OPERACIÓN DE BAR

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demstrar y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo de bebidas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas de coctelería</li> <li>- temperatura de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, cantidades y rendimientos</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menú a preparar</li> <li>- tipo de servicio</li> <li>- número de comensales</li> <li>- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- indicadores de desempeño</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala A través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.</p>	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas a gran escala, e integra un plan de producción considerando los requerimientos del cliente que contenga:</p> <p>A) Flujo de operación de la producción</p> <p>B) PREPARACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- manejo de almacén</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra</li> </ul> <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> <li>- tipo de loza a utilizar</li> </ul> <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados</li> <li>- sistemas de producción apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar</li> <li>- temperaturas de cocción, de servicio y de conservación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima</li> <li>- actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas</li> <li>- observaciones e incidencias</li> </ul>
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejor</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# OPERACIÓN DE BAR

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Luis Macías	(2005)	<i>Manual del Barman</i>	México, D. F.	México	Editores mexicanos unidos s.a.
Patrice Millet	(2007)	<i>En la Cocina Cócteles Tragos Largos</i>	Madrid	España	Susaeta
Everest	(2007)	<i>Bebidas Famosas del Mundo</i>	León	España	Everest
Roberto De Lara	(2006)	<i>Coctelería Fácil</i>	México, D. F.	México	Selector
María Constantino	(2007)	<i>El libro de los Cócteles</i>	Tailandia	Tailandia	Bonvivan

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	