

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
1. DATOS GENERALES

Modalidad: PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI	Departamento: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y	Área de Conocimiento: HOTELERIA		
Nombre Asignatura: OPERACION DE BARES	Período Académico: PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		Eje de Formación	
Fecha Elaboración: 08/05/18 05:42 PM	Código: 21149	NRC: 4592	No. 2	Nivel: PREGRADO
Docente: ACOSTA MEJIA ELOISA SUSANA esacosta@espe.edu.ec	Sesiones/Semana:			
	Teóricas: 1		Prácticas/Laborator 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:

- 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)

- 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: (Unidad de Competencia)

- 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)

- 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

CONTENIDOS		
Unidad 1	Horas/Min: 6:00	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1
ESTRUCTURA DEL BAR		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		Tarea 1 Consultar la Historia del Bar, su relación e importancia en las actividades hoteleras y turísticas.

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>1.2 Clasificación</p> <p>1.2. Brigada de bar</p> <p>PERSONAL DEL BAR. ORGANIGRAMA</p> <p>FUNCIONES DEL PERSONAL</p> <p>1.3. Organización del bar</p> <p>3.1 Áreas del bar</p> <p>3.2 Mise en place del bar</p> <p>3.3 El servicio de bar</p> <p>3.4 Equipamiento del Bar</p>	<p>Tarea 2 Consultar las nuevas tendencias de servicio y productos dentro de los bares.</p> <p>Tarea 3 Elaborar el organigrama funcional de un bar dentro de un Hotel y dentro de un Bar particular.</p> <p>Tarea 4 Elaborar un tabla con el personal de Bar y establecer las funciones de la brigada.</p> <p>Tarea 5 Diseñar una barra profesional de Bar con medidas estándar, colocar las medidas estándar para circulación y trabajo interno, áreas de servicio, maquinaria, insumos, utensilios, estanterías.</p> <p>Tarea 6 Identificación de las fases del Mise en Place.</p> <p>Tarea 6 Identificación de las fases del Mise en Place.</p> <p>Laboratorio 1 Reconocimiento de las áreas de un Bar, identificación de la maquinaria, equipo técnico, cristalería, equipo de apoyo, utensilios, insumos.</p>
---	---

CONTENIDOS		
<p>Unidad 2</p> <p>Horas/Min: 13:30</p> <p>BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCHOLICAS</p>		<p>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</p> <p>Caracteriza los distintos tipos de bebidas, que se ofertan en el servicio de bar tanto en establecimientos de alimentos y bebidas como de alojamiento.</p>
<p>2.1. Generalidades y clasificación</p> <p>concepto y clases de bebidas.</p> <p>2.2. bebidas No alcohólicas</p> <p>2.1. Bebidas Naturales</p> <p>2.2. Bebidas Artificiales</p> <p>2..3. Bebidas Procesadas</p> <p>2.3 Bebidas Alcohólicas</p> <p>3.1. Aperitivos –concepto, clasificación, marcas, Servicio</p> <p>3.2. Aguardientes- concepto, clasificación, marcas, Servicio</p>		<p>Tarea 1 CONSULTAR LAS CARACTERÍSTICAS, PRODUCCIÓN, Y MARCAS MÁS RECONOCIDAS DE LAS BEBIDAS PROCESADAS Y ARTIFICIALES.</p> <p>Laboratorio 1 Cata de aperitivos según clasificación.</p> <p>Tarea 2 consultar y exponer la historia, producción, D.O, clases y características organolépticas de los vinos generosos: Jeréz, Porto, Dubbonet, Raphael.</p> <p>Tarea 3 consultar y elaborar una tabla descriptiva de las características de 5 aperitivos amargos diferentes de los expuestos en clase</p> <p>Laboratorio 2 cata de aguardientes según clasificación.</p>

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>3.3. Cordiales - concepto, clasificación, marcas, Servicio</p> <p>3.4. Cervezas - concepto, clasificación, marcas, Servicio</p> <p>3.5. Vinos - concepto, clasificación, marcas, Servicio</p>	<p>Tarea 4 Consultar y exponer la historia, proceso de producción, características organolépticas, marcas famosas, y servicio de los aguardientes según clasificación .</p> <p>Laboratorio 3 cata de cordiales por clasificación de materia prima.</p> <p>Tarea 5 Elaborar una tabla de los cordiales o licores para establecer la historia, la materia prima de su elaboración, forma de producción, características organolépticas, marcas reconocidas, y servicio.</p> <p>Laboratorio 4 Tour de cervezas, reconocimiento cata y maridaje de cervezas artesanales.</p> <p>Tarea 6 consultar la Historia de la cerveza en el mundo y en el Ecuador, esquema de producción, marcas, características organolépticas.</p> <p>Tarea 6 Realizar una tabla para comparar y diferenciar la cerveza industrial, artesanal, de barril y de abadía.</p>
--	--

CONTENIDOS		
Unidad 3 COCTELERÍA	Horas/Min: 14:30	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		<p>Tarea 1 consultar la historia del coctel y su evolución a través del tiempo.</p> <p>Tarea 2 consultar la historia de los cocteles clásicos realizados en clase. elaborar la receta estándar de acuerdo al formato establecido en clase de cada uno de los cócteles realizados en el laboratorio.</p> <p>Tarea 3</p> <p>Tarea 4 consultar sobre las bebidas alcohólicas tradicionales del Ecuador por provincias, historia, materia primas, producción, características organolépticas, servicio.</p>

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

3.7.3. Decoración	
3.7.4. Ingredientes	
3.7.5. Preparación	

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA

Metodos de Enseñanza - Aprendizaje	
1	Clase Magistral
2	Talleres
3	exposiciones y trabajo en equipo

Empleo de Tics en los Procesos de Aprendizaje	
1	Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
2	Redes Sociales
3	Aula Virtual
4	Material Multimedia

4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE, CONTRIBUCIÓN AL PERFIL DEL EGRESO Y TÉCNICA DE

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
1. Aplica procedimientos técnicos y herramientas específicas, en la elaboración de bebidas puras y mezcladas que contribuyen a la determinación de estándares de calidad de un establecimiento de Bar.	Alta A	realización de fichas de recetas estándar de coctelería y su aplicación para el servicio eficiente de la misma.	Práctica de elaboración de coctelería nacional e internacional. evidencia fotográfica.
2. Determina la estructura organizativa y funcional de la brigada que labora en los establecimientos de Bar especificando las características profesionales de la misma.	Media B	consultas por medio de mapas conceptuales Informes de observación de visitas de campo	diseño de un bar, determinando las áreas de trabajo, manejo de medidas estándar, brigada necesaria, funciones y procesos de trabajo - Fotografías e informe de de visita de campo.
3. caracteriza los distintos tipos de bebida, que se ofertan para el servicio de Bar tanto alcohólicas y no alcohólicas en establecimientos de alimentos y bebidas como de alojamiento.	Alta A	Exposiciones Talleres de cata para reconocimientos de características organolépticas de cada bebida según clasificación.	evidencia fotográfica de la utilización de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas en la practica de elaboración de coctelería y creación de recetas de nuevos cócteles, según reglas de preparación.

5. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO

Total	Conferencias	Clases Prácticas	Laboratorios	Clases Debates	Clases Evaluación	Trabajo autonomo del
32	10	17	0	0	5	32

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
6. TÉCNICAS Y PONDERACION DE LA EVALUACIÓN

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Examen Parcial	8	8	8
Pruebas oral/escrita	4	4	4
Tareas o guías	1	1	1
Prácticas	6	6	6
Exposición	1	1	1
TOTAL:	20	20	20

7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Título	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

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Cocina de Barra(técnica y gestión del Bar	Cristina de Pablo	SE	2009	Español	SE
COCTELES DEL MUNDO Y DEL ECUADOR	Alvarés, Castro Freddy	SE	2000	ESPAÑOL	SE
COCTELES	LEXUS	SE	2015	ESPAÑOL	SE
COCTELERÍA	S.A	A.E	2000	ESPAÑOL	SE
COCKTAILS	CHABBRA, FILIP	SE	2000	ESPAÑOL	SE
BEBIDAS FAMOSAS DEL MUNDO	EVEREST	SE	2015	ESPAÑOL	EVEREST

9. LECTURAS PRINCIPALES

Tema	Texto	Página	URL
El Bar y su Mise en Place	Manual de servicio de restaurante	115-133	
Las Bebidas	administración Hotelera 2 alimentos y Bebidas	71-700	
Competencia Laboral del Barman	Norma técnica ecuatoriana.Nte INEN 2 438:2001 turismo Barman. Requisitos de competencia Laboral	1-9	
El servicio del Bar	Administración hotelera 2 alimentos y Bebidas.	65-69	
El servicio del Bar	Manual de servicio de restaurante y bar	137-151	
Iniciación a la cotelería	Manual de servicio y bar	155-183	

10. ACUERDOS
Del Docente:

- Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

Del Docente:

- 4 Esforzarme en conocer con amplitud al campo académico y práctico
- 5 Asistir a clases siempre y puntualmente dando ejemplo al estudiante para exigirle igual comportamiento
- 6 Motivar, estimular y mostrar interés por el aprendizaje significativo de los estudiantes y evaluar a conciencia y con justicia

De los Estudiantes:

- 1 Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- 2 Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 3 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 4 Ser honesto, no copiar, no mentir
- 5 Firmar toda prueba y trabajo que realizo en conocimiento que no he copiado de fuentes no permitidas
- 6 Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera
- 7 Llevar siempre mi identificación en un lugar visible

FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

FIRMADO Y
SELLADO

ELOISA SUSANA ACOSTA MEJIA
DOCENTE

CARLOS HUGO NOVOA BRITO
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO