

## **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**

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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.

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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.

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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.

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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.

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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.

	<b>Temas contenidos a tratar</b>	<b>Objetivos específicos o resultados de aprendizaje</b>
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:

<b>N°</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>
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.