

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: OPERACION DE BARES		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 21149		No. CREDITOS: 2	NIVEL: PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 08/05/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
		TEÓRICAS: 1	PRÁCTICAS/LABORATORIO 1
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: Operación de bares es el arte de conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de bar y Coctelería actualmente vigentes en el mundo, de esa manera poder ejecutar correctamente una amplia gama de la Coctelería nacional e internacional dominando el manejo de todos los utensilios y equipos del bar. Además enseña a planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de un bar comercial en establecimientos como restaurantes, hoteles, discotecas, cruceros y afines determinando el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados a la vez que asegurar la inocuidad de la cadena de insumos perecibles y comprobar la calidad de las mismas perfeccionando y optimizando la utilización correcta de las materias primas de los productos terminados buscando el mejor rendimiento de las mismas.			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: <ul style="list-style-type: none"> • Comprende los conceptos generales de la planificación y los aplica en el diseño de menús. • Establece la importancia que existe entre los diferentes departamentos de alimentos y bebidas de un hotel o establecimiento. • Organiza las distintas actividades que se debe realiza antes y durante y después del diseño del menú. • Realiza control de costos fijos y variables que intervienen en la elaboración del menú. • Elabora un plan de promoción y publicidad para el menú. • Aplica criterios de marketing en la planificación del menú, considerando el perfil del consumidor y el producto estrella que posee el establecimiento de alimentos y bebidas. 			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): <ul style="list-style-type: none"> • La naturaleza teórica y práctica, está dirigido al conocimiento profesional de las técnicas utilizadas en el bar, aplicando sus secretos, resaltando las situaciones en que se encuentra un bartender en los momentos en que ejecuta la preparación de un cóctel considerando también procedimientos, métodos y proporciones exactas que permitieron a estos cócteles alcanzar renombre a nivel nacional e internacional y preparando al profesional a enfrentar todas las área del servicio a grupos turísticos. 			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: <ul style="list-style-type: none"> • Gestionar la operación de bares, aplicando herramientas de la administración estratégica, con técnicas en el manejo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para la preparación de cocteles y el adecuado manejo de inventarios de licores. 			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): <ul style="list-style-type: none"> • El resultado final de aprendizaje de la presente asignatura se evidenciará en la elaboración de cocteles nacionales e internacionales, bajo estándares de calidad, con criterios de equilibrio, densidad y combinación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que se ofertan en los Establecimientos de Alimentos y Bebidas. 			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 ESTRUCTURA DEL BAR	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Determina la estructura organizativa y funciones del personal que labora en bares, especificando las características de cada uno de ellos.
1.1. El Bar 1.1 Concepto 1.2 Clasificación 1.2. Brigada de bar PERSONAL DEL BAR. ORGANIGRAMA FUNCIONES DEL PERSONAL 1.3. Organización del bar 3.1 Áreas del bar	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

- 3.2 Mise en place del bar
- 3.3 El servicio de bar
- 3.4 Equipamiento del Bar

Unidad 2 BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCHOLICAS	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2 Caracteriza los distintos tipos de bebidas, que se ofertan en el servicio de bar tanto en establecimientos de alimentos y bebidas como de alojamiento.
2.1. Generalidades y clasificación concepto y clases de bebidas.	
2.2. bebidas No alcohólicas	
2.1. Bebidas Naturales	
2.2. Bebidas Artificiales	
2.3. Bebidas Procesadas	
2.3 Bebidas Alcohólicas	
3.1. Aperitivos –concepto, clasificación, marcas, Servicio	
3.2. Aguardientes- concepto, clasificación, marcas, Servicio	
3.3. Cordiales - concepto, clasificación, marcas, Servicio	
3.4. Cervezas - concepto, clasificación, marcas, Servicio	
3.5. Vinos - concepto, clasificación, marcas, Servicio	
Unidad 3 COCTELERÍA	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3 Aplica procedimientos en la elaboración de distintos cocteles, utilizando técnicas y herramientas que contribuyen a la determinación de estándares de calidad.
1- el Coctel	
3.1. Concepto de Cóctel	
3.2. Historia del Cóctel	
3.3. Partes del cóctel	
3.4. Normas para la elaboración de un cóctel	
3.5. Tabla de Combinaciones	
3.6. Coctelería Clásica	
3.6.1. Historia	
3.6.2. Composición	
3.6.3. Decoración	
3.6.4. Ingredientes	
3.6.5. Preparación	
3.7. Series Cocteleras	
3.7.1. Historia	
3.7.2. Composición	
3.7.3. Decoración	
3.7.4. Ingredientes	
3.7.5. Preparación	

PROGRAMA ANALÍTICO

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Talleres
- 2 Clase Magistral
- 3 Prácticas de Laboratorio

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Aula Virtual
- 2 Material Multimedia

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Cocteles y bebidas	Euroimpala	1	2015	spa	Trillas
Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes	Gallego, Jesús Felipe	-	2002	spa	Madrid : Thomson Editores, 2002

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO