

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: MANEJO DE BEBIDAS	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS.	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: LAHR30	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR37
CICLO: SEXTO SEMESTRE	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
54	48	102	6.375

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 54 HORAS

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Adquirir destreza en la elaboración de los principales cocteles.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

Esta asignatura es básica para el licenciado en administración de hoteles, restaurantes y empresas turísticas, ya que se explica la preparación de cocteles con base en alcohol, y sin alcohol, como base para manejo de bar.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, u Hotelería.

JESUS ADRIAN BALLESTEROS XICOTENCATL
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

01 DE ABRIL DE 2006
FECHA DE ELABORACIÓN

**ASIGNATURA: MANEJO DE BEBIDAS
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
06	1. GENERALIDADES 1.1 Utensilios 1.2 Copas y vasos 1.3 Equivalencia de medidas 1.4 El bar completo	Conocer y manejar los utensilios básicos en la elaboración de cocteles.
12	2. COCTELES DE GINEBRA Y VODKA 2.1 Martini seco 2.2 Tom Collins 2.3 Gin Tonic 2.4 Pantera Rosa 2.5 Ruso Negro 2.6 Desarmador 2.7 Perro salado	Elaborar los principales cocteles a base de ginebra y vodka.
12	3. COCTELES DE WHISKY Y RON 3.1 Cuba libre 3.2 Piña colada 3.3 Daikiri 3.4 Manhattan 3.5 Old fashion 3.6 Missisipi	Elaborar los principales cocteles a base de whisky y ron.
12	4. CERVEZA, CAFÉ Y VINO 4.1 Rubia de verano 4.2 Esmeralda y rubí 4.3 Rojiblanco 4.4 Sueño 4.5 Sol y sombra 4.6 Sangría 4.7 Irlandés 4.8 Gloria 4.9 Fariseo	Elaborar los principales cocteles a base de cerveza, café y vino..
12	5. OTROS 5.1 Margarita 5.2 Tequila sour 5.3 Submarino 5.4 Vampiro 5.5 Charro 5.6 Leche al coñac 5.7 Shirley Temple 5.8 Fruit coctel	Elaborar los principales cocteles a base de tequila, leche y bebidas sin alcohol.

**ASIGNATURA: MANEJO DE BEBIDAS
DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se llevará a cabo en forma de taller teniendo en cuenta la constante práctica que se vea reflejada en el manejo de las botellas y la elaboración de los cocteles.

Habrán exposiciones por el profesor con el fin de que ellos aprendan los procedimientos exactos de la elaboración de las principales bebidas en un bar y restaurante.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

1.- Macías, Luis. Manual del barman. Editores mexicanos unidos. 2000.

2.- De Lara, Roberto. Coctelería fácil. Selector, 1990.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Cristalería necesaria para la elaboración de todos los cocteles

Botellas para la elaboración, mezcla y combinación de las principales bebidas de un bar y restaurante.

Computadora

Proyector de acetatos

Cañón

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Se llevarán a cabo constantes prácticas en la elaboración de cocteles y una presentación final donde se evalúe todo el procedimiento en forma detallada de por lo menos tres cocteles.

El porcentaje mínimo de asistencia es de 80% a lo largo del semestre.