

	Gestión de la docencia Enseñanza y aprendizaje Guía de Cátedra	Código:	GDO01-01-FO-01
		Versión:	4
		Fecha:	05/04/2022
		Hoja:	Página 1 de 2

1. Identificación del Curso/ Módulo			
Nombre del Curso/ Módulo: BEBIDAS Y BARISMO	Línea de conocimiento: BEBI	Código de materia: BEBI 25001	Número de créditos: 1
Facultad/ Departamento	FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL		
Programa o departamento que administra el curso o módulo	TECN EN GESTION GASTRONOMICA		
Niveles de Formación	Tecnológico Profesional	X	Maestría
	Profesional		Doctorado
	Especialización		
Modalidad	Presencial	Dual	Virtual X
Número de horas con acompañamiento del profesor: 16		Número de horas de trabajo independiente: 32	
Fecha de actualización de la guía: 10/07/2024			

2. Conocimientos previos requeridos para el curso
<p>El estudiante requiere obtener conocimientos específicos sobre la caracterización de las bebidas naturales y destiladas. Así como de las técnicas, equipos, utensilios y materias primas empleadas en la elaboración de estas y sus derivadas. Se busca enfatizar en las principales bebidas dentro de cada categoría. Por un lado, se hará énfasis en una de las bebidas naturales más consumidas nivel mundial, el café. Por ello, estudiante debe conocer el origen y los procesos implementados en la producción de este. Con el fin de que pueda llevar a cabo bebidas naturales derivadas del café. Por otra parte, se hará un breve recorrido por el mundo de las bebidas destiladas. El estudiante conocerá aspectos generales de las bebidas destiladas como: sus categorías, materias primas y procesos de elaboración. A su vez podrá reconocer técnicas, equipos, utensilios y materias primas implementadas en la elaboración de bebidas a base de destilados.</p>

3. Justificación
<p>El estudiante requiere obtener conocimientos específicos sobre la caracterización de las bebidas naturales y destiladas. Así como de las técnicas, equipos, utensilios y materias primas empleadas en la elaboración de estas y sus derivadas. Se busca enfatizar en las principales bebidas dentro de cada categoría. Por un lado, se hará énfasis en una de las bebidas naturales más consumidas nivel mundial, el café. Por ello, estudiante debe conocer el origen y los procesos implementados en la producción de este. Con el fin de que pueda llevar a cabo bebidas naturales derivadas del café. Por otra parte, se hará un breve recorrido por el mundo de las bebidas destiladas. El estudiante conocerá aspectos generales de las bebidas destiladas como: sus categorías, materias primas y procesos de elaboración. A su vez podrá reconocer técnicas, equipos, utensilios y materias primas implementadas en la elaboración de bebidas a base de destilados.</p>

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Comprende y explica los aspectos generales de las bebidas naturales como sus características, métodos de elaboración y beneficios	1 - Identifica y reconoce las principales diferencias entre los conceptos de disolución e infusión 2 - Elabora bebidas naturales a base de frutas, verduras y hortalizas, teniendo en cuenta los aspectos generales de la preparación 3 - Reconoce las propiedades funcionales que aportan las diversas bebidas naturales al organismo
2	Identifica aspectos generales del café como su origen, procesamiento, elaboración, métodos de extracción y preparación de bebidas a base de café	1 - Identifica y reconoce las principales diferencias entre los beneficios de café: lavado, natural y honey 2 - Elabora bebidas a base de café, teniendo en cuenta las características del café empleado y la finalidad de estas. 3 -

Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
3	Comprende y explica los aspectos generales de las bebidas destiladas como sus categorías, materias primas y métodos de elaboración	1 - Identifica y reconoce las principales diferencias entre las bebidas fermentadas y las bebidas destiladas 2 - Reconoce las principales características de bebidas destiladas como la Ginebra, el Whisky, el Ron, el Tequila y el Vodka. 3 - Elabora cócteles clásicos, teniendo en cuenta las características de la preparación y el servicio de estos

5. Contenidos	
Unidad de aprendizaje	Temáticas
Bebidas Naturales: Disoluciones e infusiones	
Origen, beneficio, procesamiento y preparación de bebidas a base del Café	
Aspectos generales de las bebidas destiladas	
Coctelería básica clásica	

6. Evaluación y calificación	
Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Video demostrativo de la preparación de bebidas naturales: disoluciones e infusiones	15
Evaluación: Conocimientos básicos de las bebidas naturales	15
Evaluación: Conocimientos básicos del café	20
Video demostrativo de la preparación de bebidas a base de café	15
Evaluación: Conocimientos básicos de las bebidas destiladas	20
Video demostrativo de la preparación de cócteles clásicos	15

7. Bibliografía

• Fiducaf , Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia. Febrero de 2011. Guía de Capacitación para Baristas. Primera edición. Colombia • Canencio Pérez, Carlos Enrique. 2015. El poder de los jugos naturales. Pág 277. Segunda Edición. Palomino editores. Madrid. España • Canencio Pérez, Carlos Enrique. 2011. El poder nutracéutico de los jugos naturales. Palomino editores. Bogotá. Colombia • Diageo Bar Academy. 2016. Categorías de bebidas. Encontrado en https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/drinksiration/drinks_categories/ • Gary “Gaz” Regan. 2003. 2018. The Joy of mixology. Publicaciones Clarkson Potter. Nueva York. Estados Unidos.

8. Observaciones

RETROALIMENTACION: En el modulo Bebidas y Barrismo utilizamos diferentes tipos de retroalimentación para estudiantes. A comenzar una retroalimentación Objetiva la cual consiste en dar al estudiante la información precisa y clara sobre su aprendizaje, hacer introducción explicando la importancia de las bebidas de café, te, aromáticas, cocteles , como fenómeno cultural ,la calidad de materia prima ,despertando en interés en la profesión de Barista.. En los videoconferencias semanales hablar sobre el tema completando la bibliografía, explicar con detalles como prepara cada bebida correctamente. Usar una retroalimentación clara y constructiva por medio de los videos grabados por los estudiantes resaltar los aspectos positivos y al mismo tiempo buscamos estrategias de mejora para que si de pronto el estudiante cometió un error, entienda como es el debido proceso y así pueda en una próxima ocasión aplicarlo de la manera correcta. .En este semestre estamos implementando según Tunstall y Gipos la retroalimentación positiva, felicitando el esfuerzo, trabajo y creatividad de los estudiantes que asisten en os talleres realizados en las estalaciones universitarios. Los estudiantes que asistan en los talleres tienen oportunidad de hacer salidas técnicas para ver como como cultivan y procesan café. Retroalimentación aumenta la sensación de autoestima y motivación de los estudiantes. También les muestra el valor de la retroalimentación y les ayuda a verla no como una crítica, sino como una oportunidad. Brindar comentarios significativos, bien estructurados y centrados en la acción para obtener las recompensas: el estudiante motivado, mejoras reales y un sentido de progreso profesional.