

3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan y aprendan a elaborar diferentes cócteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Para ello, trabajarán en identificar el equipamiento de un bar y reconocer qué elementos incluyen el mobiliario, los utensilios, las herramientas y las materias primas de apoyo.

En el desarrollo del módulo se espera que sean capaces de agrupar los cócteles según si son alcohólicos o analcohólicos, y las bebidas alcohólicas en destilados, licores, vinos fortificados y cervezas. Además, se pretende que logren reconocer con qué materia prima se elaboran; clasificar los licores, los vinos fermentados, las cervezas y las bebidas con alcohol; identificar a qué horas se sirven los distintos tragos, de qué se componen, cuáles son sus características generales y en qué cristalería se sirven (distintos tipos de vasos, copas y copones); y analizar recetas y las formas de prepararlas (vaso mezclador, coctelera, directo al vaso o mediante una juguera).

Asimismo, se espera que las y los estudiantes sean capaces de preparar tragos directamente en el vaso (como Manhattan, Bloody Mary, Tom Collins, Tequila Sunrise, primavera), en coctelera (pisco sour, daiquiri,

alexander, vaina, cubanito, ruso blanco y negro) y en juguera (piña colada, daiquiri de frutilla), y tragos sin alcohol (con base de yogur, de crema y de jugos naturales), y de distinguir cuáles pertenecen al recetario nacional y cuáles al internacional. También se pretende que logren distinguir las distintas cepas de vino blanco, tinto, rosado y espumante, y que aprendan a catarlos y a hacer recomendaciones de maridaje con distintos platos.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	152 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 3 Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.	1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.	A B C D I K
	1.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene.	A B C D I K
	1.3 Elabora diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene y el trabajo en equipo.	A B C D I K
2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	2.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas.	A B C H I K
	2.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.	C B D H I K
	2.3 Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.	C B D H I K

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocteles analcohólicos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	2.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene. 2.3 Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona la disponibilidad de los insumos para la realización de la actividad. › Prepara las instrucciones para la realización de la actividad. › Prepara una presentación con una síntesis sobre lo realizado en clases anteriores en relación con cocteles analcohólicos. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Orden de requerimiento de insumos. › Computador e impresora.
EJECUCIÓN	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital con una síntesis de lo visto en clases anteriores sobre cocteles analcohólicos. › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación. › Enfatiza valores propios de trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Organiza a sus estudiantes en parejas y les asigna un coctel. Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> › En las parejas conformadas, disponen de los implementos adecuados para elaborar la bebida analcohólica, servirla y hacer la limpieza y orden de los implementos. › Mientras cada pareja trabaja, el resto del curso observa y registra lo que hace la pareja. › Cada pareja concluye su trabajo exhibiendo el coctel elaborado, con la presentación y decoración correspondiente.
CIERRE	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Realiza comentarios sobre las distintas presentaciones de las parejas a modo de retroalimentación.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tragos variados
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p>	<p>1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elabora la guía de trabajo para la realización de la actividad, con su respectiva pauta de evaluación. › Prepara las instrucciones para la realización de la actividad. › Prepara una presentación en relación con cocteles alcohólicos. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Orden de requerimiento de insumos. › Computador e impresora. › Proyector de datos.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital sobre cocteles alcohólicos. › Explica la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación. › Enfatiza valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Organiza a sus estudiantes en parejas, les entrega una guía y les designa un coctel. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Completan un cuadro comparativo en que detallan el producto base, otros productos, técnica de preparado, vaso en que se sirve y ocasión en que se sirve. › Llevan a cabo una presentación oral breve ante el curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina. › Guía de trabajo. › Pizarra y plumón. › Pauta de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Hace comentarios de algunos de los trabajos a modo de retroalimentación.

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS	
<p>1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p>	<p>1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p>
		<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>	<p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p>
Selección de cómo evaluar			
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>Los y las estudiantes desarrollarán una guía de estudio en dónde deben completar un cuadro comparativo donde detallen los productos necesarios, técnica de preparado, vaso en que se sirve y ocasión en que se sirve.</p>		<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Tipos de cocteles. > Clasificación de tragos. > Tipos de vasos para cocteles. > Clasificación de licores. 	

BIBLIOGRAFÍA

Cidón, C. D. (2004). *El vino en la mesa y en la cocina*. León: Everest.

Clarke, O. (2003). *Enciclopedia del vino: Una guía alfabética de los vinos de todo el mundo*. Barcelona: Blume.

Ibáñez, P. (2010). *Guía de la cerveza en Chile*. Santiago de Chile: Uqbar.

Larousse (Firm). (2007). *El pequeño Larousse de los vinos*. Francia: Larousse.

Lucas, B. (2004). *365 cócteles: Combinados, batidos con y sin alcohol: guía completa del barman*. Barcelona: Blume.

Martínez, M. (2005). *El vino de la A la Z*. Santiago de Chile: Planeta vino.

Martínez, M. S. (2002). *Tragos y picoteos*. Santiago de Chile: Zig-Zag.

Sitios web y enlaces recomendados

Protocolo.org. (2014). *Protocolo y etiqueta*.
Recuperado de: <http://www.protocolo.org/>

Vinos de Chile. (2014). *Vinos de Chile*.
Recuperado de: <http://www.vinosdechile.cl/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).