

Programa/Syllabus de Curso online: Historia y Técnicas básicas para la elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.

Descripción del curso

El siguiente curso contempla 30 horas destinadas a desarrollar en los docentes competencias que les permitan impartir de la mejor manera contenidos del módulo “Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas” de IV medio de la especialidad de gastronomía.

El desarrollo del curso entregará al alumno el conocimiento necesario para identificar y caracterizar el origen de diferentes bebidas. Además, realizará actividades que lo llevarán a tener un pensamiento crítico sobre la importancia del consumo responsable de bebidas alcohólicas.

Fundamentación del curso

El área de la Gastronomía requiere de profesionales con capacidad de desempeñarse en los diferentes sectores de la alimentación, capaces de realizar diferentes tareas y funciones, satisfaciendo las necesidades de la industria y a la vez aprovechando el abanico de posibilidades de desarrollo que esta entrega.

El egresado de la Especialidad Gastronomía deberá desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, del establecimiento y puestos de trabajo de las empresas del rubro. Podrá desempeñarse en el área de bodega o adquisiciones y, en la cocina, realizando las tareas de preelaboración, producción, montaje y despacho. Por otra parte, un tema muy importante que integran las nuevas bases curriculares, es la excelencia en el servicio de salón de comedores y servicio de bar, en donde el estudiante deberá conocer y elaborar distintos tipos de bebidas analcohólicas, fermentados y bebestibles.

Para cumplir con el perfil de egreso y formar alumnos con las características anteriormente planteadas, se requieren docentes que conozcan los diferentes contenidos que propone el currículum, de esta forma se facilitará el traspaso de conocimientos a los estudiantes de la mejor manera.

El siguiente curso contempla contenidos que no encontramos en el currículum anterior y en los cuales los docentes necesitan capacitación y/o actualización.

Público objetivo

Profesores de la especialidad de gastronomía de establecimientos educacionales técnico profesional.

Requisitos y conductas de entrada para realizar el curso

- Dominar vocabulario técnico de cocina y contenidos básicos de bar y coctelería.
- Obtener 60% de aprobación en la prueba de diagnóstico inicial (todo curso online requiere una prueba de diagnóstico inicial).
- Contar con computador e internet.
- Disponer de al menos 5 horas semanales para realizar el curso.
- Poseer título universitario o licenciatura.

Duración del curso

El curso consta de 6 módulos de 5 horas cada uno. Cada módulo dura 1 semana.
TOTAL: 30 Horas.

Objetivo General

El término del programa formativo, los alumnos serán capaces de integrar conceptos fundamentales de la gastronomía en la preparación de bebidas alcohólicas y analcohólicas, favoreciendo la apropiación del contenido elemental de la asignatura para un mejor diseño de clases teóricas y prácticas en relación al tema.

Estructura del curso y contenidos

MÓDULO 1: Origen de las bebidas alcohólicas, insumos y utensilios básicos de bar.

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de conocer los sucesos que marcaron el nacimiento y la evolución de la coctelería, también podrán identificar las herramientas básicas necesarias para la preparación de bebidas.

2 | Curso: Historia y técnicas básicas para la elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Historia y origen de las bebidas alcohólicas.	Conocer la historia de la coctelería, su evolución y principales referentes en el mundo.
2	Herramientas y utensilios utilizados en el bar.	Clasificar las principales herramientas y utensilios utilizados en bar y coctelería.

MÓDULO 2: Bebidas alcohólicas

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de identificar diferentes tipos de bebidas alcohólicas nacionales e internacionales según estándares y recetarios.

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Tipos y clasificación de los destilados	Identificar los tipos de bebidas alcohólicas y destilados.
2	Tragos nacionales y tragos internacionales	Distinguir entre tragos nacionales y tragos internacionales.

MÓDULO 3: Consumo responsable y leyes sobre alcohol en Chile.

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de analizar las consecuencias del consumo irresponsable de bebidas alcohólicas, así como las principales leyes y sanciones relacionadas a accidentes y eventos causados bajo la influencia del alcohol.

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Tipos de bebedores y efectos del alcohol	Clasificar según sus características, a los diferentes tipos de bebedores.
2	Enfermedades ocasionadas por la ingesta de alcohol	Identificar las distintas enfermedades y consecuencias que produce la ingesta de

		alcohol, tanto físicas como sociales.
3	Leyes sobre alcohol en Chile	Reconocer las leyes aplicadas a locales y a personas en Chile.

MÓDULO 4: Elaboración de bebidas alcohólicas

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de preparar diversos bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando técnicas de bar, higiene durante el proceso y haciendo uso eficiente de los insumos.

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Tragos Nacionales	Preparar diferentes tragos de acuerdo a recetarios nacionales.
2	Tragos Internacionales	Preparar diversos tragos, de acuerdo a recetarios internacionales.

MÓDULO 5: Bebidas analcohólicas

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de identificar diferentes tipos de bebidas analcohólicas nacionales e internacionales según estándares y recetarios.

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Definición de bebidas analcohólicas	Conocer la definición de bebida analcohólica.
2	Origen de las bebidas analcohólicas	Conocer la Historia y origen de las bebidas analcohólicas.
3	Uso de las bebidas analcohólicas	Conocer los diferentes usos de las bebidas analcohólicas.

4 | Curso: Historia y técnicas básicas para la elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

MÓDULO 6: Elaboración de bebidas analcohólicas

Objetivo de Aprendizaje:

Al finalizar el módulo los alumnos serán capaces de preparar diversos bebestibles analcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando técnicas de bar, higiene durante el proceso y haciendo uso eficiente de los insumos.

	Temas contenidos a tratar	Objetivos específicos o resultados de aprendizaje
1	Bebidas analcohólicas Naturales: jugos, agua, leche	Preparar tragos analcohólicos a base de jugo, agua y leche.
2	Bebidas analcohólicas Artificiales: sodas, gaseosas, energizantes	Preparar tragos analcohólicos a base de soda, gaseosas y energizantes.
3	Bebidas analcohólicas Calientes: Té, café, mate, chocolate	Preparar diferentes bebidas como té, café, chocolate y bebidas que contengan estos ingredientes.

Modalidad de trabajo

El curso se ha desarrollado para realizarse 100% online. Cada uno de los módulos del curso cuenta con su respectivo material conceptual básico, el cual es fundamental revisar para la realización de actividades y participación en los foros.

Recuerde revisar en el calendario del curso las fechas de entrega de las tareas para que las pueda desarrollar a tiempo.

Ponderación y evaluación del curso

Este curso está compuesto por 6 módulos y un test de salida. La ponderación de los módulos y del test de salida para el cálculo de la nota final es el siguiente:

N°	Descripción	Ponderación
1	Calificación final de los módulos	80%
2	Test de salida	20%

Requisitos de aprobación

- Tener un promedio final del curso de un 4.0 o superior.
- Haber participado en todos los foros.
- Realizar al menos un 80% de los hitos de aprendizaje asociados al curso.

Contacto con profesores y tutores

El contacto tanto con el equipo de profesores y tutores se hará exclusivamente a través de la plataforma mediante los foros y el envío de mensajería. Los profesores y tutores estarán disponible de lunes a viernes de 9.00 am a 18.00 pm.

Bibliografía sugerida

Bibliografía :

Jesús Felipe Gallego (2006), Manual práctico de cafetería y bar (11 ed.), Paraninfo.

Larousse editorial (2014), Larousse Gastronomique en español (ed. 2014), Ediciones Larousse.

García, O. F. (2011), Operaciones básicas y servicios en restaurantes y eventos especiales, Paraninfo.

Lucas B (2004), Cocteles, Combinados, batidos con y sin alcohol, guía completa del barman, Blume.