



Administración y Preparación  
de Bebidas

Guía para el profesor  
Clave

# Contenido

Metodología del curso .....	3
Temario .....	4
Evaluación .....	6
Notas de enseñanza por tema .....	7
Evidencias.....	12

## Metodología del curso

1. Este curso cuenta con una división de material entre ejercicios prácticos y clases teóricas para un adecuado aprovechamiento de la materia.
2. Se cuenta con una división de tres módulos distintos, en los cuales se irán comprendiendo los diferentes métodos para la elaboración de cocteles, la historia de la coctelería y los conceptos básicos para la administración de un bar.
3. El curso se divide en 15 semanas, de los cuales se contará con un total de 14 prácticas, incluyendo los exámenes parciales.
4. Para los exámenes parciales se considerará un examen escrito y un ejercicio práctico, de servicio, preparación de bebidas y un evento con invitados por parte de los alumnos donde generen evidencia de sus conocimientos.
5. Por cada tema se realiza una explicación del profesor, actividad y tarea.

## Temario

<b>Tema 1.</b>	<b>Introducción al estudio de bares y discotecas</b>
1.1	Origen y evolución
1.2	Definición y concepto de la coctelería
1.3	La coctelería en México
<b>Tema 2.</b>	<b>Clasificación por tipo de establecimiento</b>
2.1	Bar de un restaurante
2.2	Bar de hotel o lobby bar
2.3	Bar de disco
<b>Tema 3.</b>	<b>Clasificación de bebidas</b>
3.1	Cocteles
3.2	Vino
3.3	Cerveza
<b>Tema 4.</b>	<b>Licores</b>
4.1	Bebidas destiladas
4.2	Bebidas fermentadas y fortificadas
4.3	Licores
<b>Tema 5.</b>	<b>Planeación y organización de bares</b>
5.1	Recetario
5.2	Costos
5.3	Ingredientes
<b>Tema 6.</b>	<b>Estudio financiero y de mercado</b>
6.1	Mercadotecnia para la coctelería
6.2	Carta de licores y vinos
6.3	Diseño y planeación de menús
<b>Tema 7.</b>	<b>Instalaciones, equipos e instrumentos necesarios</b>
7.1	Requisitos legales y sanitarios a considerar en la apertura de bares
7.2	Equipo básico del bar
7.3	Medidas de medición en el bar
<b>Tema 8.</b>	<b>Organización interna de un bar</b>
8.1	Descripción de puestos y perfiles
8.2	Calidad de servicio en bares
8.3	Manejo del personal
<b>Tema 9.</b>	<b>Administración de costos y almacén</b>
9.1	Estrategias de control interno
9.2	Par stock
9.3	Limpieza en la barra

<b>Tema 10.</b>	<b>Control del bar</b>
10.1	Recetas estándar y costeo
10.2	Equipo y cristalería
10.3	Inventarios
<b>Tema 11.</b>	<b>Principios básicos en la elaboración de cocteles</b>
11.1	Métodos de elaboración
11.2	Mezclas de bar
11.3	Garnituras o decoraciones
<b>Tema 12.</b>	<b>Secciones de la barra</b>
12.1	La barra
12.2	La contrabarra
12.3	Montaje práctico de la barra
<b>Tema 13.</b>	<b>Bebidas sin alcohol</b>
13.1	El agua
13.2	<i>Soft drinks</i>
13.3	Refrescos
<b>Tema 14.</b>	<b>Bebidas calientes</b>
14.1	Café y sus derivados
14.2	Servicio de té
14.3	Antecedentes del chocolate
<b>Tema 15.</b>	<b><i>Flair bartending</i></b>
15.1	<i>Working flair</i>
15.2	<i>Exhibition flair</i>
15.3	El atractivo del flair bartending

## Evaluación

Actividad	Ponderación
Actividad 1	1
Tarea 1	1
Actividad 2	1
Tarea 2	1
Actividad 3	1
Tarea 3	1
Actividad 4	1
Tarea 4	1
Actividad 5	1
Tarea 5	1
Evidencia 1	10
Primer examen parcial	10
Actividad 6	2
Tarea 6	1
Actividad 7	2
Tarea 7	1
Actividad 8	2
Tarea 8	1
Actividad 9	2
Tarea 9	1
Evidencia 2	15
Segundo examen parcial	10
Actividad 11	2
Tarea 11	2
Actividad 12	2
Tarea 12	2
Actividad 13	2
Tarea 13	2
Actividad 14	2
Tarea 14	2
Actividad 15	2
Tarea 15	2
Evidencia 3	15
Total	100

## Notas de enseñanza por tema

### Tema 1

#### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor deberá considerar la presentación del material físico de bar ubicado en el laboratorio de gastronomía.
- El profesor puede ampliar la información relacionada con el tema en cuanto a la introducción de bares y discotecas.
- Se recomienda solicitar la lista de ingredientes por semana con cinco a siete días de anticipación para prever cualquier detalle con respecto a las compras.

### Tema 2

#### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se pueden portar imágenes o información relacionada con distintos tipos de bares en la ciudad para ejemplificar cada clasificación dentro del tema.
- Se recomienda también juntar información actualizada en cuanto a conceptos de establecimientos.

### Tema 3

#### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se recomienda mostrar imágenes o videos acerca del proceso de elaboración de la fermentación y destilación.
- Realizar una comparación entre bebidas de acuerdo con la clasificación.
- Trabajar con los alumnos en una tabla con respecto a los tipos de bebidas y sus características.

## Tema 4

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Entre sesiones prácticas, se recomienda realizar una cata con el destilado en turno para la evaluación sensorial de cada producto.
- El profesor indicará a grandes rasgos la actividad que corresponderá a la primera evidencia, así como al primer examen parcial.

## Tema 5

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor puede llevar al alumno al laboratorio de gastronomía donde se pueden indicar las partes del bar para que se vaya familiarizando con las prácticas futuras.
- El profesor puede sugerir a los alumnos comprar ingredientes comunes en equipo para aminorar los costos, aunque cada alumno debe realizar su propia receta y grabación.

## Tema 6

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor puede sugerir a los alumnos que investiguen diferentes tipos de menú en algún bar de su localidad.

## Tema 7

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se puede llevar información relacionada con las instalaciones y equipo en bares con coctelería molecular para ejemplificar los conceptos de acuerdo con los estilos de establecimiento.
- Se recomienda también juntar información actualizada en cuanto a conceptos de establecimientos.

## Tema 8

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Elaborar de preferencia un organigrama básico relacionado con el orden y los puestos en un bar.
- Incluir descripciones de los perfiles de puesto dentro de un bar.
- Realizar una comparación entre un bar, restaurant bar, discoteca, etcétera.

## Tema 9

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor puede llevar etiquetas o solicitarlas para marcar por colores los productos utilizados para desarrollar una dinámica adecuada con base en el sistema PEPS.
- El profesor puede trabajar con imágenes de distintos tipos de almacenes, organizaciones y distribuciones de acuerdo con los estilos de local con los que se cuenta.

## Tema 10

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se recomienda, entre sesiones prácticas, que se realice una cata con el destilado en turno para la evaluación sensorial de cada producto.
- El profesor indicará a grandes rasgos la actividad que corresponderá a la primera evidencia, así como al primer examen parcial.

## Tema 11

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se recomienda, entre sesiones prácticas, que se realice una cata con el destilado en turno para la evaluación sensorial de cada producto.
- El profesor desarrollará la explicación acerca de la evidencia para ir preparando las actividades durante el parcial. Se deberá llevar a cabo una retroalimentación del curso al momento.

## Tema 12

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor puede desarrollar esquemas o mapeos en cuanto al orden de la barra de acuerdo con la organización que se quiera en un estilo de bar u otro.
- Se recomienda solicitar al estudiante que lleve materiales para trasvasar botellas o dispensadores para las prácticas.

## Tema 13

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- El profesor puede desarrollar actividades de charleo o ejercicios prácticos de servicio como preparativo al evento de cierre del semestre.
- Se recomienda llevar un control de los ingredientes que aún se cuenten dentro de almacén para aprovechar en los ejercicios finales y bajar costos de grupo.

## Tema 14

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se recomienda mostrar imágenes o videos acerca del proceso de elaboración de la fermentación y destilación.
- Realizar una comparación entre bebidas de acuerdo con la clasificación.
- Trabajar con los alumnos en una tabla con respecto a los tipos de bebidas y sus características.

## Tema 15

### Notas de enseñanza para la modalidad presencial

- Se pueden portar imágenes o información relacionada con distintos tipos de bares en la ciudad para ejemplificar cada clasificación dentro del tema.
- El profesor puede desarrollar una guía para el cierre del semestre, así como una recapitulación de los temas vistos.

# Evidencias

## Evidencia 1

Clasificación de las diferentes bebidas alcohólicas

Instrucciones para realizar evidencia:

1. Reúnanse en equipos (de preferencia de cuatro personas) y desarrollen una presentación que explique cada una de las diferentes bebidas alcohólicas y sus clasificaciones.
2. Dividan la información por equipos: cervezas, licores, destilados y vinos.
3. Desarrollen su tema elaborando primeramente una investigación, describiendo la clasificación que les haya tocado por sorteo.
4. Expliquen su historia, métodos de elaboración y ejemplos de algunas casas productoras.
5. Realicen una presentación en PowerPoint frente al grupo.

## Evidencia 2

Presentación individual de bebidas aplicando los conocimientos adquiridos.

Instrucciones para realizar evidencia

1. De forma individual, pasa al frente del grupo para seleccionar de una tómbola un coctel a elaborar.
2. Pasa al frente a preparar el coctel, teniendo los ingredientes dispuestos en una mesa sin un orden aparente.
3. Los cocteles a elaborar serán los vistos en clase.
4. Deberás recordar el método adecuado para prepararlo, así como los ingredientes que se requieren.
5. Se evaluará la destreza, el conocimiento y la práctica que emplees.

## Evidencia 3

Compartirá un modelo de negocio el cual diseñará y presentará frente al grupo, incluyendo concepto, mercado, precio, promoción, recetario y presentación de un coctel que represente la ideología del negocio mismo.

Presentación individual de bebidas

Instrucciones para realizar evidencia

1. Desarrolla un modelo de negocio que englobe los conceptos adquiridos a través del semestre.
2. Elabora una presentación digital para dicho concepto.
3. Presenta los costos estimados para la apertura de tu negocio y el modelo que implica. Presenta frente al grupo un coctel que ejemplifique el estilo de coctelería que pretendes mostrar ante un mercado.
4. Recuerda el método adecuado para prepararlo, así como los ingredientes que se requieren.
5. Se evaluará la destreza, el conocimiento y la práctica que se emplea.

## Evidencia 1

### Rúbrica de Administración y preparación de bebidas

**Competencia:** Clasificación de las diferentes bebidas alcohólicas.

**Nivel taxonómico:** Conocimiento.

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
Texto y redacción.	25-21.5	21-17.5	17-0	25
	La redacción es coherente y utiliza un léxico adecuado.	Comete errores en la redacción, sin embargo, transmite la idea principal.	Presenta errores en la redacción y no transmite la idea principal.	
Presentación y diseño de la presentación de PowerPoint.	25-21.5	21-17.5	17-0	25
	Presenta cada una de las descripciones de los métodos.	Falta uno o dos métodos de elaboración; el recetario es regular.	Omite varios métodos en este recetario y el contenido está incompleto.	
Referencias y citas bibliográficas.	25-21.5	21-17.5	17-0	25
	Usa diversas referencias y las cita las referencias en formato APA.	Cuenta con bibliografía, pero no utiliza el formato APA.	Omite toda la bibliografía o la mayor parte de esta.	
Presentación grupal.	25-21.5	21-17.5	17-0	25
	Presenta portada, buena imagen y el contenido cumple con lo solicitado.	Cumple con una presentación regular.	Tiene omisiones en la presentación; no cumple con formato solicitado.	
			Total	100%

**Evidencia 2**
**Rúbrica de Administración y Preparación de Bebidas**

**Competencia:** Presenta la preparación de bebidas aplicando los conocimientos adquiridos.

**Nivel taxonómico:** Uso

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
Conocimiento de recetas.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Muestra conocimiento de la receta y el desempeño es excelente.	Desconoce una parte de las recetas, el desempeño es regular.	Tiene grandes áreas de oportunidad, olvida parte de la receta o toda.	
Metodología de elaboración aplicada en la receta.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	El método en la elaboración es bien ejecutado en el coctel, tiene práctica y logra completar la receta.	El método aplicado en el coctel es ejecutado de manera regular, tiene áreas de oportunidad.	No aplica adecuadamente el método de preparación o lo desconoce.	
Técnica y presentación.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Excelente presentación y la forma en la cual prepara los cocteles.	Buena presentación, aunque con algunos puntos a mejorar.	La presentación cuenta con áreas de oportunidad importantes y la técnica es baja o nula.	
Sabor del coctel.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Excelente sabor.	Sabor regular.	Sin sabor o lejos del buscado en este coctel en específico.	
Total				100%

Entrega final

### Rúbrica de Administración y Preparación de Bebidas

**Competencia:** Diseña un modelo de negocio el cual presentará frente al grupo, incluyendo concepto, mercado, precio, promoción, recetario y presentación de un coctel que represente la ideología del negocio mismo.

**Nivel taxonómico:** Uso.

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
Presentación en PowerPoint.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	La presentación cumple con el modelo de negocio.	La presentación cumple con el modelo de negocio, sin embargo, faltan algunos elementos.	La presentación está incompleta, no muestra el modelo de negocio.	
Conocimientos sobre el tema.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Se aprecia dominio en el tema y comunica las ideas de manera eficiente.	Domina el tema, sin embargo, no logra comunicar las ideas de manera eficiente.	Carece del conocimiento necesario para esta evidencia.	
Diseño y concepto del proyecto.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Excelente diseño y proyecto, el concepto es innovador.	Buen diseño. El proyecto es bueno a regular, y el concepto es bueno.	Diseño regular o deficiente. El proyecto es repetitivo y está mal ejecutado.	
Presentación del coctel y cierre.	25-21.5	21-17.5	17.25-0	25
	Excelente presentación del coctel y explicación del tema.	Buena presentación del coctel y conocimientos aceptables.	La presentación fue mal ejecutada y deficiente.	
			Total	100%