


ASIGNATURA DE OPERACIÓN DE BAR

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	40
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	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
I. Introducción a la coctelería	5	5	10
II. Coctelería y montaje de bebidas	15	35	50
Totales	20	40	60


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

1. Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la coctelería
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	5
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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>

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

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">-Distribución de las áreas dentro del bar- Descripción de los puestos asignados.-Selección de equipo, utensilios y cristalería con su justificación.-Fichas técnicas del equipo.	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar los antecedentes históricos de la coctelería.2. Comprender los principales conceptos y términos utilizados en coctelería.3. Analizar la estructura organizacional y funciones del área de bar.4. Comprender el uso del equipamiento del área de bar.	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

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

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

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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

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	


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>

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	

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 trabajo en equipo responsabilidad pulsitud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p>

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	

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>

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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>

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

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"> - Selección de cocteles y bebidas apropiados para el servicio del bar y su justificación - Fichas técnicas de la preparación de bebidas: <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"> - manejo higiénico y seguro en la preparación de bebidas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la clasificación de los cocteles según sus propiedades, 2. Comprender procedimiento de elaboración de garnituras y adornos de cocteles. 3. Comprender los métodos de preparación de bebidas con diferentes bases. 4. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. 5. Seleccionar bebidas y cócteles de bar. 	<p>Estudio de casos Lista de verificación</p>

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

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	

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

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"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

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>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"> - menú a preparar - tipo de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño

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>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"> - manejo higiénico de los insumos - manejo de almacén - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) - tipo de loza a utilizar <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados - sistemas de producción apegados a la normatividad - técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar - temperaturas de cocción, de servicio y de conservación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - aporte nutrimental

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"> - actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - observaciones e incidencias
<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"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejor

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

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
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

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	