



UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO

DIVISIÓN ACADÉMICA MULTIDISCIPLINARIA DE LOS RÍOS

**SECRETARÍA DE SERVICIOS ACADÉMICOS
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO ACADÉMICO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y FORMACIÓN DOCENTE**

Diplomado en Mixología: El Arte de los Cocteles
Registro 001/K-DMAC-25.

Responsables

Dra. María Concepción de la Cruz

Dr. José Ulises González de la Cruz

M en C. Lázaro de la Torre Gutiérrez

L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz

L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz

Cuerpo Académico: Ciencia y Gestión Agroalimentaria Sustentable (UJAT-CA-247)
concepcion.delacruz@ujat.mx

[CC BY-NC-ND 4.0©](#)

Febrero, 2025

A QUIEN VA DIRIGIDO: Este diplomado está dirigido a estudiantes, profesores y público en general interesados en especializarse en la mixología y la coctelería. En general, a quienes desean especializarse en la elaboración de bebidas, explorar ingredientes innovadores y técnicas avanzadas en mixología.

MODALIDAD: Presencial o mixta.

TIPO DE DIPLOMADO: Diplomado de Actualización o Diplomado de Titulación.

LUGAR DE IMPARTICIÓN: Taller de cárnicos, edificio “C” de Laboratorio de Alimentos y Acuacultura. División Académica Multidisciplinaria de los Ríos (DAMR), Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).

PERFIL DE INGRESO: Interés en la coctelería, habilidades básicas en preparación de bebidas y disposición para la experimentación con ingredientes.

NO. DE HORAS: El programa tiene una duración de 160 horas.

INFORMES: División Académica Multidisciplinaria de los Ríos, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Km. 1. Carretera Tenosique-Estapilla Tenosique, Tabasco, México. C.P. 86904. Cel: 9347424182, Tel. (993) 3581500 Ext. 6800, 3581587 y (934) 342 14 10. cip.damr@ujat.mx.

CUOTA DE RECUPERACIÓN: \$5,000 MN (cinco mil pesos MN) por persona inscrita en el diplomado.

REQUISITOS DE INGRESO: Realizar entrevista con el Responsable del Programa del Diplomado, llenar solicitud de ingreso y cubrir cuota de recuperación correspondiente. En cuanto al Diplomado con opción a Titulación, debe cubrir con los requisitos indicados en el “Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario”, 2024 de la UJAT.

REQUISITOS DE PERMANENCIA: El o la participante debe tener una asistencia mínimo del 90 % en cada módulos del Diplomado. Igualmente, debe trabajar en equipo con actitud proactiva y conducirse en el marco del respeto y buenas costumbres. Las o los interesados en Diplomado con opción a Titulación, deben cubrir los requisitos indicados en el Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario vigente.

REQUISITOS DE EGRESO: Él o la participante debe tener un promedio mínimo de 8.0 en cada módulo del Diplomado y entregar un producto final como evidencia de aprendizaje (Recetario, video de elaboración de un coctel, carta de cocteles, evento demostrativo en vivo o cata de sabores, Blog o Página Web) . Las o los interesados en Diplomado con opción a Titulación, deben cumplir con los requisitos indicados en el Reglamento de Titulación para egresados de Licenciatura y Técnico Superior Universitario de la UJAT.

JUSTIFICACIÓN: La mixología es una disciplina en constante evolución que combina arte, ciencia e innovación para crear experiencias únicas a través de los cócteles. Con el auge de la cultura de los cócteles y la creciente demanda de experiencias sofisticadas en bares y restaurantes, es crucial contar con una formación especializada que permita a los profesionales y personas interesadas desarrollar habilidades y conocimientos profundos en este ámbito. El Diplomado en Mixología, ofrece una oportunidad única para que profesionales de la industria de la hospitalidad, Ingenieros en Alimentos e interesados expandan sus habilidades y conocimientos en el arte de los cocteles nacionales e internacionales; comprendiendo su historia, técnicas, creatividad e innovación con recursos regionales.

PERFIL DE EGRESO: Al finalizar el diplomado, él o la participante tendrán conocimientos en la historia de la mixología, las técnicas de elaboración de cócteles, proponer maridaje de bebidas y tendencias en este ámbito. De igual forma, serán capaces de innovar y crear nuevas combinaciones de sabores en coctelería.

DISTRIBUCIÓN DE HORAS TEÓRICAS, PRÁCTICAS Y CRÉDITOS DEL PROGRAMA DE DIPLOMADO EN MIXOLOGÍA: EL ARTE DE LOS COCTELES.

Nombre del módulo	Horas		Créditos
	T	P	
Módulo I. Introducción a la Mixología:	6	10	1
Módulo II. Técnicas y Métodos de Preparación de Cocteles.	8	24	2
Módulo III. Uso de Ingredientes Innovadores en la Coctelería.	6	26	2
Módulo IV. Creación de Nuevas Bebidas y Maridaje.	4	28	2
Producto Final o Trabajo Recepcional*		48	3
Totales	160		10

No. de horas equivalentes en créditos: 16 horas prácticas o teóricas = 1 crédito.

*Trabajo recepcional (solo en Diplomado de Titulación) = 3 créditos.

El número de horas en función a su equivalencia de créditos se calculará con base al *Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos (SATCA)*.

CALENDARIO DE MÓDULOS

Módulo	Periodo (inicio y término)	Número de horas	Instructor
I	16 al 20 de junio 2025	16	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz Dr. José Ulises González de la Cruz
II	23 al 27 de junio, 2025	32	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva
III	30 de junio al 4 de julio, 2025	32	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz. Dr. José Ulises González de la Cruz
IV	7 al 11 de julio, 2025	32	Dra. María Concepción de la Cruz Leyva L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz

INSTRUCTORES QUE PARTICIPAN EN EL DIPLOMADO

Nombre del Módulo	Nombre del Instructor
Módulo I. Introducción a la Mixología:	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz Dr. José Ulises González de la Cruz
Módulo II. Técnicas y Métodos de Preparación de Cocteles.	L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz Dra. María Concepción de la Cruz Leyva
Módulo III. Uso de Ingredientes Innovadores en la Coctelería.	L.G. Sayuri Miroslava González de la Cruz. Dr. José Ulises González de la Cruz
Módulo IV. Creación de Nuevas Bebidas y Maridaje.	Dra. María Concepción de la Cruz Leyva L.G. Sesilu Montserrat González de la Cruz

PROPÓSITO DEL DIPLOMADO

Proporcionar una formación exhaustiva en las técnicas y principios fundamentales del arte de la mixología, comprendiendo su historia, evolución y creatividad. Permitiendo desarrollar habilidades en la preparación de cocteles clásicos y modernos, así como, la manipulación de ingredientes y herramientas del área. Este programa está diseñado para los profesionales de la industria de la hospitalidad, Ing. en Alimentos y aficionados apasionados, que desee expandir sus habilidades y conocimientos, integrando tradición y modernidad en la creación de experiencias únicas a través de los cócteles.

CONTENIDO TEMÁTICO

MÓDULO I. INTRODUCCIÓN A LA MIXOLOGÍA

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Comprende la historia y evolución de la mixología, incluyendo sus influencias culturales; al igual que, reconocerá los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y sus características, los equipos y herramientas esenciales en la barra e identificará los conceptos básicos de balance y sabor en la preparación de cocteles.

TEMAS (16 al 20 de junio, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 1. Introducción a la Mixología. 1.1. Historia y evolución de la mixología. 1.2. Tipos de bebidas alcohólicas y sus características: Licores y destilados, vinos, cervezas, cordiales. 1.3. Equipos y herramientas esenciales en la barra: Herramientas básicas, cristalería, decoraciones y utensilios. 1.4. Conceptos básicos de balance y sabor: Equilibrio de sabores, proporciones y medidas, ajuste de recetas.	1.1.1. Conoce la historia y evolución de la mixología; e influencias culturales. 1.1.2. Reconoce los tipos de bebidas alcohólicas y sus características. 1.1.3. Describe los equipos y herramientas esenciales en la barra. 1.1.4. Identifica los conceptos básicos de balance y sabor.	Infografía: Tipos de bebidas alcohólicas y cocteles. 19/06/2025 Participación. <i>Fechas: 16 y 17 de junio, 2025 clases teóricas.</i> <i>18 al 20 de junio, 2025 clases prácticas.</i>

FORMA DE EVALUACIÓN: Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, entregar Infografía, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- Adria, F., Soler, J., & Adrià, A. (2008). A Day at el Bulli: An Insight into the Ideas, Methods and Creativity of Ferran Adrià. Phaidon Press.
- Anistatia, M. M., & Jared, B. A. (2007). Mixologist: The Journal of the American Cocktail. Jared Brown & Anistatia Miller.
- Clave, J.C. (1950). El Barman práctico. ESTÁNDAR-Chacabuco, Buenos Aires.
- DeGross, D. (2002). The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender. Clarkson Potter.
- Fernández, A., (1924). Manual del Barman: 295 fórmulas de cocktails, fizzes, punches, cobblers, cups, bowls, etc. CARASSALE, Buenos Aires.
- Ingeniería de Menu. (2024). ¿Qué es la Mixología? Definición, Técnicas, Herramientas y Recetas. Obtenido de Ingeniería de Menu: <https://ingenieriademenu.com/que-es-la-mixologia/>
- Loos, J. (2013). The Sustainable Bartender: The Importance of Being Eco-conscious Behind the Bar. Grub Street Cookery.
- Mallet, A., & Pavlas, M. (2013). The Flavor Thesaurus: Pairings, Recipes and Ideas for the Creative Cook. Bloomsbury USA.
- Mixologist Academy. (2018). *Métodos de preparación de bebidas / Academia de coctelería*. Obtenido de Mixologist Academy: <https://mixologistacademy.com/metodos-preparacion-bebidas-academia-cocteleria/>

MÓDULO II. TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE COCTELES

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Domina diversas técnicas de preparación y decoración de cocteles, incluyendo el agitado, mezclado, macerado, enfriado y carbonatación. Además, adquirirá habilidades para mantener la temperatura adecuada durante la preparación y el servicio, así como: crear y utilizar jarabes, infusiones y bitters.

TEMAS (23 al 27 de junio, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 2. Técnicas y Métodos de Preparación de cocteles. 2.1. Agitado, mezclado y macerado. 2.2. Mantener la temperatura adecuada durante la preparación y el servicio. 2.3. Técnicas de enfriado y carbonatación. 2.4. Preparación de jarabes, infusiones y bitters. 2.5. Presentación y decoración de cocteles.	2.1. Aplica técnicas de agitado, mezclado, macerado, enfriado y carbonatado en la preparación de cocteles. 2.4. Prepara jarabes, infusiones y bitters utilizados en coctelería. 2.4. Adquiere habilidad para la decoración de cocteles.	Examen. 27/06/2025 Participación. <i>Fechas: 23 y 24 de junio, 2025 clases teóricas.</i> <i>25 al 27 de junio, 2025, clases prácticas.</i>

FORMA DE EVALUACIÓN: Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, examen, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- DeGroat, D. (2002). *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender*. Clarkson Potter.
- Degroat, D. (2010). *The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks*. Clarkson Potter.
- Haigh, C. (2009). *The Cocktail Chronicles: Navigating the Cocktail Renaissance with Jigger, Shaker & Glass*. Mud Puddle Books.
- Ingeniería de Menu. (2024). ¿Qué es la Mixología? Definición, Técnicas, Herramientas y Recetas. Obtenido de Ingeniería de Menu: <https://ingenieriademenu.com/que-es-la-mixologia/>
- Loos, J. (2013). *The Sustainable Bartender: The Importance of Being Eco-conscious Behind the Bar*. Grub Street Cookery.
- Mallet, A., & Pavlas, M. (2013). *The Flavor Thesaurus: Pairings, Recipes and Ideas for the Creative Cook*. Bloomsbury USA.
- Mixologist Academy. (2018). *Métodos de preparación de bebidas / Academia de coctelería*. Obtenido de Mixologist Academy: <https://mixologistacademy.com/metodos-preparacion-bebidas-academia-cocteleria/>
- Regan, G. (2006). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. Clarkson Potter.
- Rizo, D.J y Espinoza M. (2008). *Técnicas de preparación y servicios de bebidas: Barman*. Escuela Nacional de Hotelería, Nicaragua y Gran Ducado de Luxemburgo.
- Sánchez, C. G. (2024). *Cocteles Innovadores con Ingredientes Exóticos*. Obtenido de Punto Gastronomico: <https://puntogastronomico.com/cocteles-innovadores-con-ingredientes-exoticos/>
- Wondrich, D. (2007). *Imbibe!: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*. Perigee Trade.

MÓDULO III. USO DE INGREDIENTES INNOVADORES EN LA COCTELERÍA

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Describe y explora ingredientes no convencionales y técnicas de vanguardia en la mixología, manteniendo un enfoque en la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental.

TEMAS (30 de junio al 4 de julio, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 3.1. Uso de Ingredientes Innovadores en la Coctelería. 3.1.1. Uso de frutas exóticas, hierbas aromáticas, jugos, siropes y refrescos que se utilizan en cocteles. 3.1.2. Incorporación de ingredientes fermentados y macerados en cocteles: Proceso de fermentación, maceración y creación de ingredientes (kombucha y licores caseros). 3.1.3. Técnicas de espumas, esferificación y clarificación. 3.1.4. Sostenibilidad en la mixología: Uso responsable de ingredientes, reducción de desperdicio y prácticas eco-amigables.	3.1.1. Identifica, prepara e incorpora frutas exóticas, hierbas aromáticas y otras bebidas en cocteles. 3.1.2. Incorpora ingredientes fermentados y macerados en cocteles. 3.1.3. Desarrolla técnicas de espumas, esferificación y clarificación. 3.1.4. Prioriza la sostenibilidad en la mixología.	Prácticas. Participación. <i>Fechas: 30 de junio, 2025 clase teórica.</i> <i>1 de julio, 2025, clase práctica.</i>

<p>UNIDAD 3.2. Elaboración de Cocteles Clásicos y Modernos.</p> <p>3.2.1. Cocteles Clásicos: Mojito, Margarita, Negroni, Daiquiri, Martinis y Highballs.</p> <p>3.2.2. Variaciones modernas de cocteles clásicos.</p>	<p>3.2.1. Elabora cocteles clásicos, variaciones modernas.</p>	<p>Cuestionario.</p> <p><i>Fechas: 2 de julio, 2025 clases teóricas.</i></p> <p><i>3 y 4 de julio, 2025, clases prácticas.</i></p>
--	--	--

FORMA DE EVALUACIÓN: Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, cuestionario, participación en prácticas y clases.

BIBLIOGRAFÍA:

- Asociación de Bebidas Refrescantes (s.f.). Los refrescos en la contelería. ANFABRA. Disponible en: <https://www.refrescantes.es/publicaciones/refrescos-y-cocteleria/>
- DeGroff, D. (2002). The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender. Clarkson Potter.
- Degroff, D. (2010). The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks. Clarkson Potter.
- Haigh, C. (2009). The Cocktail Chronicles: Navigating the Cocktail Renaissance with Jigger, Shaker & Glass. Mud Puddle Books.
- Katz, S. E. (2012). The Art of Fermentation: An In-depth Exploration of Essential Concepts and Processes from Around the World. Chelsea Green Publishing.
- Mixologist Academy. (2018). *Métodos de preparación de bebidas / Academia de coctelería*. Obtenido de Mixologist Academy: <https://mixologistacademy.com/metodos-preparacion-bebidas-academia-cocteleria/>
- Regan, G. (2006). The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft. Clarkson Potter.
- Wondrich, D. (2007). Imbibe: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar. Perigee Trade.

MÓDULO IV. CREACIÓN DE NUEVAS BEBIDAS Y MARIDAJE

APRENDIZAJE ESPERADO.

- Crea propuestas de bebidas priorizando la creatividad e innovación de cocteles únicos, al igual que, comprende los principios básicos del maridaje de bebidas; combinando adecuadamente cocteles con otros alimentos como: quesos, chocolates o embutidos para realzar los sabores y crear una experiencia gastronómica equilibrada.

TEMAS (7 al 11 de julio, 2025)

CONTENIDOS		
CONCEPTUALES	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 4.1. Creación de propuestas de cocteles. 4.1.1. Innovación en la coctelería. 4.1.2. Creación de cocteles de autor. 4.1.3. Diseño de carta de bebidas: considerando factores como la diversidad de opciones, estacionalidad de los ingredientes y preferencias del público objetivo.	4.1.1. Explora nuevas tendencias y técnicas en la coctelería, fomentando la creatividad y la innovación en la creación de bebidas únicas y contemporáneas. 4.1.3. Adquiere los conocimientos necesarios para diseñar una carta de bebidas atractiva y equilibrada.	Práctica. Participación. <i>Fechas: 7 de junio, 2025 clase teórica.</i> <i>8 de junio, 2025, clase práctica.</i>
UNIDAD 4.2. Maridaje. 4.2.1. Fundamentos del maridaje de bebidas. 4.2.1.1. Maridaje con quesos, chocolates y embutidos cárnicos.	4.2.1. Aprende los principios básicos del maridaje de bebidas, incluyendo cómo combinar adecuadamente cocteles con diferentes tipos de comida para realzar los sabores y crear una experiencia gastronómica equilibrada.	Caso de estudio: Maridaje de cocteles con quesos chocolates o embutidos. 11/06/2025 <i>Fechas: 9 de junio, 2025 clase teórica.</i>

4.2.2. Creación de experiencias sensoriales.	4.2.2. Desarrolla la habilidad de diseñar y elaborar cocteles que no solo sean deliciosos, sino que también ofrezcan una experiencia sensorial completa, estimulando el gusto, el olfato y la vista.	10 al 11 de junio, 2025, clases prácticas.
--	--	--

FORMA DE EVALUACIÓN: Asistencia mínimo del 90 % en el módulo, participación en prácticas y caso de estudio.

BIBLIOGRAFÍA:

- Degroff, D. (2010). *The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks*. Clarkson Potter.
- Haigh, C. (2009). *The Cocktail Chronicles: Navigating the Cocktail Renaissance with Jigger, Shaker & Glass*. Mud Puddle Books.
- Ingeniería de Menu. (2024). ¿Qué es la Mixología? Definición, Técnicas, Herramientas y Recetas. Obtenido de Ingeniería de Menu: <https://ingenieriademenu.com/que-es-la-mixologia/>
- Loos, J. (2013). *The Sustainable Bartender: The Importance of Being Eco-conscious Behind the Bar*. Grub Street Cookery.
- Mallet, A., & Pavlas, M. (2013). *The Flavor Thesaurus: Pairings, Recipes and Ideas for the Creative Cook*. Bloomsbury USA.
- Mixologist Academy. (2018). Métodos de preparación de bebidas / Academia de coctelería. Obtenido de Mixologist Academy: <https://mixologistacademy.com/metodos-preparacion-bebidas-academia-cocteleria/>
- Regan, G. (2006). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. Clarkson Potter.
- Sánchez, C. G. (2024). Cocteles Innovadores con Ingredientes Exóticos. Obtenido de Punto Gastronomico: <https://puntogastronomico.com/cocteles-innovadores-con-ingredientes-exoticos/>
- Wondrich, D. (2007). *Imbibe: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*. Perigee Trade.