

PROGRAMA DE ASIGNATURA: OPERACIÓN DE BAR

CLAVE: E-PBR-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante operará el área de bar, a través de la organización del personal y equipamiento, así como la preparación de cócteles y bebidas, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Prepara alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	3	3.75	Escolarizada	4 horas	60 horas

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Introducción a la Coctelería	5	5
II.- Coctelería y Montaje de Bebidas	5	25	30
III.- Cafés, Tés e Infusiones	5	15	20
Totales	15	45	60

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Identificar las técnicas y habilidades necesarias en la transformación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos en primera y segunda lengua, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera colaborativa.	Organizar los procesos gastronómicos y de servicio de alimentos y bebidas hacia la estandarización de los mismos en orden de eficientar su práctica.	Elabora recetas estándar de platillos y bebidas que prepara en el laboratorio considerando: <ul style="list-style-type: none"> - Los tiempos y movimientos - La oferta y demanda - Los recursos disponibles - Técnicas de planeación - Las políticas de la organización, en orden de cumplir las metas y optimizar los recursos.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la Coctelería					
Propósito esperado	El estudiante organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	10

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de los servicios de bebidas	<p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la Coctelería.</p> <p>Definir los conceptos y términos de: coctelería, coctel, mocktail, mixología, bar, barra, bar tender, cantina, cantinero.</p> <p>Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.</p>	Elaborar un manual con la descripción y el uso del equipamiento de bar.	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
Organización de un bar	<p>Explicar la estructura y funciones del personal en el área de un bar.</p> <p>Identificar los conceptos y ejemplos de: utensilios, equipo mayor y menor.</p>		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería y loza: Vasos, copas, jarras, tazas.		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes colaborativos Webquest (Investigación en la Web).	Pintarron, laboratorio o taller, material didáctico, bibliografía, equipo de cómputo, internet, almacén de materiales, equipo mayor y menor.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden y analizan la importancia en la planeación del recurso humano, equipos y utensilios para lograr la eficiencia operativa de un bar, y contribuir a la mejora en la calidad de los servicios de alimentos y bebidas de la región.	<p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Distribución de las áreas dentro del bar - Descripción de las funciones asignadas. -Selección de equipo, utensilios, cristalería y loza con su justificación. -Fichas técnicas del equipo. -Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas 	<p>Catálogo</p> <p>Listas de cotejo</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Coctelería y Montaje de Bebidas					
Propósito esperado	II. El estudiante desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Introducción a la coctelería	Identificar las clasificaciones de los cócteles según: Tamaño (cortos, medianos y largos)	Determinar los tipos de cócteles, garnituras y adornos con frutas, verduras y hojas.	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas.
Bebidas complementarias		Determinar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos. Establecer los bitters aderezos, jarabes y salsas utilizadas en cócteles.	
Fermentados	Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar. Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, espumosos y vinos generosos.	Preparar los métodos de elaboración de cócteles a base de bebidas fermentadas. Determinar las principales características y procesos de elaboración de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, Lager y Pilsner. Determinar otros tipos de fermentados regionales.	
Destilados	Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales destilados: Sin añejamiento	Inventariar las propiedades (aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos).	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Vodka, Ginebra, Tequila blanco, mezcal, ron blanco, pisco. Con añejamiento Brandy, Coñac, Armañac, Ron, Tequila, Mezcal, Whisky, Bourbon. Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas destiladas	Se llevan a cabo los métodos de preparación (mezclado, directo, frozen, licuado, batido, refrescado y edificado). Preparar los diversos tipos de garnituras y decoraciones para cocteles.	
Licores y cremas	Identificar el origen, procesos de elaboración, características y presentaciones de los principales licores y cremas.		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción Aprendizaje cooperativo/colaborativo Aprendizaje basado en problemas/soluciones	Pintarron, laboratorio o taller, material didáctico, bibliografía, equipo de cómputo, almacén de materiales, equipo mayor y menor, Software especializado bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican, estandarizan los procesos y técnicas de preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos en la región.	A partir de un caso de servicio de bar, preparará bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo que incluya:	Guía de observación del desempeño Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción de los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas. - Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía. - Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas 	
--	---	--

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Cafés, Tés e Infusiones					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará técnicas para la preparación de cafés, tés e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Origen, evolución y baya del café	Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del café. Identificar los tipos de bayas del café.	Elaborar un cuadro comparativo de las bayas del café.	Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas.
Proceso de preparación del café	Identificar el proceso de producción de los diferentes tipos de baya del café.	Identifican y llevan a cabo los procesos de elaboración de cafés, tés, tisanas e infusiones.	
Origen, evolución y procesos de preparación de tés, tisanas e infusiones	Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del té. Identificar los diversos tipos de tés e infusiones.	Elaborar un cuadro comparativo de tés, tisanas e infusiones.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
{Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción Aprendizaje cooperativo/colaborativo Aprendizaje basado en problemas/soluciones	Pintarron, laboratorio o taller, material didáctico, bibliografía, equipo de cómputo, almacén de materiales, equipo mayor y menor, Software especializado bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Los estudiantes identifican, estandarizan los procesos y técnicas para la preparación de cafés, té e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos en la región.</p>	<p>A partir de un caso de servicio de bar, preparará cafés, té, tisanas e infusiones y entregará un catálogo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones. - Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía. - Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas 	<p>Guía de observación del desempeño Rúbrica del reporte de la práctica</p>
--	---	---

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
<p>Profesionista en el área de la Gastronomía, Lic. en Gastronomía, Maestría en Gastronomía.</p>	<p>Con al menos dos años de experiencia en la enseñanza de educación superior. con experiencia en el manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.</p>	<p>Al menos dos años de experiencia en establecimientos del giro gastronómico en especial en la preparación de bebidas o bartender</p>

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Más allá del cóctel	2023	Luis Inchaurrega			
Gran Manual de Coctelería: Más de 100 Combinados Icónicos	2023	Dan Jones			

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Para Mezclar, Agitar Y Remove.					
The Curious Bartender, Volume II		Stephenson, Tristan	Londres		
El Atlas Mundial de la Cerveza	2020	Webb, Tim; Beaumont, Stephen			
Manual del café: guía definitiva para comprar, preparar y tomar.	2019	Artusi, Nicolás	México	Grupo Editorial Planeta	
Manual del Sommelier de Té: Variedades, cata y protocolo del Té	2021				
Manual Del Cafè	2021	Nicolàs Artusi	Planeta		
La Cerveza En España	2014	Xavier García	Barber		
Tisanas	2019	Paula Granier Y Karen Sullivan	Gaia		
The Bar Book	2019	Jeffrey Morgenthaler			

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela	2016	Operaciones Básicas y Servicios en Bar y Cafetería	https://es.scribd.com/document/522238151/Operaciones-basicas-y-servicios-en-bar-y
INSTITUTO NACIONAL TECNOLÓGICO DIRECCIÓN GENERAL DE	Abril 2016	MANUAL DEL PROTAGONISTA TÉCNICAS DE COCTELERÍA	https://tecnologicodeatagala.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/07/tecnicas-de-la-cocteleria.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

FORMACIÓN PROFESIONAL			
Fernando Castellon	2004	Larousse Cocteles	https://es.scribd.com/doc/310432774/Larousse-Cocteles
José Juan Hernández García	2008	Cócteles para todos	https://todorecurso.wordpress.com/wp-content/uploads/2010/04/cocteles-para-todos.pdf
	2019	Cocteles y Combinados 60 recetas clásicas y de autor	https://www.ocu.org/guiaspracticas/Storage/cocteles-y-combinados/pagesfromcoctelesycombinados.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	