

**Universidad Tecnológica
del Valle del Mezquital**
Organismo Público Descentralizado de Gobierno del Estado de Hidalgo
Aprender, Emprender, Transformar

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA	
-------------------------------------	--

Nombre de la asignatura:	Operación de Bar
---------------------------------	------------------

Horas prácticas:	50	Horas teóricas:	25	Horas totales:	75
-------------------------	----	------------------------	----	-----------------------	----

Nombre de las unidades temáticas:	1. Introducción a la coctelería 2. Coctelería y montaje de bebidas 3. Cafés, té e infusiones
--	--

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
---------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

2. Coctelería y montaje de bebidas	El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.	Introducción a la coctelería Bebidas complementarias Fermentados Destilados Licores y cremas
------------------------------------	---	--

3. Cafés, té e infusiones	El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, té e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.	Origen, evolución y baya del café Proceso de preparación del café Origen, evolución y procesos de elaboración de té, tisanas e infusiones Proceso de preparación de té y tisanas
----------------------------------	---	--

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Introducción a la coctelería	Duración (Horas)*:	10
Objetivo de unidad:	El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la coctelería.	Elaborar fichas técnicas con las funciones del personal de bar.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud	
Definir los conceptos y términos de coctelería, como: coctel, mixología, bar o barra, bartender, cantina, cantinero.	Elaborar fichas técnicas con la descripción y el uso del equipamiento de bar.	Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión	
Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.		Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio	
Explicar la y funciones en el área de bar.		Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud	
Identificar los utensilios, equipo mayor y menor específicos del área de bar.		Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión	
Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería y loza: Vasos, copas, jarras, tazas.		Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
Resultado de aprendizaje A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:			
-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			

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica. Preguntas directas de conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. El alumno elabora actividades teóricas y prácticas a fin de Identificar, comprender la evolución de servicios de bebidas, términos, conceptos de coctelería y uso del equipo de bar, así como el Analizar funciones y áreas de bar	Prueba de rendimiento. Realiza propuesta de organización de un bar.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones	
Técnicas de enseñanza:	Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Líneas de tiempo	
Evidencias de aprendizaje:	Propuesta de organización de un bar.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	35 %
	Otro	Escala estimativa	35 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	23/05/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Coctelería y montaje de bebidas	Duración (Horas)*:	35
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar las clasificaciones de los cocteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.

Identificar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.

Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cocteles.

Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cocteles, y bebidas de acompañamiento.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de bebidas

Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar.

Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, y espumosos y vinos generosos.

Identificar las principales características y procesos de elaboración de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, lager y pilsner.

Identificar otros tipos de fermentados regionales.

Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas fermentadas: directos y edificados.

Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas fermentadas.

Explicar el método de destilación del

alcohol.

Identificar los tipos de bebidas
destiladas que se utilizan en un bar.

Identificar el origen, procesos de
elaboración y presentaciones de los
principales destilados:

Sin añejamiento

-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:

-directos, refrescados, batidos,
mezclados, licuados y edificados.

Explicar la estructura de la ficha técnica
de preparación de cocteles a base de
bebidas destiladas.

Explicar las características de los
licores y las cremas.

Identificar el origen, procesos de
elaboración y presentaciones de los
principales licores y cremas.

Explicar la estructura de la ficha técnica
de preparación de cocteles a base de
licores
y cremas.

Elaborar garnituras y adornos con
frutas, verduras y hojas.

Preparar bebidas sin alcohol, de
acompañamiento.

Elaborar fichas técnicas de bebidas
complementarias.

Preparar cocteles a base de bebidas
fermentadas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a
base de bebidas fermentadas.

Preparar cocteles a base de bebidas
destiladas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a
base de bebidas destiladas.

Preparar cocteles a base de licores y
cremas.

Elaborar fichas técnicas de cocteles a
base de licores y cremas.

Puntualidad
Trabajo en equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad

Proactividad
Creatividad
Trabajo bajo presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto

Actitud de servicio
Puntualidad
Trabajo en equipo

Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad

Proactividad
Creatividad
Trabajo bajo presión
Autocontrol
Compromiso

Respeto
Actitud de servicio
Puntualidad
Trabajo en equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Proactividad
Creatividad
Trabajo bajo presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de servicio
Puntualidad
Trabajo en equipo
Responsabilidad
Pulcritud
Honestidad
Proactividad

Creatividad
Trabajo bajo presión
Autocontrol
Compromiso
Respeto
Actitud de servicio
puntualidad
trabajo en equipo
responsabilidad
pulsitud
honestidad
proactividad
creatividad
trabajo bajo presión
autocontrol
compromiso
respeto
actitud de servicio

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un caso de servicio de bar, preparará bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo que incluya:

- 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

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica. Preguntas directas de conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. El alumno elabora actividades teóricas y prácticas a fin de identificar clasificación de cocteles, comprender los procesos de elaboración de cocteles con alcohol y análisis de la estructura de cocteles.	Prueba de rendimiento. Realiza catálogo de coctelería clásica de fermentados, destilados y licores.
Medios y materiales didácticos:	Bibliografía, Material audiovisual	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Demostraciones	
Técnicas de enseñanza:	Equipos	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Catálogo de coctelería clásica de fermentados, destilados y licores.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	55 %
	Otro	Lista de Cotejo o verificación	15 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	11/06/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Cafés, té s e infusiones	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, té s e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del café.

Identificar los tipos de bayas del café.

Identificar el proceso de producción de los diferentes tipos de baya del café.

Identificar los tipos de torrefacción del grano:

- Tiempo
- Temperatura

Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.

Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento.

- Chemex
- Dripper V60
- Coffee Syphon
- Percoladora
- Prensas
- Expresso

Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.

Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.

Identificar las etapas de la historia y evolución de los té, tisanas e infusiones.

Identificar las características de la camelia sinensis y sus beneficios.

Identificar las características del rooibos

y sus beneficios.

Identificar los tipos de tés,
características organolépticas,
temperaturas y tiempos de infusión.

- Té blanco
- Té verde
- Té oolong
- Té rojo
- Té negro

Elaborar fichas técnicas de los puntualidad
diferentes tipos de bayas del café y de trabajo en equipo
sus procesos de elaboración. responsabilidad

Identificar los tipos de tisanas e
infusiones, características
organolépticas, temperaturas y tiempos
de infusión.

- Rooibos
- Frutas
- Mezcla de plantas

Elaborar fichas técnicas de los pulcritud
diferentes tipos de café y sus honestidad
características organolépticas. proactividad
creatividad

Elaborar fichas técnicas de las difentes trabajo bajo presión
máquinas para extracción de café. autocontrol

Elaborar fichas técnicas de los compromiso
diferentes tipos de tés, tisanas e respeto
infusiones. actitud de servicio

Identificar los tipos de torrefacción del
grano:

- Tiempo
- Temperatura

Elaborar fichas técnicas de los puntualidad
procesos de elaboración tipos de tés, trabajo en equipo
tisanas e infusiones. responsabilidad

Identificar los tipos de molienda del
grano de acuerdo a la forma de
extracción de la esencia del café.

Elaborar fichas técnicas de los pulcritud
diferentes tipos de café y sus honestidad
características organolépticas. proactividad
creatividad

Identificar las máquinas para extracción
de la esencia del café y su
funcionamiento.

- Chemex
- Dripper V60
- Coffee Syphon
- Percoladora
- Prensas
- Expresso

Elaborar fichas técnicas de las difentes trabajo bajo presión
máquinas para extracción de café. autocontrol

compromiso
respeto
actitud de servicio

puntualidad
trabajo en equipo
responsabilidad

Identificar las características
organolépticas de los tipos de café de
acuerdo a su proceso de extracción y al
tipo de grano.

pulcritud
honestidad
proactividad
creatividad
trabajo bajo presión

Identificar los elementos suplementarios
en la preparación de café.

autocontrol
compromiso
respeto
actitud de servicio

puntualidad
trabajo en equipo
responsabilidad
pulcritud

honestidad
proactividad
creatividad
trabajo bajo presión
autocontrol
compromiso
respeto
actitud de servicio

--	--	--

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un caso de servicio de bar, preparará cafés, tés, tisanas e infusiones y entregará un catálogo que incluya:

- Descripción de los procesos de elaboración de cafés, tés, tisanas e infusiones.

- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.
- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Evaluación diagnóstica. Preguntas directas de conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. El alumno elabora actividades teóricas y prácticas a fin de identificar clasificación de infusiones, comprender los procesos de elaboración de infusiones y análisis de la estructura de infusiones.	Prueba de rendimiento. Realiza catálogo de coctelería clásica a base de infusiones.
Medios y materiales didácticos:	Bibliografía, Material audiovisual, Catálogos	
Estrategias de enseñanza:	Demostraciones	
Técnicas de enseñanza:	Equipos, Taller	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales	
Evidencias de aprendizaje:	Catálogo de coctelería clásica a base de infusiones.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	55 %
	Otro	Escala estimativa	15 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/08/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

LIC. ITZHEL BRISEIDA REBOLLEDO HERNÁNDEZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

30/04/2020

Fecha de elaboración