

**SEP**

SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



*Capacita TEl futuro en tus manos*

**Alimentos y Bebidas**

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE BAR**

**Material para el estudiante**



Material para el estudiante: Aplicación de Técnicas de Bar.

© 2017, Secretaría de Educación Pública, DGCFT.

Avenida División del Norte 2786, Col. Parque San Andrés, C.P. 04040, Ciudad de México.

Impreso en México.

La reproducción total o parcial de esta obra, incluida la portada, su transmisión por cualquier otro medio mecánico, electrónico, fotográfico, audiográfico o algún otro, requiere la autorización previa por escrito de la Secretaría de Educación Pública. Lo contrario, representa un acto de piratería, perseguido por la Ley Penal.

ISBN: en trámite.

# Contenido

<b>Presentación</b>	5
¿Qué aprenderé en este curso?	7
¿Cómo aprenderé?	7
¿Cómo sé que aprendí?	8
¿En dónde aplicaré mis aprendizajes?	8
	9
<b>Competencia 1</b>	
Aplica disposiciones sanitarias en la preparación de bebidas	19
<b>Competencia 2</b>	
Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas	31
<b>Competencia 3</b>	
Presenta bebidas alcohólicas y no alcohólicas	
<b>Referencias</b>	44
<b>Anexos</b>	45
<b>Recetario base</b>	46
<b>Listado de insumos y equipo</b>	57
<b>Glosario</b>	59



# Presentación

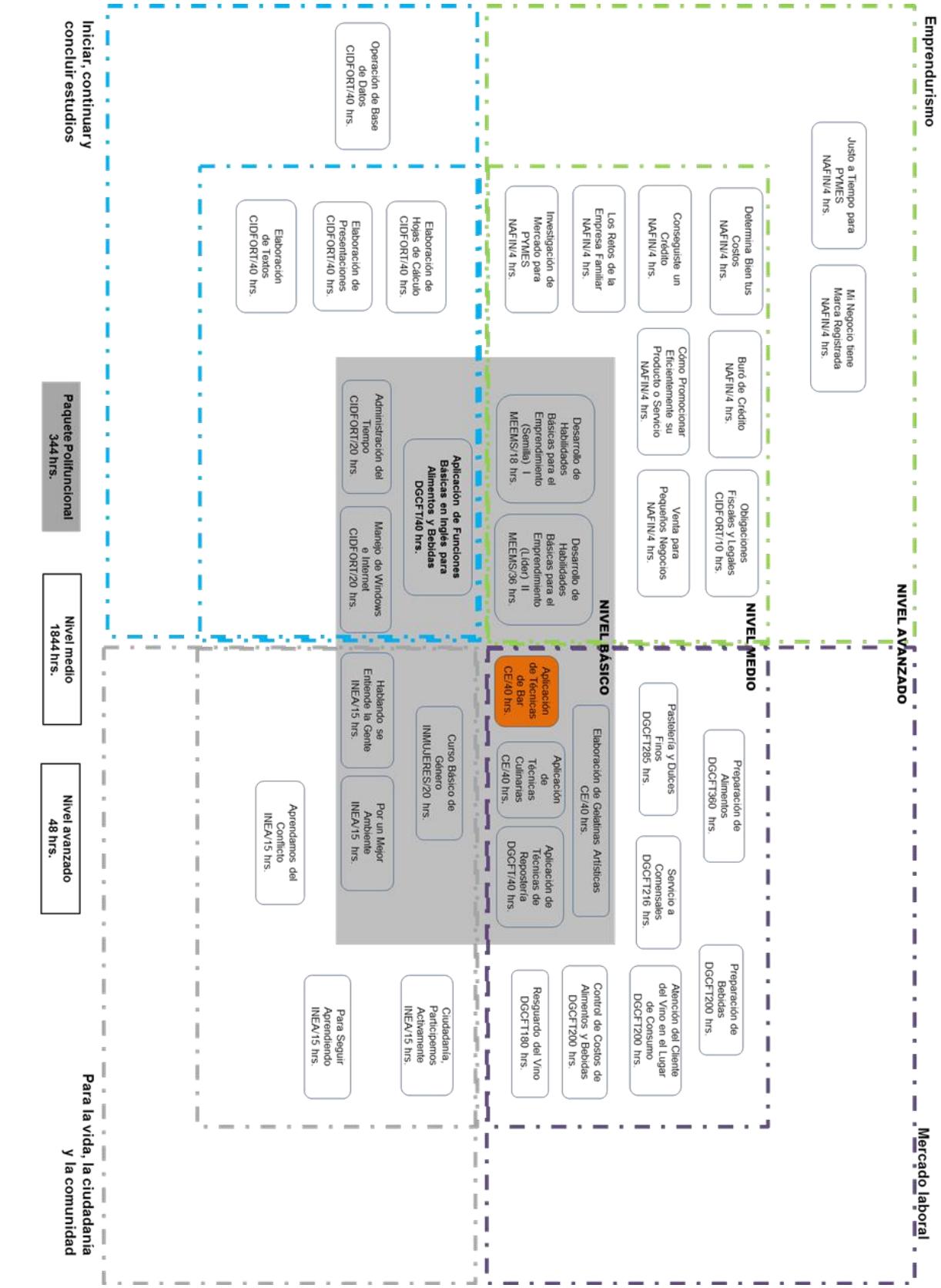
La Secretaría de Educación Pública (SEP), a través de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT), ha puesto en marcha el programa **Capacita T El futuro en tus manos**, con el propósito de apoyarte en el desarrollo de las competencias que necesitas para desempeñarte social y laboralmente.

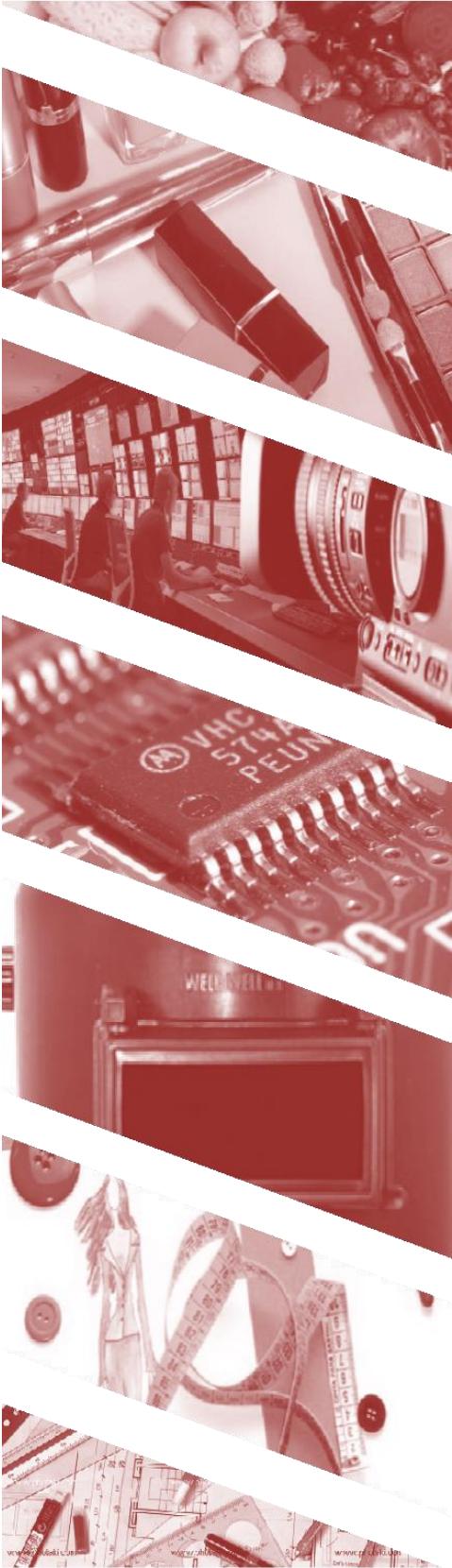
El programa cuenta con una variedad de cursos presenciales y en línea que integran un **paquete polifuncional** asociado a una o más especialidades, los cuales pueden ser de tu interés y te brindan la posibilidad de que elijas tu propia **trayectoria formativa** para incorporarte al campo laboral en un futuro próximo, te proporcionan las herramientas para ser emprendedor y autogestivo, mejorar tu relación con la comunidad y entorno, y/o retomar tus estudios si así lo deseas.

Este material corresponde al curso **Aplicación de Técnicas de Bar de 40 horas**, de la especialidad de **Alimentos y Bebidas**, conformada por nueve cursos sombreados en amarillo, que podrás identificar en el **mapa curricular** siguiente, el cual es una **guía** para que construyas tu plan de formación de acuerdo con las cuatro opciones de egreso antes señaladas.

Las actividades del curso consideran el uso de **equipos y medios de comunicación**, tales como celulares, tabletas, redes sociales y chat.

# Alimentos y Bebidas



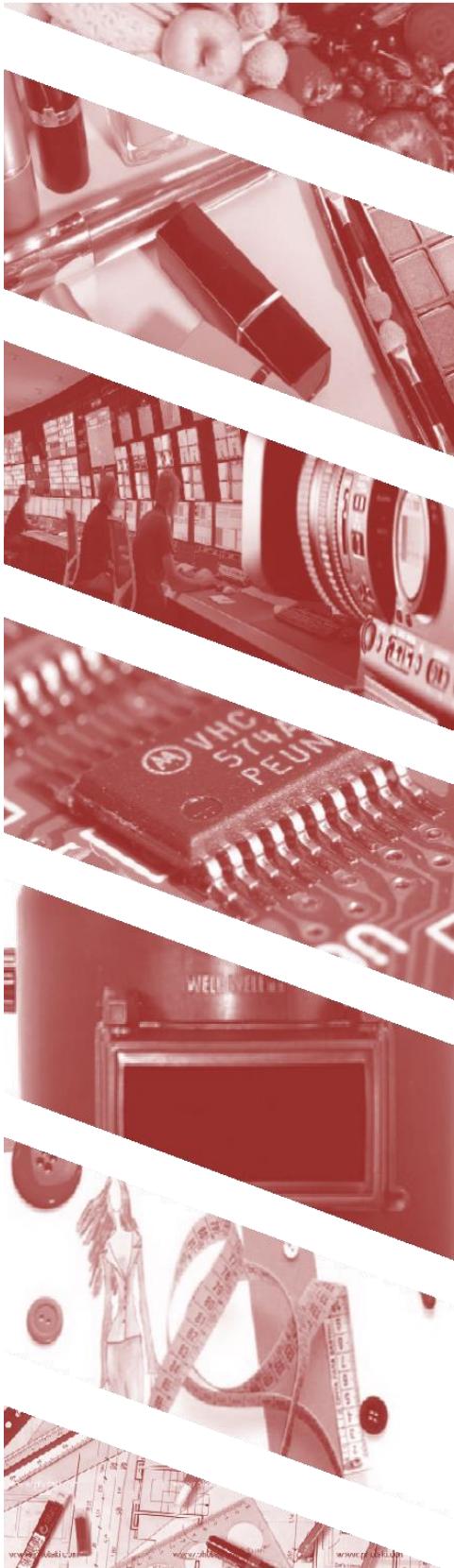


## ¿Qué aprenderé en este curso?

A preparar bebidas con alcohol y sin alcohol, aplicando las técnicas de bar y de presentación bajo estándares de higiene.

## ¿Cómo aprenderé?

Intercambiando conocimientos y experiencias con tus compañeros y docentes, mediante la reflexión de la información, investigación, ejercitación y recuperación de competencias para simular situaciones y resolver problemas.



## ¿Cómo sé que aprendí?

Al realizar ejercicios y prácticas individuales y en grupo, también se hará una evaluación final de la competencia a través de una práctica integradora.

## ¿En dónde aplicaré mis aprendizajes?

En establecimientos donde se elaboren alimentos y bebidas tales como restaurantes, bares, hoteles, cruceros, salones-cantina familiares y antros, además podrás sorprender a familiares y amigos en tus fiestas.

1

## Aplica disposiciones sanitarias en la preparación de bebidas



Al concluir el tema aprenderé a:

- ✓ Identificar las causas de la contaminación de bebidas.
- ✓ Identificar las condiciones que permiten el desarrollo de microorganismos en las bebidas.
- ✓ Aplicar acciones preventivas para evitar la contaminación de bebidas.
- ✓ Manejar la separación de residuos orgánicos e inorgánicos.

Comparte con el grupo tu experiencia, si es que la has tenido, con el consumo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en mal estado; ¿Por qué crees que te causó daño? Menciona qué consecuencias puede provocar a tu salud

---

---

---

---

---

---

---

## Contaminación de las bebidas

Los factores que intervienen en la contaminación de los ingredientes para la elaboración de bebidas se clasifican en tres grupos:

**Físico**, tiene que ver con cuerpos u objetos extraños en las bebidas preparadas, como papel, piedras, fibras, esmaltes y rebabas de metal, por mencionar algunos ejemplos.

**Químico**, se refiere a todas las substancias que se utilizan para el lavado, desinfección y fumigación en el área de trabajo, equipo, utensilios y cristalería de bar.

**Biológico**, tiene que ver con microorganismos, como bacterias, virus, parásitos y hongos, por lo que se considera el factor más peligroso para las personas, ya que ingresan al organismo causando enfermedades.

## Condiciones de desarrollo de microorganismos.

Se reproducen rápidamente por división directa, es decir, una bacteria se fragmenta en dos y cada una de éstas en otras dos y así sucesivamente, en un tiempo muy corto, por lo que en pocas horas se forman colonias o clonian millones de bacterias.

Al igual que los seres humanos, las bacterias requieren de ciertas condiciones para desarrollarse como son:

### Comida

Las bacterias necesitan alimento para poder crecer y reproducirse, sobre todo aquellos que son ricos en proteínas como el huevo, los productos lácteos como queso, leche y crema; y los productos de soya que son comunes para la preparación de bebidas.



### Humedad ( $aW$ )

Para reproducirse más fácilmente, las bacterias necesitan que los alimentos contengan un mínimo contenido de agua.

Mientras más agua haya en un alimento, más se facilitará el crecimiento de las bacterias.



### Acidez ( $pH$ )

Prefieren los ingredientes que no son muy ácidos o neutros (como el agua).

Es importante saber que los alimentos muy ácidos como el limón y el vinagre no permiten que los microorganismos crezcan y se multipliquen, pero no lo destruyen.





#### Temperatura

Prefieren una temperatura entre los 4°C y los 70°C, conocida como Zona de Peligro de la Temperatura (ZPT), que favorece su reproducción con mayor rapidez.



#### Tiempo

Requieren de 20 a 25 minutos en condiciones normales y con oxígeno, aunque el tiempo puede variar según la especie. Para reproducirse, formar colonias y verlas a simple vista, es suficiente 24 horas.



#### Oxígeno

Necesitan de la presencia o no del oxígeno para que puedan multiplicarse a gran velocidad.



## **Acciones preventivas para el manejo higiénico de las bebidas.**

Para evitar que las bebidas se contaminen, debes aplicar las prácticas siguientes:

1. Mantener todos los ingredientes tapados durante su conservación, en recipientes limpios, desinfectados y con poca profundidad.
2. Lavar y desinfectar los utensilios y equipos inmediatamente después de usarlos.
3. Lavar y desinfectar las frutas y verduras individualmente con un producto aprobado por la Secretaría de Salud.
4. Verificar que no estén dentro de la ZPT, por lo que debes mantener los ingredientes fríos por debajo de los 4°C (refrigeración) y los calientes por arriba de los 70°C.
6. Cuidar que no permanezcan más de 4 horas dentro de la ZPT.
7. Verificar que en los ingredientes enlatados, las latas estén en buen estado, sin abolladuras, golpes, abombamientos, ni oxidaciones. No debes utilizar una lata que esté en mal estado, ya que puede tener toxinas.
8. Utilizar agua potable para la preparación de bebidas, lavado y desinfección de equipos y utensilios de bar.



### **CONCEPTO:**

La Zona de Peligro de la Temperatura (ZPT), es el rango de temperatura de los 4°C a los 70°C, las cuales permiten el desarrollo bacteriano en los alimentos.

## **Manejo responsable de desechos orgánicos e inorgánicos.**

Se conoce como basura a todo material que se considere desecho y que se tenga que eliminar como resultado de ciertas actividades realizadas por el ser humano. En la actualidad se conoce como basura a los desechos que no son aprovechables y según su composición se clasifica en orgánica e inorgánica.

La basura orgánica es la que se produce de restos de seres vivos, es biodegradable por lo que es amable con el medio ambiente y puede servir como composta para la preparación de la tierra de cultivo.

La basura que proviene de cosas que fabrican las industrias y que tardan en degradarse se les conoce como basura inorgánica.

Dentro de la basura que llega a generarse en los establecimientos de alimentos y bebidas se encuentran:

- PET: Botellas de plástico
- Vidrio: Botellas de jugos, refrescos, entre otros
- Papel: Celofán donde viene envueltas las botellas, cristalería como ejemplo...
- Cartón: Donde vienen como cajas para el empaque de ingredientes, insumos, cristalería y más...
- Y una cantidad abrumadora de basura orgánica proveniente de frutas, verduras, huevo...



## EJERCICIO No.1

VAMOS INVESTIGANDO	APLICA DISPOSICIONES SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS
Las prácticas de higiene y sanidad en el manejo de bebidas.  Consulta la NOM093-SSA1-1994 en la siguiente página de internet: <a href="http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_9231_distintivo_h">http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_9231_distintivo_h</a>	Realiza un análisis para identificar los beneficios de aplicar las disposiciones sanitarias en el manejo de bebidas.  Escríbelos en lo individual y después compártelos con tus compañeros.
<b>Qué beneficios tendrás</b>	
Si ingresas al mercado laboral:	Si planeas abrir tu propio negocio:
Con mi comunidad:	Si deseo incorporarme a la escuela:

## PRÁCTICA No.1

ESTUDIO DE CASO	APLICA DISPOSICIONES SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS
Fomenta tus conocimientos para analizar en forma crítica una situación y tomes decisiones.	Identifica los beneficios del manejo higiénico y sanidad de las bebidas, con base en la NOM-093-SSA1-1994.

MATERIALES	EQUIPO
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuaderno</li> <li>▪ Lápiz o bolígrafo</li> <li>▪ Láminas de rotafolio</li> <li>▪ Plumones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PC</li> <li>▪ Cañón</li> <li>▪ Pantalla</li> </ul>

CASO
<p>El viernes, la banquetera <i>Cubana Kan</i> organizo una barra libre de bebidas que consiste en margaritas de mango, mojitos, piñas coladas, martínis. A las 11:00 a.m. cuando el receso terminó, quienes fueron a la reunión pusieron los sobrantes en el mostrador de la despensa que está junto a la sala de reuniones. A las 4:00 p.m., dos empleados tomaron piñas coladas y martínis. A las 5:00 p.m. la banquetera vino para limpiar y recoger las charolas de bebidas. Al día siguiente, los dos empleados se reportaron enfermos y más tarde, recibieron tratamiento por salmonela.</p>

DESARROLLO
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espera indicaciones de tu docente.</li> <li>2. Presenta el caso ante el grupo.</li> <li>3. Documenta el caso, con base en las disposiciones sanitarias de la NOM-093-SSA1-1994, a fin de determinar los factores que permitieron el desarrollo bacteriano.</li> <li>4. Analiza el caso.</li> <li>5. Presenta las conclusiones.</li> <li>6. Recibe comentarios de tus compañeros.</li> </ol>

## ¿QUÉ TANTO SABES AHORA?

### Cuestionario

**INSTRUCCIONES:** Lee con mucha atención las preguntas siguientes y marca con una "X" el inciso que corresponda a la respuesta correcta.

1. Este tipo de contaminación se considera potencialmente peligrosa ya que los microorganismos son dañinos para la salud ¿A cuál hace referencia?

- a) Química
- b) Biológica
- c) Física
- d) Ambiental

2. De acuerdo a la NOM-093-SSA1-1994 ¿A qué rango de temperaturas se le conoce como Zona de Peligro de la Temperatura (ZPT)?

- a) 4°C a los -12°C
- b) 12°C a los 17°C
- c) 4°C a los 70°C
- d) 17°C a los -4°C

3. ¿Cuál de los siguientes microorganismos se reproducen binariamente?

- a) Virus
- b) Parásitos
- c) Bacterias
- d) Mohos

4. ¿Por qué la contaminación es más riesgosa que la descomposición en las bebidas?

- a) Modifica el olor del producto
- b) Produce sabores desagradables
- c) No se percibe a simple vista
- d) Cambia la textura del producto

## ¿QUÉ TANTO APRENDISTE?

### Guía de Observación

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
1	Identifica el factor que permitió el desarrollo bacteriano en las bebidas.			
2	Identifica el tipo de microrganismos que descompuso las bebidas.			
3	Identifica la ZPT.			
4	Identifica el tipo de enfermedad que puede desarrollarse por descomposición de bebidas.			

**Elabora reporte para tu docente**

# NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 2

# Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas



Al concluir el tema aprenderé a:

- ✓ Identificar las diferentes técnicas de bar.
- ✓ Elaborar bebidas batidas.
- ✓ Elaborar bebidas mezcladas.
- ✓ Elaborar bebidas licuadas.
- ✓ Elaborar bebidas maceradas.
- ✓ Elaborar bebidas flotadas.

¿Has visto bebidas que los colores no se mezclan?, ¿sabes cómo se llama a esta técnica?, comparte tu experiencia con el grupo.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Preparación de bebidas según su proceso.

Es importante para la preparación de bebidas dar el terminado necesario para el agrado del cliente y servirla con calidad, para ello hay que aplicar la técnica correcta en su preparación y seguir las indicaciones de la receta

Las bebidas de acuerdo a su consistencia pueden ser:

- Espumosa-esponjosa, si se batén.
- Fría, transparente, si se mezclan.
- Copo de nieve, si se licuan.
- Transparente y perfumada, si se maceran.
- En capas, si se flotan.

### Bebidas batidas.

Para la elaboración de estas bebidas primero debes considerar el equipo y los utensilios ya que de ello depende la consistencia, puedes utilizar la batidora de bebidas o el "vaso shaker"



Otro aspecto a considerar es el hielo, la cantidad y el tipo, ya que estos le dará la consistencia espumosa-esponjosa, como es el caso de la llamada Piña colada o la bebida Medias de seda.



### Bebidas Mezcladas.

Esta técnica de bar tiene como propósito combinar sabores suaves, al mezclar con los hielos en cubo no se desharán tan rápido, como es el caso del hielo frappé, que al contacto con el líquido revienta al instante, por tanto en las bebidas mezcladas sólo se cumple el objetivo de enfriar, mantener la consistencia y los sabores de la bebida que se está preparando.

Para esta técnica es necesario utilizar las cucharillas de mango largo o "bailarinas" como se les conoce en el medio.

Un ejemplo de bebidas Mezcladas son las llamadas *Cubas* o *Martínis*.

*Las Cubas*



*Martíni dulce*



*Martíni seco*



*Bailarinas*

### Bebidas licuadas.

Esta técnica consiste en mezclar los ingredientes a fin de obtener una consistencia más densa, es decir por la cantidad de hielo que se ocupa resultaría en "copo de nieve".

Por lo anterior, se debe considerar la cantidad de hielo, recuerda, cuanto más hielo ocupes, la densidad en el sabor de las bebidas se va perdiendo, se va aguar la bebida.



Un ejemplo de estas bebidas son las llamadas Frozen.



*Frozen daiquiri fresa*



### TIP INFORMATIVO:

El hielo es uno de los ingredientes principales en la preparación de bebidas, lo encuentras en forma de "cubo" o en "frappé", este tipo de hielo son pequeñas hojuelas congeladas de gotas de agua, por tanto, al contacto con los líquidos revientan al instante, por tal motivo su utilidad debe ser dosificada.

### Bebidas maceradas.

El objetivo principal de esta técnica consiste en extraer de la pulpa y corteza de las frutas y vegetales su esencia y aroma para que queden adheridas a la bebida que se esté preparando.

Para este fin, se requiere del macerador y el vaso Boston para realizar este trabajo.

Y un buen ejemplo de esta técnica se aplica en una bebida llamada "Mojito".



## Bebidas flotadas.

Esta técnica consiste en hacer "capas", es decir que los líquidos que se viertan al vaso, queden por encima de cada una sin mezclarse.

Cabe señalar que al aplicar esta técnica, debes conocer la densidad de los líquidos que vas a utilizar para estas bebidas y tener un pulso firme además de hacerlo sin miedo.

Para esta técnica solo se necesita la bailarina y un ejemplo de estas bebidas encontramos "el arcoíris" y "beso de ángel".



*Arcoíris*

*Beso de Ángel*

## EJERCICIO No.2

VAMOS INVESTIGANDO	ELABORA BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS	
<p>El equipo y los utensilios de bar necesarios para la correcta aplicación de las técnicas de bar.</p> <p>Consulta: Lara J.(2005), <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>, Limusa, México.</p>	<p>Realiza un análisis para identificar los equipos y utensilios para la correcta aplicación de las técnicas de bar.</p> <p>Escríbelos en lo individual y después compártelos con tus compañeros.</p>	
Equipo/utensilio	Función	Técnica de bar

## PRÁCTICA No.2

SIMULACIÓN DEL PROCESO	ELABORA BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS
Fomenta la construcción y aplicación de tus conocimientos, habilidades y actitudes en situaciones semejantes a la realidad.	Elaborará diferentes tipos de bebidas, aplicando las técnicas de coctelería: batir, mezclar, licuar, macerar y flotar.

MATERIALES	EQUIPO
<p>Nota: Favor de remitirte al apartado de anexos donde encontrarás el listado de los materiales necesarios para la realización de tus prácticas.</p> <p>¡GRACIAS!</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Refrigeradores</li><li>▪ Copas y vasos de cristal</li><li>▪ Batidora, licuadora, vasos Sheaker y macerador</li><li>▪ Barra y contrabarra</li></ul>

DESARROLLO DE LA PRÁCTICA
<ul style="list-style-type: none"><li>• Trae cristalería a utilizar.</li><li>• Monta la barra y la contrabarra (botellas de licores, aguardientes y vinos).</li><li>• Monta equipo y utensilios a utilizar.</li><li>• Selecciona insumos y materiales a utilizar.</li><li>• Selecciona las bebidas sin alcohol, con tequila, ron, brandy, ginebra, vodka, whisky y licores a preparar.</li><li>• Bate las bebidas o cocteles seleccionados.</li><li>• Mezcla bebidas o cocteles seleccionados.</li><li>• Licua bebidas o cocteles seleccionados.</li><li>• Macera bebidas o cocteles seleccionados.</li><li>• Flota bebidas o cocteles seleccionados.</li></ul>

## ¿QUÉ TANTO SABES AHORA?

### Cuestionario

**INSTRUCCIONES:** Lee con mucha atención las preguntas siguientes y marca con una "X" el inciso que corresponda a la respuesta correcta.

1. Esta bebida, en su proceso de elaboración resulta con una consistencia espumosa  
¿A cuál hace referencia?

- a) Mezclada
- b) Licuada
- c) Batida
- d) Flotada

2. El "mojito" es el perfecto ejemplo de ¿cuál técnica de bar?

- a) Mezclada
- b) Macerada
- c) Batida
- d) Flotada

3. El Frozen daiquiry fresa, es el resultado de ¿cuál técnica?

- a) Mezclada
- b) Licuada
- c) Batida
- d) Flotada

4. Esta técnica la debes realizar con un pulso firme además de hacerlo sin miedo, ¿A cuál hace referencia?

- a) Mezclada
- b) Macerada
- c) Batida
- d) Flotada

5. Para esta técnica es necesario utilizar las cucharillas de mango largo o "bailarinas",  
¿A cuál hace referencia?

- a) Mezclada
- b) Macerada
- c) Batida
- d) Flotada

## ¿QUÉ TANTO APRENDISTE?

### Guía de Observación

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
1	Trapea vasos y copas a utilizar			
2	Monta la barra y la contrabarra (botellas de licores, aguardientes y vinos)			
3	Monta equipo y utensilios a utilizar			
4	Selecciona insumos y materiales a utilizar, según indicaciones de la receta estándar			
5	Selecciona las bebidas sin alcohol, con tequila, ron, brandy, ginebra, vodka, whisky y licores a preparar			
6	Bate las bebidas o cocteles seleccionados			
7	Mezcla bebidas o cocteles seleccionados			
8	Licua bebidas o cocteles seleccionados			
9	Macera bebidas o cocteles seleccionados			
10	Flota bebidas o cocteles seleccionados			

**Elabora reporte para tu docente**

## ¿CÓMO TE QUEDÓ?

Lista de Cotejo

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
<b>Al batir las bebidas o cocteles</b>				
1	Utiliza vaso Sheaker/batidora de bebidas			
2	Agrega medida base de aguardiente			
3	Agrega medida de licor/ crema			
4	Agrega medida de lácteo			
5	Agrega hielo frappé o cubo			
6	Bate bebida o coctel por 5 segundos			
7	La bebida o coctel presenta consistencia espumosa-esponjosa			
<b>Al mezclar las bebidas o cocteles</b>				
8	Utiliza vaso Sheaker/bailarina			
9	Agrega hielo frappé o cubo			
10	Agrega medida base de aguardiente			
11	Agrega medida de licor/ crema			
12	Agrega medida de agua mineral, refresco de sabor o jugo			
13	La bebida o coctel presenta consistencia fría-transparente			
<b>Al licuar las bebidas o cocteles</b>				
14	Utiliza licuadora			
15	Agrega medida base de aguardiente			
16	Agrega medida de licor/ crema			
17	Agrega medida de agua mineral, refresco de sabor o jugo			
18	Agrega hielo frappé o cubo			
19	La bebida o coctel presenta consistencia en copo de nieve			

*Continúa...*



Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
<b>Al macerar las bebidas o cocteles</b>				
20	Utiliza vaso Boston y macerador			
21	Agrega trozos de fruta, vegetales o hierbabuena			
22	Machaca trozos de fruta, vegetales o hierbabuena con medida de azúcar			
23	Agrega medida base de aguardiente			
24	Agrega medida de licor/ crema			
25	Agrega medida de agua mineral, refresco de sabor o jugo			
26	Agrega hielo frappé o cubo			
27	Agita enérgicamente el vaso Boston por 10 segundos			
28	Cuela la bebida o coctel			
29	La bebida o coctel presenta sabor y aroma a fruta, vegetales o hierbabuena aplicada.			
<b>Al flotar las bebidas o cocteles</b>				
30	Utiliza bailarina			
31	Agrega medida base de aguardiente			
32	Agrega medida de licor/ crema			
33	La bebida o coctel presenta capas sin mezclarse			



# NOTAS

3

## Presenta bebidas alcohólicas y no alcohólicas



Al concluir el tema aprenderé a:

- ✓ Identificar las diferentes decoraciones al término de las bebidas elaboradas
- ✓ Elaborar rodajas de cítricos
- ✓ Elaborar medias luna de cítricos
- ✓ Elaborar twists de cítricos
- ✓ Elaborar espirales de cítricos
- ✓ Elaborar triángulos de piña
- ✓ Elaborar bastones de apio
- ✓ Elaborar banderillas de frutas
- ✓ Escarchar con sal, azúcar o chile en polvo
- ✓ Utilizar la cristalería para bebidas y cocteles

¿Has visto como se elabora la banderilla de cítricos de la limonada que tomas?, ¿sabes cómo se elaboró?, Comparte tu experiencia con la clase.

---

---

---

---

## **Importancia de la decoración en las bebidas o cocteles.**

Sin duda, la habilidad principal que debes desarrollar durante tu formación es la de preparar bebidas con y sin alcohol, sin embargo, la forma en que debes presentarlas es la más importante en el servicio de bar, ya que el cuidado de los detalles es la excelencia de un servicio de primera.

Por lo anterior, las bebidas se adornan de acuerdo a la creatividad de cada persona, ya que no existe ningún manual o libro que nos indique el cómo se pueden decorar, no obstante, nunca debes olvidar que los elementos que se usen para la decoración habrán de respetar el color, sabor y aroma de éstas. Por ejemplo, si la bebida o coctel no tiene un sabor dulce podrás decorar con una aceituna o quizás nuez moscada o contrario a estas, si en el sabor se percibe dulce, puedes utilizar cerezas o fruta de temporada.

### **Elementos decorativos (garnituras)**

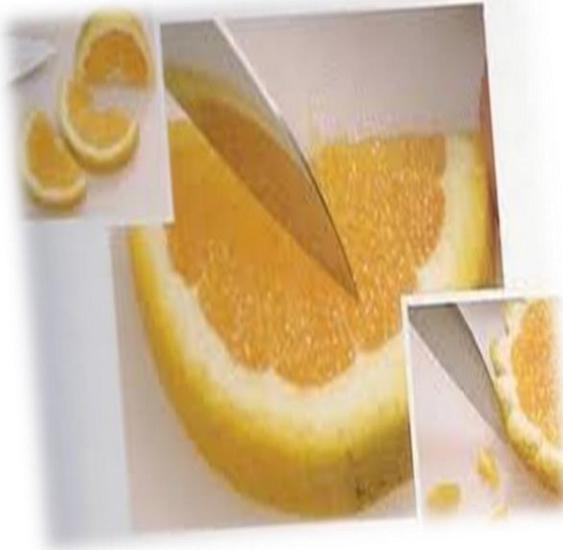
Los elementos decorativos naturales los puedes obtener ya sea de la naranja, del limón o la toronja o bien pueden ser de otro tipo de fruta, sin embargo los cítricos son más comunes en los establecimientos donde se preparan bebidas con y sin alcohol.

Para obtener la rodaja sigue estos sencillos pasos:

- 1). Lava y desinfecta los cítricos a utilizar
- 2). Coloca el cítrico en la tabla de picar y corta las tapas de ambos lados
- 3). Siguiendo el corte original, con el cítrico en posición horizontal, realiza cortes de 1 cm aproximadamente de grueso, hasta terminar el cítrico.
- 4). Coloca las rodajas en la tabla y realiza un corte del centro hacia fuera, siguiendo el hilo del gajo, este corte es con la finalidad que lo puedas colocar en la boca del vaso o copa.



Para obtener la **media luna**:



- 1). Lava y desinfecta los cítricos a utilizar
- 2). Coloca el cítrico en la tabla de picar y corta las tapas de ambos lados
- 3). Siguiendo el corte original, con el cítrico en posición horizontal, realiza cortes de 1 cm aproximadamente de grosor hasta terminar el cítrico.
- 4). Coloca las rodajas en la tabla y realiza un corte por la mitad de cada una y como en el caso anterior, has un pequeño corte del centro a la orilla de la media rodaja sin cortar la corteza del cítrico.

Para obtener el **twist** de cítricos:

- 1). Lava y desinfecta los cítricos a utilizar
- 2). Coloca el cítrico en la tabla de picar y corta las tapas de ambos lados
- 3). Coloca el cítrico en posición vertical sobre la tabla de picar.
- 4). Realiza cortes como rebanando la cáscara de 1 cm aproximadamente de grosor.



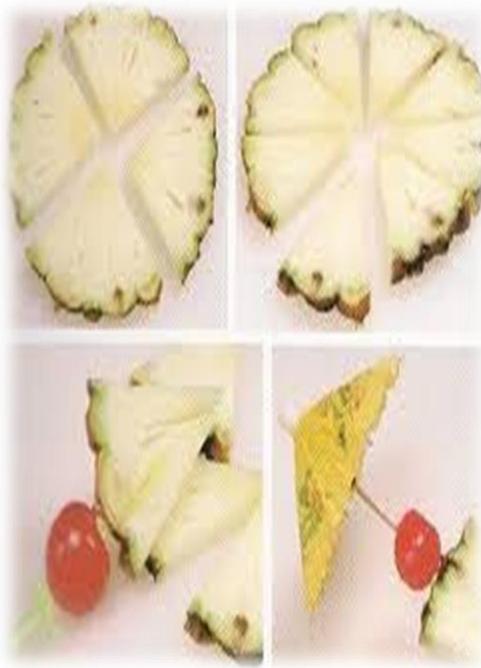


### Para obtener la **espiral** de cítricos:

- 1). Lava y desinfecta los cítricos a utilizar
- 2). Coloca el cítrico en la tabla de picar y corta las tapas de ambos lados
- 3). Coloca el cítrico en posición vertical sobre la tabla de picar.
- 4). Realiza el corte rebanando la cascara rodeando el cítrico, cuidando que no se troce y de 1 cm. aproximadamente de grueso.

### Para obtener **triángulos** de piña:

- 1). Lava y desinfecta la piña
- 2). Coloca la piña en la tabla de picar y corta las tapas de ambos lados
- 3). Coloca la piña en posición horizontal sobre la tabla y realiza cortes de rodaja o ruedas de 1 cm aproximadamente de grueso, hasta terminar la piña.
- 4). Coloca las rodajas o ruedas en la tabla y realiza un cortes del centro hacia fuera en "X", dependiendo del grueso de la rodaja para obtener 4, 6 u 8 triángulos.
- 5). Realiza un pequeño corte de adentro hacia fuera de la punta del triángulo, es con la finalidad que lo puedas colocar en la boca del vaso o copa.



Para obtener **bastones de apio**:



- 1). Lava y desinfecta el apio
- 2). Coloca el apio en la tabla de picar y corta ramas y hojas
- 3). Coloca los tallos de apio sobre la tabla de picar y cuádralos, es decir, alinéalos.
- 4). Una vez alineados, hay que rasurarlos, esto significa que hay que quitar los hilos gruesos que forman la corteza del tallo del apio.

Para elaborar **banderillas de fruta**:

- 1). Recaudar fruta de temporada.
- 2). Cortar en rodajas, medias luna, espirales, triángulos de piña.
- 3). Integra la fruta con un palillo.
- 4). Cuida que la fruta que utilices en la banderilla, respete color, sabor y aroma de las bebidas y cocteles.



#### TIP INFORMATIVO:

Las banderillas de fruta son elementos decorativos que se componen de dos a tres frutas pinchadas a través de un palillo.



Para **escarchar** con sal, azúcar o chile en polvo:

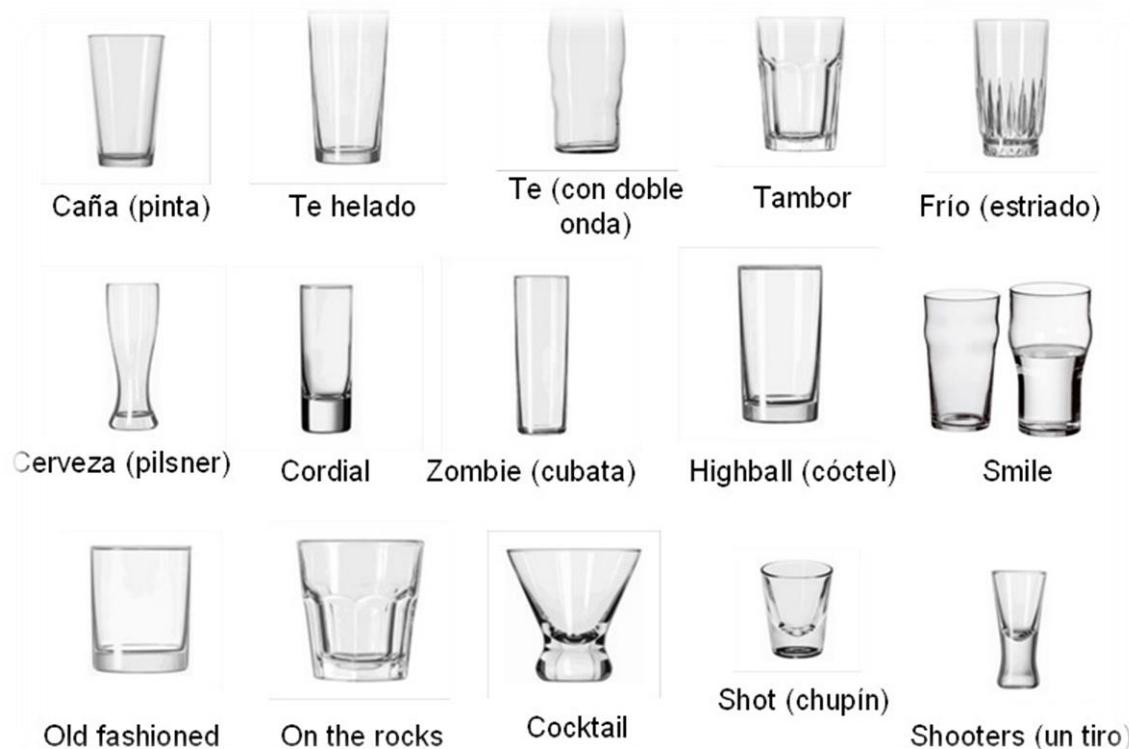
- 1). Agrega en un plato cafetero sal, azúcar, chile en polvo o mixto (sal-chile).
- 2). Si vas a escarchar con sal, chile en polvo o mixto, humedece la boca de la copa o vaso con jugo de limón y coloca ligeramente sobre el plato donde agregaste sal, azúcar, chile en polvo o mixto.
- 4). Si vas a escarchar con azúcar, humedece la boca de la copa o vaso con jugo de naranja y coloca ligeramente sobre el plato de la azúcar.



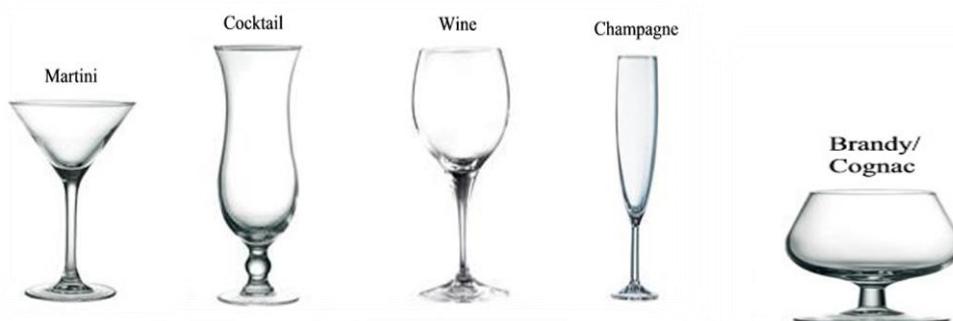
## La cristalería en la preparación de bebidas con y sin alcohol

La cristalería utilizada en el bar tiene mucha importancia para la calidad del servicio al ser parte esencial de la presentación y decoración de las bebidas y cocteles.

### Vasos



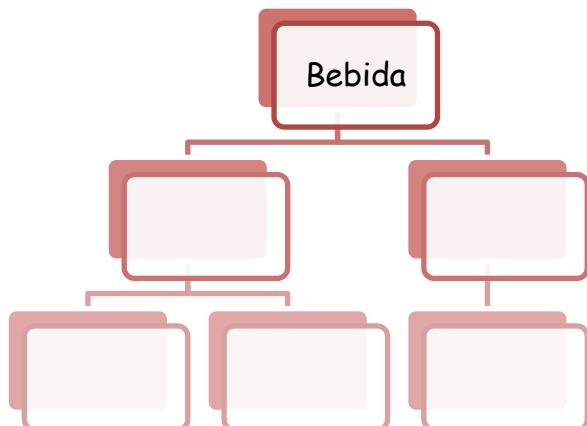
### Copas



### EJERCICIO No.3

VAMOS INVESTIGANDO	PRESENTA BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS		
<p>La técnica de bar usada, su color y aroma de la bebida o coctel y relacionarla con el tipo de decoración, vaso o copa con que deben ser presentadas</p> <p>Consulta: <b>YouTube</b> y busca "preparación de cocteles" y "adornos de cocteles"</p>	<p>Relaciona el tipo de bebida con la decoración que debe llevar, cuidando sabor, color y aroma.</p> <p>Escríbelos en lo individual y luego pasa tu conclusión a tu equipo para elaborar el Mapa Conceptual.</p>		
Relaciona			
Tipo de bebida/coctel	Técnica	Vaso/copa	Decoración

Mapa Conceptual



## PRÁCTICA No.3

<b>SIMULACIÓN DEL PROCESO</b>	<b>PRESENTA BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS</b>
Fomenta la construcción y aplicación de tus conocimientos, habilidades y actitudes en situaciones semejantes a la realidad.	Elaborará los diferentes elementos de decoración (garnituras) para la presentación de las bebidas o cocteles en el vaso o copa correspondiente

<b>MATERIALES</b>	<b>EQUIPO</b>
<p>Nota:</p> <p>Favor de remitirte al apartado de anexos donde encontrarás el listado de los materiales necesarios para la realización de tus prácticas.</p> <p style="text-align: right;">¡GRACIAS!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Refrigeradores</li> <li>▪ Copas y vasos de cristal</li> <li>▪ Batidora, licuadora, vasos Sheaker y macerador</li> <li>▪ Barra y contrabarra</li> <li>▪ Cuchillo y tabla de picar</li> </ul>

<b>DESARROLLO DE LA PRÁCTICA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trapea cristalería a utilizar.</li> <li>• Monta la barra y la contrabarra (botellas de licores, aguardientes y vinos).</li> <li>• Monta equipo y utensilios a utilizar.</li> <li>• Selecciona insumos y materiales a utilizar.</li> <li>• Selecciona el tipo bebidas sin alcohol, con tequila, ron, brandy, ginebra, vodka, whisky y licores a preparar.</li> <li>• Elabora las garnituras (rodaja, media luna, twist, espiral, bastones, banderillas y escarchas)</li> </ul>

## ¿QUÉ TANTO SABES AHORA?

### Cuestionario

**INSTRUCCIONES:** Lee con mucha atención las preguntas siguientes y marca con una "X" el inciso que corresponda a la respuesta correcta.

1. ¿Cómo se le llama al adorno que se le pone al vaso o copa para una mejor presentación de los cócteles?

- a) Diadema
- b) Fritura
- c) Guarnición
- d) Garnitura

2. ¿A qué se refiere cuando agitas o mezclas según el recetario base?

- a) Revolver el coctel
- b) Técnica de bar
- c) Drenar el coctel
- d) Término en la coctelería

3. Garnitura que se compone de dos o más elementos decorativos.

- a) Espiral
- b) Twist
- c) Banderilla
- d) Rodaja

4. En la Cristalería encontramos vasos o copas, ¿qué elementos las caracterizan?

- a) Boca, cuerpo y tallo, boca
- b) base, boca y cuerpo, cuerpo
- c) base, cuerpo, boca y base, tallo, cuerpo y base
- d) Cuerpo, boca, tallo y boca cuerpo

5. Preparas una bebida con tequila y montas en una copa que requiere ser escarchada con un mixto ¿con qué humedecerías la boca de la copa?

- a) Jugo de tomate
- b) Jugo de toronja
- c) Jugo de naranja
- d) Jugo de limón

## ¿QUÉ TANTO APRENDISTE?

### Guía de Observación

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		sí	no	
1	Trapea vasos y copas a utilizar			
2	Monta la barra y la contrabarra (botellas de licores, aguardientes y vinos)			
3	Monta equipo y utensilios a utilizar			
4	Selecciona insumos y materiales a utilizar, según indicaciones de la receta est\'andar			
5	Selecciona las bebidas sin alcohol, con tequila, ron, brandy, ginebra, vodka, whisky y licores a preparar			
6	Selecciona copa o vaso seg\'un indique el recetario base			
7	Elabora las garnituras (rodaja, media luna, twist, espiral, bastones, banderillas y escarchas)			

**Elabora reporte para tu docente**

## ¿CÓMO TE QUEDÓ?

### Lista de Cotejo

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
<b>Al elaborar rodajas</b>				
1	Lava y desinfecta la fruta			
2	Corta tapas			
3	Corta rodajas o ruedas de 1 cm de grueso			
4	Hace corte de soporte			
<b>Al elaborar media luna</b>				
5	Lava y desinfecta fruta			
6	Corta tapas			
7	Corta rodajas o ruedas de 1 cm de grueso			
8	Corta por la mitad cada rodaja			
9	Hace corte de soporte			
<b>Al elaborar twist</b>				
10	Lava y desinfecta fruta			
11	Corta tapas			
12	Rebana solo la cascara aproximadamente 1 cm de grueso			
<b>Al elaborar espiral</b>				
13	Lava y desinfecta fruta			
14	Corta tapas			
15	Realiza el corte rebanando la cascara rodeando el cítrico, cuidando que no se troce y de 1 cm. aproximadamente de grueso.			
<b>Al elaborar triángulos de piña</b>				
16	Lava y desinfecta la piña			
17	Corta tapas			
18	Coloca la piña en posición horizontal sobre la tabla y realiza cortes de rodaja o ruedas de 1 cm aproximadamente de grueso			

Núm.	Reactivos	Cumplimiento		Observaciones
		si	no	
19	Coloca las rodajas o ruedas en la tabla y realiza un cortes del centro hacia fuera en "X", dependiendo del grueso de la rodaja para obtener 4, 6 u 8 triángulos.			
20	Hace corte de soporte			
<b>Al elaborar bastones de apio</b>				
21	Lava y desinfecta apio			
22	Corta ramas y hojas			
23	Cuadra tallos de apio			
24	Rasura los tallos de apio			
25	Hace corte de soporte			
<b>Al elaborar banderillas de fruta</b>				
24	Recauda fruta de temporada			
25	Corta rodajas, medias luna, espirales, triángulos de piña			
26	Integra la fruta con un palillo			
<b>Al escarchar con sal, chile en polvo o mixto</b>				
27	Aplica jugo de limón			
<b>Al escarchar con azúcar</b>				
28	Aplica jugo de naranja			

# NOTAS



# NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Bibliografía

## Referencias

*CAFÉ SPORT CITY*, Manual operativo del Barman. Manual inédito.

*YUPIS SPORT*, Manual del empleado, Cantinero. Manual inédito.

*HOTEL CAMINO REAL*, Manual del Cantinero, Manual inédito.

*DISCO BABYO*, Manual del bar tender, Manual inédito.

*SANBORN HNOS.*, Manual operativo, fuentero, Manual inédito.

*HARD ROCK CAFÉ*, Manual del bar tender, Manual inédito.

## Bibliografía

Lara J. (2005), *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles*, Limusa, México.

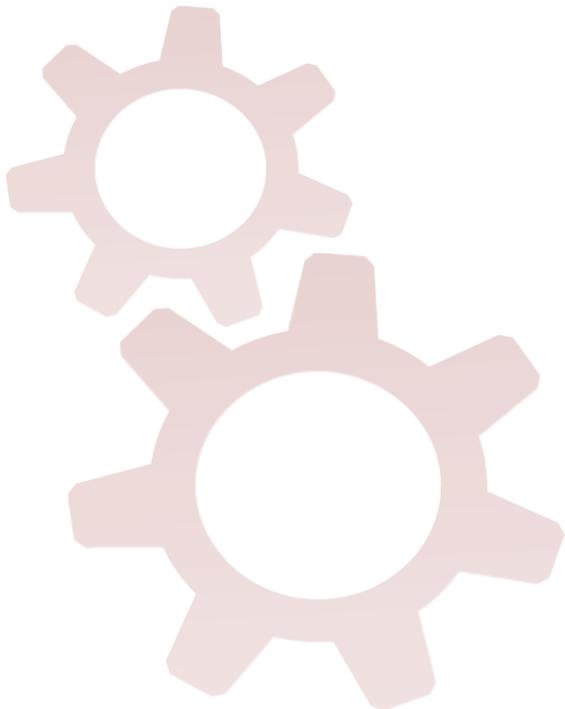
García F. y García P. (2001), *Bebidas*, Editorial Paraninfo, Madrid, España.

García P. (2002), *Técnicas de coctelería*, Editorial Paraninfo, Madrid, España.

## Videografía

YouTube, búsqueda: Preparación de cocteles y Decoración de cocteles.

# ANEXOS





# BEBIDAS SIN ALCOHÓL

## NARANJADA

2 cubos de hielo  
1 oz. de jarabe natural.  
Jugo de naranja el necesario.  
Agua mineral.

### Proceso:

En un vaso de 12 onzas ( jaibolero ) agregar los cubos de hielo, el jarabe natural y el jugo de naranja a la mitad del vaso, se mezcla antes de servir el agua mineralizada, se adorna con rodaja de naranja y 2 popotes largos.



## LIMONADA

2 cubos de hielo.  
2 oz. de jarabe natural.  
1 oz. de jugo de limón.  
Agua mineral.

### Proceso:

En vaso de 12 onzas agregar cubos de hielo, jarabe natural, jugo de limón, se mezcla antes de servir el agua mineral, se adorna con rodaja de limón y 2 popotes largos.



## CANICA

2 Cubos de hielo.  
2 oz. jarabe de granadina.  
1 oz. de jugo de limón.  
Agua mineral.

### Proceso:

En un vaso de 12 onzas agregar los cubos de hielo, el jarabe de granadina y el jugo de limón, llenar con agua mineralizada, se mezcla y se adorna con rodaja de limón y 2 popotes largos.





### **CONGA.**

2 cubos de hielo.  
1 Oz. de jugo de naranja.  
1 oz. de jugo de piña.  
1 oz. de jugo de toronja.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de granadina.



### **Proceso:**

En un vaso de 12 onzas agregar los cubos de hielo, el jugo de naranja, de piña y de toronja en partes iguales, se agita y se agrega el jarabe de granadina flotando, se adorna con banderilla de naranja y 2 popotes largos.

### **SANGRIA.**

2 cubos de hielo.  
2 oz. de jarabe natural.  
1 oz. de jugo de limón.  
Agua mineral.  
Vino tinto.



### **Proceso:**

En un vaso de 12 onzas agregar los cubos de hielo, el jarabe natural y el jugo de limón y se agrega el agua mineralizada a  $\frac{3}{4}$  del vaso, se agita y se agrega el vino tinto flotado se adorna con rodaja de limón y 2 popotes largos.

# BEBIDAS CON ALCOHÓL

## TEQUILA

### MARGARITA.

Hielo frappe

1  $\frac{1}{2}$  oz. de tequila blanco.

$\frac{1}{2}$  oz. de cointreau o licor de naranja,  
triple seco.

1 oz. de jugo de limón.

#### Proceso:

Se colocan los ingredientes y después se agrega el hielo; batir los ingredientes y servir colado en copa baja para champagne previamente escarchada con sal se adorna con una flor artificial o rodaja de limón y 2 popotes cortos.



### SUNRISE.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de tequila blanco.

Jugo de naranja.

$\frac{1}{2}$  oz. de jarabe de granadina.

$\frac{1}{4}$  oz. de licor de cereza.



#### Proceso:

Vaso de 12 onzas agregar hielo frappe a  $\frac{3}{4}$  partes del vaso agregar el tequila y terminar de llenar con el jugo de naranja, se agita, se le agrega la granadina flotando y después el licor de cereza, se adorna con rodaja de naranja y 2 popotes largos.



## CHARRO NEGRO O MÉXICO DE NOCHE.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de tequila blanco.

Refresco de cola.

### Proceso:

En un vaso de 12 onzas agregar los cubos de hielo el tequila y se termina de llenar con refresco de cola se adorna con 2 popotes largos.



## SUBMARINO.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de tequila blanco

Cerveza clara fría.

### Proceso:

Montar un caballo sobre otro y servir el tequila en el superior, invertir un vaso de 12 onzas sobre ellas y voltear ambas copas, quedando la del tequila en la parte inferior del vaso, adicionar la cerveza depositándola poco a poco por las paredes del vaso, para no hacer mucha espuma.



## CUCARACHA.

1 oz. de tequila blanco.

1 oz. de licor de café.

(1 oz. de vodka, si es la fumigada).

### Proceso:

Servirlo en copa para aguardiente y flamearla. Se acompaña con un vaso chaiser de agua de soda a la derecha.

La fumigada se agrega el vodka.





### BANDERA.

Tequila.

Menta verde.

Jarabe de granadina.

(A partes iguales)

#### Proceso:

En un vaso caballo primero la granadina, después el tequila y al último la menta verde. Para aumentar la densidad del tequila se adiciona jarabe natural porque si no el verde contamina al tequila.



*RON*

### MONTE BELLO.

Hielo frappe.

$\frac{1}{2}$  oz. De jarabe de granadina.

$\frac{1}{2}$  oz. De menta verde.

1 coctel daiquirí

#### Proceso:

En una copa para agua se vierte la granadina y se cubre con una rodaja de limón, agregar el hielo frappe hasta el borde, enseguida el daiquirí y se adiciona flotando la menta verde, se adorna con una rodaja de limón, un retoño de hierbabuena, 1 cereza y 2 popotes largos.





### **PIÑA COLADA.**

Hielo frappe.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de ron blanco.

1 oz. de leche evaporada.

1 oz. de crema de coco.

4 oz. De jugo de piña.



#### **Proceso**

En vaso sheaker agregar los ingredientes, batir y servirlo colado en copa para agua o chabela o tongolele, se adorna con un triángulo de piña y 2 popotes largos.

### **FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRY.**

Hielo frappe.

1 oz. Ron blanco.

$\frac{1}{4}$  oz. de marrasquino.

3 o 4 fresas naturales.

2 oz. de jarabe natural.

$\frac{1}{2}$  oz. de jugo de limón.



#### **Proceso:**

Licuar los ingredientes y servirlo en copa baja para champagne formando un copo de nieve y se adorna con fresa natural y 2 popotes largos.

### **DAIQUIRY.**

Hielo frappe

1  $\frac{1}{2}$  oz. de Ron blanco.

2 oz. de jarabe natural.

2 oz. de jugo de limón.



#### **Proceso:**

Se colocan los ingredientes y después se agrega el hielo; batir los ingredientes y servir colado en copa baja para champagne previamente escarchada con azúcar se adorna con una rodaja de limón y 2 popotes cortos.



## MOJITO.

Hielo frappe.

1  $\frac{1}{2}$  de ron blanco.

1 oz. de jarabe natural.

8 hojas de hierbabuena.

Azúcar.

Gotas de amargo de angostura.

Gotas de jugo de limón.

Agua de soda.

### Proceso:

En un vaso Boston agregar poco hielo, el azúcar, la hierbabuena, se macera y se vierte colado en un vaso old fashion al que se agrega previamente hielo frappe a  $\frac{3}{4}$  partes, se vierte el ron, jugo de limón y se termina de llenar con agua de soda se agita y se le agrega flotando el amargo de angostura se adorna con rama de hierbabuena escarchada con azúcar y 2 popotes cortos.



## BULL.

Hielo en cubos.

1 oz ron blanco.

2 oz. jarabe natural.

1 oz jugo de limón.

Agua de soda.....

Cerveza oscura.



### Proceso:

En un tarro de cerveza agregar los cubos de hielo, el jarabe, el jugo de limón, el ron, el agua de soda a  $\frac{3}{4}$  se agita y se termina de llenar con cerveza flotado, pegar al hielo la cerveza para que flote.

Bull shot es con caldo de res caliente desgrasado ron y gotas de salsas de botella.

## PLANTER's PUNCH

Cubos de hielo.  
1  $\frac{1}{2}$  oz. de ron blanco.  
1 oz. de ron negrita.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de granadina  
Jugo de naranja.  
Jugo de piña.  
Jugo de toronja.

### Proceso:

En un vaso de 12 oz. agregar cubos de hielo a  $\frac{3}{4}$  partes del vaso, el ron blanco, los 3 jugos a partes iguales y poner flotada la granadina y el ron negrita, se adorna con una banderilla de limón y 2 popotes largos.



## ALEXANDER.

Hielo frappe.  
1 oz. de brandy.  
1 oz. de cacao oscuro.  
1 oz. de leche evaporada.  
Canela en polvo.

## BRANDY



### Proceso:

Batir los ingredientes y servirlo colado en copa baja para champagne, previamente espolvoreada con nuez moscada o canela por las paredes y 2 popotes cortos.

## POUSSE CAFÉ.

1 oz. de coñac.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de chartreuse amarillo.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de marrasquino.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de curacao.  
 $\frac{1}{2}$  oz. de jarabe de granadina.



### Proceso:

Una copa chateau de 2 oz. primero la granadina, flotar el chartreuse con una cucharilla pegada a la copa así como el marrasquino, el curacao y el coñac.

# VODKA

## BLOODY MARY.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de vodka.

Jugo de tomate.

Gotas de jugo maggi.

Gotas de salsa inglesa.

Gotas de salsa picante.

Sal y pimienta.

### Proceso:

A un vaso de 12 oz. escarchado con sal, se agregan los cubos de hielo, vodka y jugo de tomate hasta llenar, se agita y se agregan las gotas de salsa maggi, inglesa, picante y pimienta al gusto, se adorna con una tallo de apio fresco.



## DESARMADOR.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de vodka.

Jugo de naranja.

Gotas de cointreau.



### Proceso:

En un vaso de 12 oz. coloque los cubos de hielo, agregue el vodka y las gotas de cointreau, termine de llenar con jugo de naranja, adorne con banderilla de naranja y 2 popotes largos.

## RUSO NEGRO.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de vodka.

1 oz. de licor de café.



### Proceso:

En un vaso old fashion se agregan los cubos de hielo, el vodka y el licor de café, se agita, se adorna con agitador de la casa.

# GINEBRA

## SINGAPORE SLING.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de ginebra.

1 oz. de jugo de limón.

$\frac{1}{2}$  oz. de jarabe de granadina.

Agua de soda.

### Proceso:

En un vaso de 12 oz. colocar los cubos de hielo, el vodka, jugo de limón, el jarabe de granadina agite y termine de llenar con agua de soda.



## GIN AND TONIC.

Cubos de hielo.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de ginebra.

Agua de soda.



### Proceso:

En un vaso de 12 oz. agrega 3 cubos de hielo, ginebra y termine de llenar con agua de soda. Adorne con espiral de limón.

## MEDIAS DE SEDA.

Hielo frappe.

1  $\frac{1}{2}$  oz. de ginebra.

$\frac{1}{2}$  oz. de marrasquino.

1 oz. de leche evaporada.

$\frac{1}{2}$  oz. de jarabe de granadina.



### Proceso:

Colocar los ingredientes en vaso saker, batir y colar en copa coctelera espolvoreada con canela, adornar con cereza y 2 popotes cortos.

# Listado de insumos y equipo

Aceituna verde rellena	Licuadora.
Agua mineral (sifón)	Batidor de bebidas.
Agua quinada	Extractor de jugos eléctrico.
Amaretto	Máquina-fábrica para hielo con depósito de frappé y en cubo
Amargo de angostura	Barra
Anís licor de	Contrabarra
Anís dulce	Peine
Anís seco	Tarja de lavado
Apio	Refrigerador vertical
Azúcar blanca	Congelador Horizontal
Brandy	Coladera std 7 cms.
Brandy español	Malla fina, 11 cms.
Canela molida	Malla media 13 cms.
Cebollitas de cambray	Malla gruesa. (jgo. de 3)
Cerezas rojas	Cucharon para hielo de acero inoxidable de 360 grs.
Cerveza clara	Cuchillo de chef de acero inoxidable de 12 cms., con mango de madera
Cerveza obscura	Cuchillo mondador
Coñac	Tabla para picar de policarbonato (cuatro colores) 60 x 30 x 5 cms.
Controy (licor de)	Picahielo 1 punta de acero inoxidable
Crema de cacao blanca	Picahielo 6 puntas de acero inoxidable
Crema de cacao obscura	Pinzas para hielo cromada acero inoxidable
Crema de menta blanca	Sacacorchos profesional
Crema de menta verde	Balanzón aluminio para hielo frappé
Crema de whisky (Beilys)	Cedazo para cantina
Curazao azul	Cenicero acero inoxidable 11 x 11 cms.
Chartreuse amarillo	Charola con base de corcho redonda
Chile piquin (en polvo)	Cuchara para cantina de acero 28 cms.
Frangelico	Cucharon para hielo de 360 gr. De acero inoxidable
Fresas	Cuchillo uso general 17.5 cm.
Galliano	Enfriadera (champañera) c/ trípode en acero inoxidable
Ginebra	Exprimidor de limón manual
Ginger ale (refresco)	
Grand Marnier	
Hielo en cilindro o cubo	
Jarabe de granadina	
Jarabe natural	

Jerez	Hielera acero inoxidable de 15" x 13"
Jugo de almeja (Clamato)	Jarra con pichel 1.100 lts.
Jugo de carne (maggi)	Jigger acero inoxidable medidas 2oz.-1.5oz/1.5oz.-1oz.
Jugo de naranja	Dosificador para helado
Jugo de piña	Colador de gusano en acero inoxidable
Jugo de tomate	Macerador de policarbonato para bebidas
Jugo de toronja	Cucharilla de mango largo en acero inoxidables (bailarinas)
Leche evaporada	Tarro cerveza 310 ml.
Licor crema de amor	Tarro cerveza 375 ml.
Licor crema de coco	Copa para champaña 192 ml.
Licor de albaricoque	Copa para agua 310 ml.
Licor de café	Copa para cóctel 210 ml.
Licor de Cassis	Copa para cogñac globo chico 130 ml.
Licor de cerezas Obscuro	Copa para vino blanco de 150 ml.
Licor de cerezas Blanca	Tarro para cerveza de 300 ml.
Licor de durazno	Vaso agua bebida 290 ml.
Licor de fresa	Vaso cerveza chico 320 ml.
Licor de melón (Midori)	Vaso high ball 340 ml
Licor de plátano	Vaso jugo 160 ml.
Licor del 43	Vaso licor tequila 33 ml.
Limón sin semilla	Vaso malteada 400 ml.
Hierba buena	Vaso mezclador acero inoxidable
Miel de abeja	Vaso para high ball 300 ml
Naranjas	Vaso tequilero caña doble 45 ml.
Nuez moscada	Vaso tequilero caña doble especial 60 ml.
Oporto	Vaso tequilero caña sencillo 30 ml.
	Vaso tipo whisky de 285 ml.
	Copa cóctel margarita 355 ml.
	Copa para vino generoso 74 ml.
	Copa para vino tinto de 237 ml.
	Copa tongolele para cerveza 675 ml.

# Glosario

**AGUAR:** Añadir agua a un alcohol o a una bebida demasiado concentrada para aligerar su sabor.

**AGUARDIENTE:** Término genérico que se aplica a toda bebida resultante de la destilación.

**BAR:** Es un establecimiento de bebidas en el que éstas suelen tomarse de pie o sentado ante el mostrador. El nombre que recibe en algunos países es: en México se les conoce como cantinas, en Inglaterra como pubs, en España como tascos (as), en Francia como bistro, en Italia buffet y en Estados Unidos como bar.

**BARRA LIBRE:** Este servicio es informal, no hay servicio a las mesas, esto quiere decir que el cliente tiene que ir por su bebida a la barra; se escucha música viva o grabada y se cuenta con pista de baile. Su horario será de 22:00 pm a la 1:00 am.

**CANTINA:** Sitio donde se sirve o se bebe de pie o sentado jugando dominó o dados en las mesas, se escucha música de rocola o cancioneros ambulantes, se sirven guisados, tortas, caldos de gallina o camarón y tacos. Se permite la entrada de vendedores y lustradores de calzado, así, de tal manera, no se permite la entrada a mujeres y menores de edad y su horario es de 12:00 hasta las 24:00 hrs.

**COLAR:** Término que señala que la bebida preparada en la coctelera se pasa a la copa.

**DECORAR:** Preparar la bebida dispuesta en la copa o en el vaso, se adorna con ramas de hierbabuena, eucalipto, apio, cebollitas de cambray, trozos de frutas, aceitunas, cerezas. Esto dependiendo de lo que la receta indique. Se prenden con un palillo y se colocan dentro o fuera de la bebida, a modo que ésta parezca apetitosa o llamativa.

**ESCARCHAR:** El proceso de escarchar es de diferentes maneras: ya sea helando un vaso o una copa de manera que quede recubierto con un velo de hielo por la parte interior, o mojando el borde de la copa o vaso con jugo de limón o naranja y se coloca sobre una capa de azúcar o sal, quedando así el borde recubierto por los mismos.

**FLOTAR:** Se dice que la bebida flota cuando dos elementos se pueden apreciar.

**FRAPPÉS:** Bebida refrescante que se sirve sobre una base de hielo frappé y se vierte el jarabe o licor que se deseé.

**MACERAR:** Machacar o triturar ya sea hojas de hierbabuena, frutas, etc., con una base de azúcar.

**TRAPEAR:** En los términos de bar, se dice que es secar las copas y vasos con un lienzo de algodón.

**TWIST:** Variadas recetas señalan adornar con una cascarita de limón o naranja, para obtener ésta, se corta un trozo de la misma con un cuchillo, pero cuidando de no incluir la parte blanda; se exprime sobre la bebida extrayendo el zumo que se deja caer en la misma.

# Créditos

**El diseño y desarrollo de este material estuvo a cargo de un grupo colegiado de docentes que en un entorno multidisciplinario hicieron posible su realización. Reconociendo su labor, se enlistan a continuación sus nombres en orden alfabético:**

Olga Nelly González Cruz

Rebeca González Hernández

Juan Gerardo Ling González

Luis Alberto Sánchez Cisneros

Arturo Lozano Escobedo

Concepción Novelo Freyre

Alejandra Ortiz Boza

Nayeli Lucy Salazar Ayala

Ma. del Rosario Soto Lescale

Julio César Villafán Morales

# Directorio

## SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Emilio Chuayffet Chemor

**SUBSECRETARIO DE  
EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR**  
Rodolfo Tuirán Gutiérrez

**SUBSECRETARIO DE  
EDUCACIÓN SUPERIOR**  
Fernando Serrano Migallón

**DIRECTOR GENERAL DE  
CENTROS DE FORMACIÓN  
PARA EL TRABAJO**  
Efrén Parada Arias

**RECTOR DE LA UNIVERSIDAD  
PEDAGÓGICA NACIONAL**  
Tenoch Esaú Cedillo Ávalos

**DIRECTORA TÉCNICA**  
María Alejandra Ortiz Boza

**COORDINADORA GENERAL**  
Marcela Santillán Nieto  
Alejandro Gallardo Cano  
Alma Fabiola Hidalgo Martínez

**SUBDIRECTORA ACADÉMICA**  
Rebeca González Hernández

**COORDINADOR DEL ÁREA  
ACADEMICA DIVERSIDAD E  
INERCULTURALIDAD**  
Jorge Tirzo Gómez

**SUBDIRECTORA DE  
VINCULACIÓN Y APOYO  
ACADÉMICO**  
Concepción Novelo Freyre

**COORDINADORA DEL ÁREA  
ACADÉMICA TEORÍA  
PEDAGÓGICA Y FORMACIÓN  
DOCENTE**  
Mónica Angélica Calvo López

**JEFA DE DEPARTAMENTO DE  
DESARROLLO CURRICULAR Y  
DOCENTE**  
Olga Nelly González Cruz

**JEFA DE DEPARTAMENTO DE  
EVALUACIÓN EDUCATIVA**  
Maricela Moreno Gómez

Material para el estudiante: *Aplicación de técnicas de bar*. Esta obra se imprimió por encargo de la SEP en Talleres Gráficos de México, ubicado en Av. Canal del Norte No. 80, Col. Felipe Pescador, Deleg. Cuauhtémoc, Ciudad de México., en Julio 2017. La edición consta de 269 ejemplares.



Universidad Pedagógica Nacional



Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo

