

2. GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza/ Sección Técnica Nocturna

Nombre del docente: Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Sub área: Bar & Restaurante

Unidad de Estudio: Etiqueta y protocolo

Nivel: UNDÉCIMO

Horario de atención a distancia: Martes de 5:45pm a 9:00pm según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: DEL 05 AL 16 DE ABRIL, 2021

Medio para enviar las evidencias: Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Practicar los diferentes montajes y preparaciones de mezclas de licores, utilizados por el servicio de alimentos y bebidas.
2. Aplicar el procedimiento de protocolo para el servicio de vino al cliente y sus generalidades.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión:</p> <p>Actividades de rutina: saludo, reflexión, asistencia.</p> <p>La docente hace repaso del tema de los tipos de montajes de mesa que existen para diferentes eventos, por medio de una práctica guiada en clase o en casa, de acuerdo con las posibilidades de cada estudiante. ANEXO 1</p> <p>La docente introduce el tema sobre las generalidades de los licores con imágenes, videos y material escrito. ANEXO 2</p> <p>Clarificación- construcción-colaboración.</p> <p>Los estudiantes reconocen las características de los tipos de licores y su clasificación por medio de una infografía brindada por a docente. ANEXO 3</p> <p>Los estudiantes describen las características de los tipos de licores y su clasificación, por medio de la confección de un folleto en digital o físico, acorde con sus posibilidades. (realizarlo en parejas)</p> <p>Aplicación- construcción.</p> <p>Los estudiantes preparan un coctel en casa, aplicando una mezcla no etílica, que elijan libremente y gravan un video corto de la elaboración, ingredientes, presupuesto y para cuántas personas es la receta.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>



<p>Conexión:</p> <p>Actividades de rutina: saludo, reflexión, asistencia.</p> <p>La docente menciona las generalidades del vino, las clasificaciones y los tipos que existen, maridaje y cata por medio de una presentación de Power Point, videos y material escrito. VER ANEXO 4</p> <p>Clarificación-construcción. Aplicación.</p> <p>El estudiante identifica los procedimientos de elaboración de vinos y las nociones de su cata por medio de la confección de un catálogo de vinos, en digital o físico, acorde con sus posibilidades, que contenga imagen o imágenes del tipo de vino, proceso de elaboración, clasificación y tipo de copa que se utiliza.</p> <p>Aplicación:</p> <p>Realiza una entrevista a alguna persona conocida que conozca sobre la elaboración de un licor casero artesanal, y elabora una tarjeta con la información recopilada, sobre el proceso de elaboración e ingredientes.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
---	--	---



“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

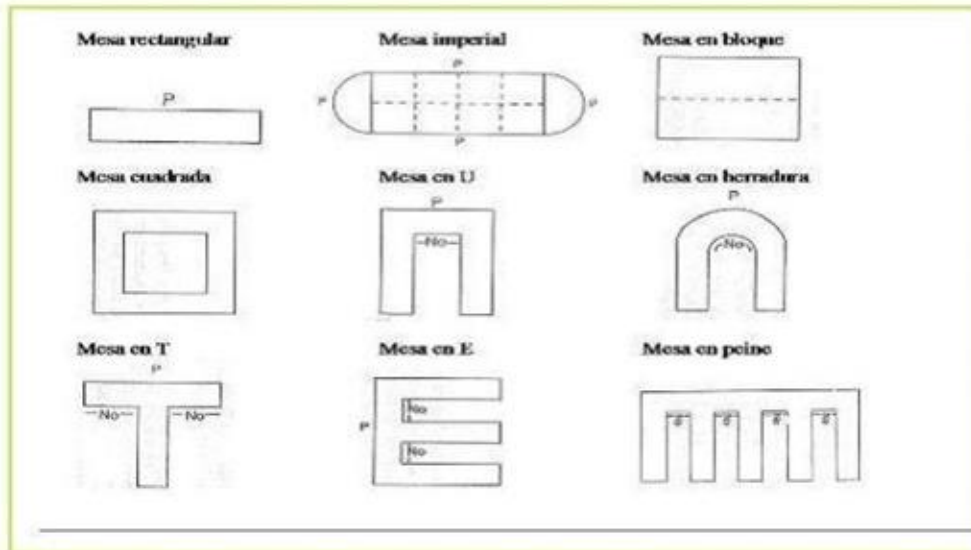
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Describe las características de los tipos de licores y su clasificación, por medio de la confección de un folleto en digital o físico.	<p>Describo las características de los tipos de licores y su clasificación, con mucha dificultad y errores.</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Describo las características de los tipos de licores y su clasificación, con alguna dificultad y pocos errores.</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Describo las características de los tipos de licores y su clasificación, sin ninguna dificultad.</p> <p><input type="checkbox"/></p>
2. Prepara un coctel en casa, aplicando una mezcla no etílica, y grava un video corto de la elaboración e ingredientes, presupuesto y para cuántas personas es la receta.	<p>Preparo un coctel en casa, aplicando una mezcla no etílica, y grava un video, con mucha dificultad y errores</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Preparo un coctel en casa, aplicando una mezcla no etílica, y grava un video, con alguna dificultad.</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>Preparo un coctel en casa, aplicando una mezcla no etílica, y grava un video, sin dificultad y de manera correcta.</p> <p><input type="checkbox"/></p>
3. Identifica los procedimientos de elaboración de vinos y su cata, con la confección de un catálogo de vinos, en digital o físico, con imágenes del tipo de vino, proceso de elaboración, clasificación y tipo de copa que se utiliza.	<p>Identifico los procedimientos de elaboración de vinos y su cata, con la confección de un catálogo de vinos, en digital o físico con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/></p>	<p>Identifico los procedimientos de elaboración de vinos y su cata, con la confección de un catálogo de vinos, en digital o físico con alguna dificultad y algunos errores. <input type="checkbox"/></p>	<p>Identifico los procedimientos de elaboración de vinos y su cata, con la confección de un catálogo de vinos, en digital o físico sin dificultad y sin errores. <input type="checkbox"/></p>

TEMA 1/ ANEXO 1

MONTAJES O MARCAJES DE MESA ACORDE CON TIPO DE SERVICIO

TIPOS DE MONTAJES



En la planificación de un montaje hay que considerar que todos los participantes tengan buena visión, comodidad, espacio, que permita la circulación de los asistentes y que tenga acceso cercano a sanitarios y teléfonos, así como accesibilidad para personas con discapacidad.

Auditorio

Este montaje tiene los asientos acomodados para que vean directamente a los expositores y es recomendado para congresos.

Aula

Este tipo de acomodo es usado para congresos, capacitaciones, sesiones de trabajo y también conferencias; las mesas ayudan a que los asistentes puedan tomar apuntes y limitan la distracción entre ellos.

Anfiteatro

Los niveles elevados de este montaje permiten ver mejor al ponente; facilita la interacción entre éste y los asistentes, además de que también la mesa permite tomar apuntes.

Herradura

Su estructura de tres mesas con un vacío en el centro lo hace perfecto para asambleas, coloquios, foros, seminarios o talleres, ya que permite que el presentador se mueva libremente.

Banquete:

Para grupos de trabajo, talleres y mesas redondas; promueve las discusiones y trabajo en equipo.

TEMA 2/ ANEXO 2

GENERALIDADES DE LOS LICORES

- El **licor** es una **bebida alcohólica** que se produce mediante la **mezcla**, la **maceración** y/o la **destilación de diferentes sustancias**. Por lo general tiene sabor a **hierbas** o a **frutas**, según su composición.
También llamado: ambrosía, bebida, trinqué, néctar, caldo o brebaje.
- Los orígenes del licor están vinculados a las **plantas medicinales**.
- Debido a la preparación e **ingredientes**, los licores son muy variados.
- Hay licores que se obtienen infundiendo plantas o frutas en alcohol o agua, otros se elaboran incorporando extractos y esencias.
- Lo habitual es que cuenten con un elevado nivel de **azúcar** y que su graduación alcohólica se sitúe entre los **15º** y los **50º**.
- De acuerdo a la combinación de alcohol y de azúcar, es posible distinguir entre el **licor extra seco**, el **licor seco**, el **licor dulce**, el **licor fino** y el **licor crema**.
- Puede tomarse con el postre o después de la comida, también para cocinar o preparar un coctel.
- El **amaretto**, el **curaçao** y el **triple seco** (o **triple sec**) son algunos de los licores más populares.
- Otros son famosos por su denominación comercial, como el **Cointreau** (licor de naranja), el **Strega** (licor de hierbas) y el **Tía María** (licor de **café**).
- Cabe destacar que hay licores que se producen a nivel industrial y otros, artesanalmente.



TEMA 2/ ANEXO 3

TIPOS DE LICORES MÁS CONOCIDOS EN EL MUNDO Y CLASIFICACIÓN

Whisky

1. Johnnie Walker
2. Jack Daniel's
3. Chivas Regal
4. Ballantine's
5. Jim Beam

Vodka

1. Smirnoff Vodka
2. Absolut
3. Grey Goose
4. Stolichnaya
5. Svedka

Ron

1. Bacardi
2. Captain Morgan
3. Havana Club
4. Brugal
5. Cacique

Espirituosas

1. Jägermeister

2. Baileys
3. Fernet-Branca
4. Ricard
5. Malibú

Vino

1. Concha y Toro
2. Barefoot Wine
3. Gallo
4. Robert Mondavi
5. Yellowtail

Brandy

1. Hennessy
2. Martell
3. Dreher
4. Rémy Martin
5. E&J Brandy

Champaña

1. Moët et Chandon
2. Veuve Clicquot
3. Freixenet
4. Dom Pérignon
5. Mumm

Ginebra

1. Gordon's Gin
2. Tanqueray 40
3. Bombay Sapphire
4. Beefeater
5. Seagram's Gin

Tequila

1. Cuervo
2. Patron
3. Sauza
4. El Jimador

Aperitivos

1. Martini Vermouth
2. Aperol
3. Cinzano Vermouth



TEMA 3: GENERALIDADES DEL VINO / ANEXO 4

 **Temperatura del vino**

7-9° 8-10° 9-11° 11-14° 14-16°



Blancos secos	Rosados	Blancos con cuerpo	Tintos ligeros	Tintos con cuerpo
PESCADOS BLANCOS	CARNES BLANCAS	PESCADOS AZULES Y SALSAS	CARNES ROJAS	CARNES ROJAS Y CAZA

Maridaje clásico

Guía orientativa del maridaje



VINOS BLANCOS Y VINOS SECOS
Consomé
Sopas de pescado
Mariscos y Pescados

VINOS BLANCOS DULCES Y VINOS GENEROSOS
Frutas
Pasteles
Dulces

VINOS ROSADOS
Maridan a la perfección con platos ligeros.
Además de postres

VINOS TINTOS DE RESERVA
Carnes rojas
Caza
Quesos fermentados y de sabor incisivo

VINOS TINTOS LIGEROS
Carnes rojas
Asados
Caza
Quesos fermentados
Arroz
Verduras

CAVAS Y CHAMPAGNES
Platos de caza
Postre
Es el único vino que puede tomarse en todo el menú

Catar un vino
SEGÚN SU COLOR

Fuente: Gourmet de México

 **TINTO**

APARIENCIA
Vino joven: tonos violetas.
Vino maduro: tonos rojo rubí.

AROMAS
Vino joven: jazmín, rosa o menta.
Vino maduro: canela, clavo, avellanas.

SABORES
Vino joven: notas florales y frutales.
Vino maduro: notas a humo o madera.

 **BLANCO**

APARIENCIA
Vino joven: tonos claros (verdes).
Vino maduro: tonos dorados.

AROMAS
Vino joven: manzana verde.
Vino maduro: durazno, mango, piña.

SABORES
Vino joven: ligeros y con acidez.
Vino maduro: dulzor amaderado.

GQB
escuela de arte culinario