



Instrumento para facilitar el proceso de enseñanza-
aprendizaje de la asignatura

**GUÍA GENERAL DE ESTUDIO
DE LA ASIGNATURA
20250028**

**TÉCNICAS DE BAR Y
RESTAURANTE**

Período académico
Segundo

Octubre- 2025

**ADM. GASTRON. NELLY ALEXANDRA
GONZÁLEZ CHÁVEZ**



GUIA GENERAL DE ESTUDIO DE LA ASIGNATURA – TÉCNICAS DE BAR Y RESTAURANTE

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA

Carrera de Tecnología Superior en Turismo

ISTT TUR Primera Edición – Tena, octubre 2025

SIN ISBN

Instituto Superior Tecnológico Tena
Km. 1 1/2 Vía Tena - Archidona
Tena, Ecuador

Este texto ha sido sometido a un proceso de evaluación por pares internos. El contenido se puede citar y reproducir, siempre que se reconozca los créditos correspondientes, refiriendo.

AUTOR(ES) - REDACCIÓN Y FORMULACIÓN DE CONTENIDOS

Adm. Gastron. Nelly Alexandra González Chávez

Profesor del Instituto Superior Tecnológico Tena

REVISIÓN DE PARES

Mg. Alvaro Santiago Toalombo Díaz
Mg. Henry Fabian Chango Chango
Mg. Martha Janina Duarte Mora
Mg. Danilo Alexander Zamora Núñez
Lcda. María Angélica Campoverde Encalada

Comisión de revisión técnica de guías de estudio del Instituto Superior Tecnológico Tena

APROBACIÓN

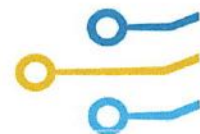
Mg. Danilo Alexander Zamora Núñez
Coordinador de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

Impreso y hecho en Ecuador.

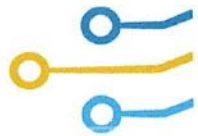


TABLA DE CONTENIDO

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA	5
PRERREQUISITOS Y CORREQUISITOS	5
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	5
CONTRIBUCIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA AL PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA	5
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA	5
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	6
BIBLIOGRAFÍA	7
DESCRIPTIVA DE LAS COMPETENCIAS DE LA GUÍA DE TÉCNICAS DE BAR Y RESTAURANTE	8
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA	8
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	8
Unidad 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA.....	9
DIAGRAMA DE APRENDIZAJE.....	9
SÍNTESIS.....	9
1.1 Reglamento Turístico de A&B	9
1.2 Departamento de alimentos y bebidas	10
1.3 Los servicios de restauración gastronómica turística y la organización de los procesos en restaurantes.....	10
1.4 Funciones del personal en Restaurantes.....	11
1.5 Manipulación e higiene de Alimentos	11
1.6 Restaurantes sostenibles, nuevas tendencias en la restauración	12
📁 Cuestionario	12
🌿 Actividades en Aula	12
Unidad 2: EL RESTAURANTE.....	13
DIAGRAMA DE APRENDIZAJE.....	13
SÍNTESIS.....	13
2.1 Concepto de restauración, clasificación de restaurantes, áreas del restaurante	14
2.2 La brigada de salón	15
2.3 Funciones, definiciones y competencias de la brigada de salón.....	15
2.4 Mise en place en restauración, mulotón y tipo de mantelería	16

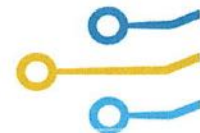


📁 Cuestionario	16
🌱 Actividades en Aula	16
Unidad 3 EL BAR.....	17
DIAGRAMA DE APRENDIZAJE.....	17
SÍNTESIS.....	17
3.1 Concepto y equipamiento del Bar.....	17
3.2 Áreas del bar, organización del bar y personal del bar.....	18
3.3 Procedimientos operativos del bar, mise en place del bar	18
3.4 El servicio de bar.....	19
📁 Cuestionario	19
🌱 Actividades en Aula	19
Unidad 4 COCTELERÍA.....	20
DIAGRAMA DE APRENDIZAJE.....	20
SÍNTESIS.....	20
4.1 Concepto, historia y partes del cóctel	20
4.2 Normas para la elaboración de un cóctel	21
4.3 Tabla de combinaciones.....	22
4.4 Preparación de cócteles: Mixología (composición, decoración, ingredientes y preparación).....	23
📁 Cuestionario	24
🌱 Actividades en Aula	24
Bibliografía	25
CUESTIONARIOS RESUELTOS	26
ELABORACIÓN, REVISIÓN Y APROBACIÓN DE PARES.....	31



GUIA GENERAL DE ESTUDIO DE LA ASIGNATURA

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA							
Carrera	Tecnología Superior en Turismo		Nombre asignatura		Técnicas de Bar y Restaurante		
Modalidad	Presencial		Campo de Formación		NA		
Jornada	Vespertina		Unidad de Organización Curricular		Profesional		
Período académico	Segundo		Código de la asignatura		TUR201		
Distribución de horas en las actividades de aprendizaje			Nº Total de horas de la asignatura		144		
Nº de horas Docencia	64	Nº de horas Aprendizaje Práctico Experimental				Nº de horas Autónomo	32
		En contacto con docente	32	Autónomo	16		
PRERREQUISITOS Y CORREQUISITOS							
Prerrequisitos de la asignatura				Correquisitos de la asignatura			
Asignatura		Código		Asignatura		Código	
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA							
<p>La asignatura de Técnicas de Bar y Restaurante prepara a los estudiantes para desempeñarse de manera eficiente en establecimientos de hotelería, restaurantes y bares, específicamente en el área de servicio de alimentos y bebidas, proporcionándoles las habilidades técnicas y prácticas necesarias para ofrecer un servicio de calidad, garantizar la satisfacción del cliente y contribuir al éxito del negocio.</p>							
OBJETIVO GENERAL							
<p>Preparar a los estudiantes para ofrecer un servicio de calidad, en las diferentes facetas del servicio, cumplir con estándares de higiene y seguridad en el servicio de alimentos y bebidas para contribuir al éxito y la satisfacción de los clientes.</p>							
CONTRIBUCIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA AL PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA							
Resultados de aprendizaje de la asignatura		Resultados de aprendizaje del perfil de egreso de la carrera				Contribución (alta – media – baja)	
Aplica técnicas y procedimientos operativos en las diferentes etapas del servicio en bares y restaurantes.		<p>Aplica técnicas y procedimientos operativos en las diferentes etapas del servicio.</p> <p>Identifica elementos, características, procesos de gestión, implementación y monitoreo de los productos turísticos, acorde la normativa técnica.</p>				<p>Baja</p> <p>Media</p>	
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (descripción mínima de contenidos de la asignatura)							



Unidad 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA.

- 1.1 Reglamento Turístico de A&B
- 1.2 Departamento de alimentos y bebidas.
- 1.3 Los servicios de restauración gastronómica turística y la organización de los procesos en restaurantes.
- 1.4 Funciones del personal en Restaurantes.
- 1.5 Manipulación e higiene de Alimentos.
- 1.6 Restaurantes sostenibles, nuevas tendencias en la restauración.

Unidad 2: EL RESTAURANTE

- 2.1 Concepto de restauración, clasificación de restaurantes, las áreas del restaurante.
- 2.2 La brigada de salón
- 2.3 Funciones, definiciones y competencias de la brigada de salón
- 2.4 Mise en place en restauración, mulotón y tipo de mantelería.

Unidad 3 EL BAR

- 3.1 Concepto y equipamiento del Bar
- 3.2 Áreas del bar, Organización del bar y Personal del Bar.
- 3.3 Procedimiento operativos del bar, mise en place del bar
- 3.4 El servicio de bar.

Unidad 4 COCTELERÍA

- 4.1. Concepto, Historia y Partes del cóctel
- 4.2. Normas para la elaboración de un cóctel
- 4.3. Tabla de Combinaciones
- 4.4. Preparación de cocteles: Mixología (Composición, decoración, ingredientes y Preparación).

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS DIDÁCTICOS

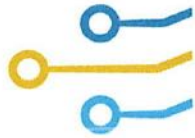
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	HABILIDADES BLANDAS	FINALIDAD
Activas para la enseñanza y aprendizaje	Valores vinculados a la autonomía del sujeto: confianza, crítica y autocrítica, honestidad, integridad	<ul style="list-style-type: none"> • Generar confianza/ Promover el pensamiento crítico. • Permite a los estudiantes cumplir un rol activo dentro de su formación. • Construye una sociedad participante.
Aprendizaje y trabajo cooperativo	Valores elementales de convivencia y civilidad: crítica y autocrítica, tolerancia, empatía, respeto, justicia, lealtad, paciencia	<ul style="list-style-type: none"> • Promover un ambiente de colaboración/ trabajo en equipo/ Saber escuchar/Promover el pensamiento crítico/ fomentar el liderazgo/ adaptabilidad. • Mantener una comunicación abierta con el equipo/ tolerancia a los errores, aceptar y aprender de las críticas. • Fomentar el sentido de pertenencia
Aprendizaje individual	Valores vinculados a la autonomía del sujeto: responsabilidad, honestidad, integridad, efectividad, autonomía	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar la asimilación del contenido por parte del estudiante/ Plantear preguntas para promover la comunicación efectiva /Promover el pensamiento crítico • Lectura comprensiva para fijar contenidos/ Promover el pensamiento crítico

RECURSOS DIDÁCTICOS

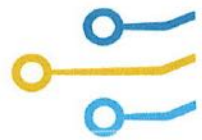
MATERIALES CONVENCIONALES

Material impreso: libros, folletos, fotocopias, periódicos, etc.

Tableros didácticos: pizarra



MATERIALES AUDIOVISUALES	<i>Imágenes fijas proyectables (fotos): diapositivas y fotografías.</i>			
	<i>Materiales audiovisuales (vídeo): películas y videos</i>			
NUEVAS TECNOLOGÍAS	<i>Programas informáticos: procesador de palabras, hojas de cálculo, presentaciones</i>			
	<i>Servicios telemáticos: páginas web, plataforma EVA, correo electrónico, google drive, chats (WhatsApp)</i>			
BIBLIOGRAFÍA				
Bibliografía Básica de la Asignatura:			Físico	Digital
García, C. (2017). Benchmarking Restaurantero Centrarse en el valor - Enfocarse en las necesidades del comensal - Escuchar en mercado (1era Edición) - (México) ISBN: 978-607-17-3003-9 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0169.			X	
Feijóo, JL. (2018). El planteamiento estratégico hotelero. (1era Edición) (Argentina). Ugerman Editor. ISBN: 978-958-778-491-6 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0042.			X	
Bibliografía de consulta de la Asignatura:			Físico	Digital
Guerrero, R. (2019). Procesos Básicos de preparación de alimentos y bebidas - (2da Edición) (España) Ediciones Paraninfo ISBN: 978-84-283-4073-1 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0121.			X	
Rodríguez, R. (2012). Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas. (4ta Edición). (Colombia). Eco Ediciones 2012. ISBN: 978-958-648-1 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0033.			X	
Izagirre, M.H. (2014). Gestión y Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros. (2da Edición). (Colombia). Ecoe Ediciones. ISBN: 978-958-771-159-2 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0035.			X	
Ministerio de Turismo (2018). Acuerdo Ministerial No.53. Reglamento turístico de alimentos y bebidas. , Ecuador, Quito, Pichincha: Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.- 2018. URL: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf				X

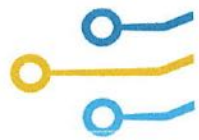


DESCRIPTIVA DE LAS COMPETENCIAS DE LA GUÍA DE TÉCNICAS DE BAR Y RESTAURANTE

Aplicar técnicas y procedimientos propios del servicio de bar y restaurante, integrando normas de calidad, higiene y seguridad, con actitud profesional, ética y responsabilidad, en contextos turísticos y gastronómicos, para garantizar la satisfacción del cliente y el desarrollo de experiencias memorables.

Competencias Específicas

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (descripción mínima de contenidos de la asignatura)	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
<p>Unidad 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA.</p> <p>1.1 Reglamento Turístico de A&B 1.2 Departamento de alimentos y bebidas. 1.3 Los servicios de restauración gastronómica turística y la organización de los procesos en restaurantes. 1.4 Funciones del personal en Restaurantes. 1.5 Manipulación e higiene de Alimentos. 1.6 Restaurantes sostenibles, nuevas tendencias en la restauración.</p>	<p>Aplicar la normativa turística vigente, los procesos operativos y las buenas prácticas de higiene y sostenibilidad en la organización del servicio gastronómico, garantizando la calidad y seguridad en establecimientos turísticos.</p>
<p>Unidad 2: EL RESTAURANTE</p> <p>2.1 Concepto de restauración, clasificación de restaurantes, las áreas del restaurante. 2.2 La brigada de salón 2.3 Funciones, definiciones y competencias de la brigada de salón 2.4 Mise en place en restauración, mulotón y tipo de mantelería.</p>	<p>Ejecutar de manera profesional las operaciones del área de salón, incluyendo la identificación de la brigada, la mise en place y la organización del servicio, para asegurar una atención eficiente y de calidad al cliente.</p>
<p>Unidad 3 EL BAR</p> <p>3.1 Concepto y equipamiento del Bar 3.2 Áreas del bar, Organización del bar y Personal del Bar. 3.3 Procedimiento operativos del bar, mise en place del bar 3.4 El servicio de bar.</p>	<p>Organizar y operar las áreas y procesos del bar aplicando técnicas de servicio, normas higiénicas y procedimientos estandarizados, garantizando un servicio de bebidas profesional y seguro.</p>
<p>Unidad 4 COCTELERÍA</p> <p>4.1. Concepto, Historia y Partes del cóctel 4.2. Normas para la elaboración de un cóctel 4.3. Tabla de Combinaciones 4.4. Preparación de cocteles: Mixología (Composición, decoración, ingredientes y Preparación).</p>	<p>Diseñar y preparar cócteles aplicando principios de mixología, normas de presentación y técnicas de combinación de ingredientes, promoviendo creatividad, calidad y atención al detalle.</p>



Unidad 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA.

- 1.1 Reglamento Turístico de A&B
- 1.2 Departamento de alimentos y bebidas.
- 1.3 Los servicios de restauración gastronómica turística y la organización de los procesos en restaurantes.
- 1.4 Funciones del personal en Restaurantes.
- 1.5 Manipulación e higiene de Alimentos.
- 1.6 Restaurantes sostenibles, nuevas tendencias en la restauración.

Resultado de Aprendizaje

Identifica y aplica correctamente la normativa turística, las funciones del personal y los procesos operativos del servicio gastronómico, incorporando prácticas higiénicas y sostenibles en un entorno simulado de restauración.

DIAGRAMA DE APRENDIZAJE

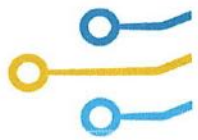


SÍNTESIS

Esta unidad introduce al estudiante en los fundamentos legales y operativos del área de alimentos y bebidas en el turismo. Se estudia la estructura del departamento, las funciones del personal, los procesos de servicio y la manipulación higiénica de alimentos, así como tendencias sostenibles en restauración.

1.1 Reglamento Turístico de A&B

El Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (A&B) establece normas para garantizar la calidad, higiene, seguridad y legalidad de los establecimientos que brindan servicios gastronómicos a los turistas. Este reglamento regula la infraestructura, el manejo de alimentos, los permisos de funcionamiento, la capacitación del personal y la sostenibilidad de los servicios.



El Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (A&B) establece las normas y directrices que rigen la operación de los establecimientos de restauración en el sector turístico. Este reglamento abarca aspectos como:

Licencias y permisos: Requisitos para operar legalmente un establecimiento de A&B.

Estándares de calidad: Criterios para garantizar la calidad de los alimentos, bebidas y servicios ofrecidos.

Higiene y seguridad alimentaria: Normas para la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, así como para la limpieza y desinfección de las instalaciones.

Información al consumidor: Obligaciones de proporcionar información clara y precisa sobre los productos y servicios ofrecidos, incluyendo precios, ingredientes y alérgenos.

Inspecciones y sanciones: Procedimientos para la inspección de los establecimientos y las sanciones en caso de incumplimiento de la normativa.

1.2 Departamento de alimentos y bebidas

Es el área responsable de la gestión de todo lo relacionado con la preparación y servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento turístico. Sus funciones incluyen planificación de menús, compras, control de inventario, supervisión del personal de cocina y servicio, y aseguramiento de la calidad gastronómica.

El departamento de Alimentos y Bebidas (A&B) es una unidad clave en la industria de la hospitalidad, responsable de la planificación, organización, dirección y control de todas las actividades relacionadas con la producción y el servicio de alimentos y bebidas. Su estructura puede variar según el tamaño y tipo de establecimiento, pero generalmente incluye las siguientes áreas:

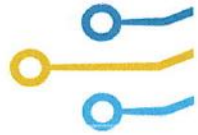
- **Cocina:** Responsable de la preparación de los alimentos.
- **Restaurante:** Encargado del servicio de alimentos y bebidas a los clientes.
- **Bar:** Dedicado a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- **Room service:** Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones de los huéspedes (en hoteles).
- **Banquetes y eventos:** Organización y servicio de comidas y bebidas para eventos especiales.
- **Economato/Almacén:** Gestión de inventario y suministro de alimentos y bebidas.

1.3 Los servicios de restauración gastronómica turística y la organización de los procesos en restaurantes.

Los servicios de restauración turística están orientados a satisfacer las necesidades gastronómicas de visitantes. La organización de procesos incluye la planificación del menú, la recepción de clientes, toma de pedidos, elaboración, despacho y retroalimentación, buscando eficiencia, experiencia y calidad en el servicio.

Los servicios de restauración gastronómica turística se caracterizan por su enfoque en satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas, ofreciendo una experiencia culinaria que refleje la cultura y la gastronomía local. La organización de los procesos en un restaurante turístico implica:

- **Planificación del menú:** Diseño de un menú atractivo y variado que incluya platos locales e internacionales, considerando las preferencias de los turistas y las restricciones dietéticas.
- **Gestión de compras:** Selección de proveedores confiables y negociación de precios para garantizar la calidad de los ingredientes y la rentabilidad del negocio.



- **Producción de alimentos:** Preparación de los platos siguiendo recetas estandarizadas y cumpliendo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.
- **Servicio al cliente:** Atención amable y eficiente a los clientes, desde la recepción hasta la despedida, garantizando una experiencia gastronómica memorable.
- **Control de calidad:** Supervisión constante de todos los procesos para asegurar la calidad de los alimentos, el servicio y la satisfacción del cliente.

1.4 Funciones del personal en Restaurantes

Incluye personal de cocina (chef, ayudantes), de servicio (meseros, maître), y de apoyo (repcionista, cajero). Cada uno cumple un rol esencial para lograr una experiencia satisfactoria del cliente. La coordinación entre áreas garantiza agilidad, profesionalismo y hospitalidad.

El personal de un restaurante desempeña roles específicos para garantizar un servicio eficiente y de calidad. Algunas de las funciones más comunes son:

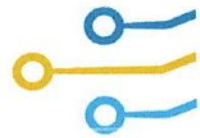
- **Gerente de restaurante:** Responsable de la gestión general del restaurante, incluyendo la planificación, organización, dirección y control de todas las actividades.
- **Chef:** Encargado de la planificación del menú, la supervisión de la cocina y la preparación de los platos.
- **Sous chef:** Asistente del chef, responsable de supervisar la cocina en ausencia del chef.
- **Cocinero:** Responsable de la preparación de los platos según las recetas establecidas.
- **Camarero/Mesero:** Encargado de atender a los clientes, tomar los pedidos, servir los platos y bebidas, y cobrar la cuenta.
- **Barman:** Responsable de la preparación y servicio de bebidas en el bar.
- **Host/Hostess:** Encargado de recibir a los clientes, asignar las mesas y gestionar las reservas.
- **Lavaplatos:** Responsable de la limpieza de la vajilla, cristalería y utensilios de cocina.

1.5 Manipulación e higiene de Alimentos

Consiste en aplicar normas sanitarias durante la selección, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, previniendo riesgos de contaminación. El lavado de manos, limpieza de utensilios, control de temperatura y uso de indumentaria son prácticas clave.

La manipulación e higiene de alimentos son fundamentales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar la seguridad de los clientes. Las prácticas clave incluyen:

- **Higiene personal:** Lavado de manos frecuente y adecuado, uso de ropa de trabajo limpia y protección del cabello.
- **Almacenamiento adecuado:** Almacenamiento de alimentos a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias.
- **Cocción adecuada:** Cocción de los alimentos a temperaturas seguras para eliminar bacterias dañinas.
- **Limpieza y desinfección:** Limpieza y desinfección regular de las superficies de trabajo, utensilios y equipos.
- **Control de plagas:** Implementación de medidas para prevenir la presencia de plagas en las instalaciones.



1.6 Restaurantes sostenibles, nuevas tendencias en la restauración

Los restaurantes sostenibles aplican prácticas amigables con el ambiente, como uso de productos locales, reducción de desperdicios, eficiencia energética y reciclaje. Las tendencias actuales incluyen gastronomía de cercanía, menús saludables, digitalización del servicio y cocinas temáticas o fusión.

Los restaurantes sostenibles se comprometen a minimizar su impacto ambiental y social, adoptando prácticas como:

- **Abastecimiento local:** Priorizar la compra de ingredientes a productores locales para reducir la huella de carbono del transporte y apoyar la economía local.
- **Reducción de residuos:** Implementar medidas para reducir la generación de residuos, como el compostaje, el reciclaje y la eliminación de plásticos de un solo uso.
- **Eficiencia energética:** Utilizar equipos de bajo consumo energético y adoptar prácticas para reducir el consumo de energía.
- **Gestión del agua:** Implementar medidas para reducir el consumo de agua y utilizar sistemas de reciclaje de agua.
- **Bienestar animal:** Priorizar la compra de productos de origen animal de proveedores que garanticen el bienestar animal.

Las nuevas tendencias en la restauración incluyen:

- **Cocina saludable:** Énfasis en platos nutritivos y equilibrados, con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten.
- **Experiencias gastronómicas:** Ofrecer experiencias culinarias únicas y personalizadas, como cenas temáticas, degustaciones y clases de cocina.
- **Tecnología:** Utilizar la tecnología para mejorar la eficiencia, la comunicación y la experiencia del cliente.

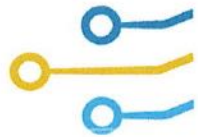
✓ UNIDAD 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA

📄 Cuestionario

1. ¿Qué regula el Reglamento Turístico de A&B?
2. ¿Cuáles son las principales funciones del departamento de alimentos y bebidas?
3. Mencione tres procesos básicos en la organización de un restaurante turístico.
4. ¿Qué funciones cumple un mesero en un restaurante?
5. ¿Por qué es importante la manipulación higiénica de los alimentos?
6. ¿Qué prácticas promueven la sostenibilidad en los restaurantes?
7. Define con tus palabras qué es un restaurante sostenible.
8. ¿Cómo se puede aplicar la normativa sanitaria en la cocina?
9. ¿Qué consecuencias trae una mala gestión del servicio al cliente?
10. ¿Qué tendencias actuales se están implementando en la restauración?

🌱 Actividades en Aula

- **Taller práctico:** Organizar una simulación de restaurante donde los estudiantes desempeñen roles específicos del personal (chef, mesero, maître).



- **Análisis de caso:** Estudiar un restaurante turístico real de la ciudad de Tena y analizar cómo aplican la normativa A&B.
- **Debate:** ¿Qué es más importante: servicio rápido o servicio personalizado en la restauración turística?
- **Juego de roles:** Simular una inspección sanitaria en un restaurante ficticio, aplicando los conocimientos de higiene alimentaria.

Unidad 2: EL RESTAURANTE

2.1 Concepto de restauración, clasificación de restaurantes, las áreas del restaurante.

2.2 La brigada de salón

2.3 Funciones, definiciones y competencias de la brigada de salón

2.4 Mise en place en restauración, muletón y tipo de mantelería.

Resultado de Aprendizaje

Organiza y ejecuta el montaje y servicio en salón, reconociendo la estructura de la brigada, clasificando los tipos de restaurante y aplicando correctamente la mise en place, con precisión técnica y criterios de atención al cliente.

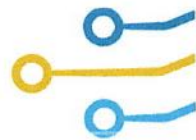
DIAGRAMA DE APRENDIZAJE

Jerarquía de la Brigada de Salón



SÍNTESIS

Se abordan los conceptos clave del restaurante, su clasificación y sus áreas funcionales. Se profundiza en la organización del servicio de salón, la brigada y sus funciones, así como en las técnicas de mise en place, el uso de muletón y mantelería para ofrecer un servicio eficiente y profesional.



2.1 Concepto de restauración, clasificación de restaurantes, áreas del restaurante

La restauración es el conjunto de actividades relacionadas con la preparación y servicio de comidas. Los restaurantes se clasifican por tipo de servicio (autoservicio, a la carta, buffet), categoría (lujo, media, económica) y especialidad (internacional, nacional, temática). Las áreas incluyen cocina, salón, recepción, caja y sanitarios.

Concepto de Restauración:

La restauración se define como el servicio de alimentos y bebidas preparados para el consumo inmediato, generalmente en un local específico y a cambio de una contraprestación económica. Implica no solo la preparación de la comida, sino también la creación de un ambiente y la prestación de un servicio que satisfagan las necesidades y expectativas del cliente.

Clasificación de Restaurantes:

Los restaurantes pueden clasificarse de diversas maneras, atendiendo a diferentes criterios:

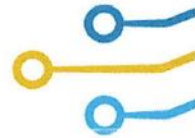
- **Por tipo de cocina:** Italiana, francesa, mexicana, asiática, etc.
- **Por nivel de servicio:** Alta cocina, casual dining, fast food, buffet, etc.
- **Por precio:** Desde restaurantes económicos hasta establecimientos de lujo.
- **Por ambiente:** Formal, informal, temático, etc.
- **Por ubicación:** Hotel, centro comercial, a pie de calle, etc.
- **Por propiedad:** Independientes, cadenas, franquicias.

Es importante comprender que estas clasificaciones no son excluyentes y un restaurante puede pertenecer a varias categorías simultáneamente.

Las Áreas del Restaurante:

Un restaurante se compone de diversas áreas, cada una con una función específica:

- **Sala (Comedor):** El espacio principal donde se ubican las mesas y los clientes disfrutan de sus comidas. Debe ser un ambiente agradable, limpio y bien iluminado.
- **Barra:** Área destinada a la preparación y servicio de bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas.
- **Cocina:** El corazón del restaurante, donde se preparan los alimentos. Debe estar equipada con los utensilios y equipos necesarios para la elaboración de los platos.
- **Almacén:** Espacio para el almacenamiento de alimentos, bebidas y otros suministros necesarios para la operación del restaurante.
- **Oficina:** Área administrativa donde se realizan las tareas de gestión, contabilidad y recursos humanos.
- **Vestuarios y Aseos:** Espacios destinados al personal y a los clientes, respectivamente.
- **Recepción/Hostess:** Área de bienvenida donde se reciben a los clientes y se les asigna una mesa.



2.2 La brigada de salón

Es el equipo de trabajo encargado de la atención directa al cliente. Está compuesto por maître, capitán, camareros, ayudantes y sommelier, según el nivel del restaurante. Su organización jerárquica permite fluidez y orden en el servicio.

La brigada de salón es el equipo de profesionales encargados de atender a los clientes en la sala del restaurante. Su estructura y tamaño varían según el tipo y tamaño del establecimiento. Una brigada típica puede incluir:

- **Maître d'hôtel (Jefe de Sala):** Responsable de la gestión general de la sala, la supervisión del personal y la atención al cliente.
- **Sommelier:** Especialista en vinos, encargado de la selección, maridaje y servicio de vinos.
- **Chef de Rang (Jefe de Rango):** Responsable de un grupo de mesas (rango), tomando pedidos, sirviendo la comida y atendiendo las necesidades de los clientes en su área.
- **Commis de Rang (Ayudante de Rango):** Asiste al Chef de Rang en sus tareas, llevando platos, limpiando mesas y reponiendo suministros.
- **Barman:** Responsable de la preparación y servicio de bebidas en la barra.
- **Runner (Corredor):** Encargado de llevar los platos desde la cocina hasta la sala.
- **Hostess/Anfitrión:** Recibe a los clientes, los acompaña a sus mesas y gestiona las reservas.

2.3 Funciones, definiciones y competencias de la brigada de salón

Cada miembro tiene funciones específicas: el maître dirige, el camarero atiende mesas, el sommelier asesora sobre vinos. Las competencias clave incluyen atención al cliente, comunicación, trabajo en equipo, conocimiento de menú y protocolo.

Funciones:

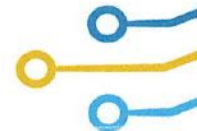
Las funciones de la brigada de salón son variadas y cruciales para el éxito del restaurante:

- **Atención al Cliente:** Brindar un servicio amable, eficiente y personalizado.
- **Toma de Pedidos:** Registrar los pedidos de los clientes de manera precisa y eficiente.
- **Servicio de Alimentos y Bebidas:** Servir los platos y bebidas de acuerdo con los estándares del restaurante.
- **Mantenimiento de la Sala:** Mantener la sala limpia, ordenada y bien presentada.
- **Resolución de Problemas:** Atender las quejas y resolver los problemas de los clientes de manera rápida y eficaz.
- **Gestión de Reservas:** Gestionar las reservas y asignar las mesas de manera eficiente.
- **Cobro:** Presentar la cuenta y cobrar a los clientes.

Definiciones y Competencias:

Cada miembro de la brigada de salón requiere competencias específicas para desempeñar su función de manera efectiva:

- **Maître d'hôtel:** Liderazgo, gestión de equipos, habilidades de comunicación, resolución de problemas, conocimiento de protocolo y etiqueta.
- **Sommelier:** Amplio conocimiento de vinos, habilidades de cata, maridaje, comunicación y venta.
- **Chef de Rang:** Conocimiento del menú, habilidades de servicio, comunicación, organización y trabajo en equipo.



- **Commis de Rang:** Habilidades de servicio, limpieza, organización y trabajo en equipo.
- **Barman:** Conocimiento de coctelería, habilidades de preparación de bebidas, comunicación y atención al cliente.
- **Runner:** Rapidez, eficiencia, organización y conocimiento de la distribución de la sala.
- **Hostess/Anfitrión:** Habilidades de comunicación, amabilidad, organización y gestión de reservas.

2.4 Mise en place en restauración, muletón y tipo de mantelería

La “mise en place” es la preparación previa al servicio: montaje de mesas, organización de utensilios, limpieza de cristalería. El muletón protege la mesa y la mantelería incluye manteles, servilletas y caminos de mesa, seleccionados según el estilo del servicio.

Mise en Place en Restauración:

El *mise en place* (literalmente “puesto en su lugar”) es un concepto fundamental en la restauración que se refiere a la preparación y organización de todos los elementos necesarios para el servicio antes de que comiencen a llegar los clientes. Esto incluye:

- **Preparación de la sala:** Colocación de mesas, sillas, mantelería, cubertería, cristalería y vajilla.
- **Preparación de la estación de servicio:** Reposición de servilletas, saleros, pimenteros, aceiteras, vinagreras y otros elementos necesarios.
- **Preparación de la barra:** Reposición de bebidas, hielo, frutas y otros ingredientes necesarios para la preparación de cócteles.
- **Preparación de la cocina:** Preparación de ingredientes, salsas y otros elementos necesarios para la elaboración de los platos.

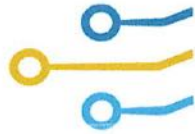
✓ UNIDAD 2: EL RESTAURANTE

📁 Cuestionario

1. ¿Qué es la restauración y cuáles son sus objetivos?
2. Menciona tres tipos de restaurantes según su categoría.
3. ¿Cuáles son las áreas principales de un restaurante?
4. ¿Qué es la brigada de salón?
5. ¿Qué función cumple el maître dentro de la brigada?
6. Enumera al menos tres competencias que debe tener un camarero.
7. ¿Qué significa “mise en place”?
8. ¿Cuál es la diferencia entre muletón y mantelería?
9. ¿Qué importancia tiene la presentación de la mesa en la experiencia del cliente?
10. ¿Cómo se relaciona la organización del salón con la eficiencia del servicio?

🌱 Actividades en Aula

- **Montaje de mesa profesional:** Los estudiantes realizan el montaje de una mesa completa aplicando mise en place, incluyendo mantelería, cubertería, cristalería y servilletas.
- **Diseño de organigrama:** Crear un organigrama de la brigada de salón y explicar funciones.
- **Juego de observación:** Evaluar errores comunes en el montaje de mesas mediante imágenes y correcciones en grupo.
- **Simulación de servicio:** Practicar el saludo, presentación del menú y toma de pedido de manera profesional.



Unidad 3 EL BAR

- 3.1 Concepto y equipamiento del Bar
- 3.2 Áreas del bar, Organización del bar y Personal del Bar.
- 3.3 Procedimiento operativos del bar, mise en place del bar
- 3.4 El servicio de bar.

Resultado de Aprendizaje

Gestiona la organización del bar y participa en la ejecución de procedimientos operativos como la mise en place y el servicio de bebidas, demostrando conocimiento del equipamiento, funciones del personal y normas de higiene.

DIAGRAMA DE APRENDIZAJE



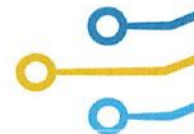
SINTESIS

Esta unidad desarrolla conocimientos sobre el equipamiento, áreas y organización del bar. Se trabaja con los procedimientos de apertura, mise en place, servicio y roles del personal, promoviendo una gestión técnica y profesional en el servicio de bebidas.

3.1 Concepto y equipamiento del Bar

El bar es un espacio destinado a la preparación y expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Su equipamiento básico incluye barra, licuadoras, cocteleras, cristalería especializada, refrigeradores, dispensadores y mobiliario para atención.

- **Concepto de Bar:** Un bar es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y en muchos casos, también se ofrecen comidas ligeras o aperitivos. Es un lugar de encuentro social, recreación y consumo.
- **Equipamiento del Bar:** El equipamiento esencial de un bar incluye:
 - **Barra:** La superficie principal para preparar y servir bebidas.
 - **Neveras/Refrigeradores:** Para almacenar bebidas y ingredientes perecederos.



- **Hielera:** Para mantener el hielo a la temperatura adecuada.
- **Lavavajillas:** Para limpiar vasos y utensilios rápidamente.
- **Estanterías:** Para almacenar botellas y cristalería.
- **Cristalería:** Vasos, copas y otros recipientes para servir diferentes tipos de bebidas.
- **Utensilios de Bar:** Cocteleras, medidores (jiggers), coladores, cucharas de bar, muddlers, abridores, etc.
- **Equipo de preparación de café:** Cafetera, molinillo, etc. (si se sirve café).
- **Caja registradora/Sistema POS:** Para registrar ventas y gestionar pagos.
- **Equipo de limpieza:** Trapos, cepillos, detergentes, etc.

3.2 Áreas del bar, organización del bar y personal del bar

Las áreas se dividen en barra frontal, zona de preparación, almacenamiento y caja. La organización del bar requiere orden, control de insumos y conocimiento de bebidas. El personal incluye bartender, barback, mesero de barra y supervisor.

- **Áreas del Bar:**
 - **Barra:** Área principal de preparación y servicio de bebidas.
 - **Salón/Zona de mesas:** Área para que los clientes se sienten y consuman.
 - **Almacén:** Para almacenar inventario de bebidas y suministros.
 - **Cocina (si aplica):** Para preparar alimentos.
 - **Baños:** Para el uso de los clientes y el personal.
 - **Oficina (si aplica):** Para tareas administrativas.
- **Organización del Bar:** La organización del bar implica la estructura jerárquica y la distribución de tareas. Un organigrama típico podría incluir:
 - **Gerente/Propietario:** Responsable de la gestión general del bar.
 - **Jefe de Bar/Bar Manager:** Supervisa las operaciones del bar y al personal.
 - **Bartenders:** Preparan y sirven bebidas.
 - **Camareros:** Atienden a los clientes en las mesas y toman pedidos.
 - **Personal de Apoyo:** Ayudan con la limpieza, el reabastecimiento y otras tareas.
- **Personal del Bar:**
 - **Habilidades:** Conocimiento de bebidas, habilidades de coctelería, atención al cliente, comunicación, trabajo en equipo, manejo de efectivo.
 - **Responsabilidades:** Preparar y servir bebidas, atender a los clientes, mantener la limpieza, gestionar el inventario, seguir los procedimientos operativos.

3.3 Procedimientos operativos del bar, mise en place del bar

Los procedimientos incluyen apertura y cierre, inventario, limpieza, preparación de ingredientes y control de calidad. La mise en place del bar implica tener todo listo: frutas cortadas, cristalería limpia, bebidas en stock y utensilios a la mano.

- **Procedimientos Operativos del Bar:** Son los pasos estandarizados para realizar tareas específicas, como:
 - **Apertura del bar:** Preparar la barra, verificar el inventario, encender equipos.
 - **Cierre del bar:** Limpiar la barra, guardar el inventario, apagar equipos, realizar el cierre de caja.
 - **Preparación de cócteles:** Seguir recetas estandarizadas, utilizar las técnicas adecuadas.
 - **Servicio de bebidas:** Presentar la bebida correctamente, ofrecer opciones adicionales.
 - **Manejo de quejas:** Escuchar al cliente, ofrecer soluciones, informar al gerente.
- **Mise en Place del Bar:** Es la preparación previa de todos los ingredientes y utensilios necesarios antes de comenzar el servicio. Incluye:



- **Cortar frutas y verduras:** Limones, limas, naranjas, etc.
- **Preparar jarabes y jugos:** Azúcar simple, jugos frescos.
- **Reabastecer hielo:** Asegurarse de tener suficiente hielo disponible.
- **Organizar la cristalería y los utensilios:** Tener todo al alcance de la mano.

3.4 El servicio de bar

Debe ser ágil, cordial y experto. Se realiza en barra o mesa, considerando normas de etiqueta, presentación de bebidas, recomendaciones al cliente y cumplimiento de normas de consumo responsable.

- **El Servicio de Bar:** Implica la interacción con el cliente y la entrega de una experiencia positiva.
 - **Atención al Cliente:** Saludar al cliente, tomar el pedido, ofrecer recomendaciones, responder preguntas, ser amable y atento.
 - **Presentación de la Bebida:** Servir la bebida en la cristalería adecuada, con la decoración apropiada.
 - **Conocimiento del Producto:** Conocer los ingredientes y la preparación de las bebidas, poder describir los sabores y las características.
 - **Manejo de Pagos:** Procesar pagos de manera eficiente y precisa.
 - **Resolución de Problemas:** Manejar quejas y problemas de manera profesional y eficiente.
 - **Servicio Responsable:** Conocer las leyes sobre el consumo de alcohol, evitar servir a personas intoxicadas, ofrecer alternativas no alcohólicas.

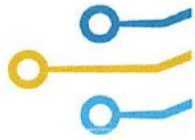
✓ UNIDAD 3: EL BAR

📄 Cuestionario

1. ¿Qué es un bar y qué función cumple en la restauración turística?
2. Nombra al menos cinco equipos o utensilios básicos del bar.
3. ¿Cuáles son las áreas principales dentro de un bar?
4. ¿Qué funciones realiza el bartender?
5. ¿Qué es la mise en place del bar?
6. ¿Qué aspectos se deben considerar al organizar el bar?
7. ¿Qué procedimientos se realizan al abrir y cerrar el bar?
8. ¿Cuál es la diferencia entre el servicio en barra y en mesa?
9. ¿Por qué es importante el control de inventario en el bar?
10. ¿Qué normas debe seguir el personal del bar para un servicio eficiente?

🌱 Actividades en Aula

- **Simulación de apertura de bar:** Aplicar procedimientos operativos para dejar el bar listo para servicio.
- **Taller de limpieza y organización:** Distribuir roles y organizar las estaciones de bar con utensilios reales o simulados.
- **Juego de roles:** Atención al cliente en barra con escenarios específicos (cliente indeciso, queja, sugerencia de bebida).
- **Diseño del layout del bar:** Los estudiantes crean un plano con la distribución ideal de un bar funcional.



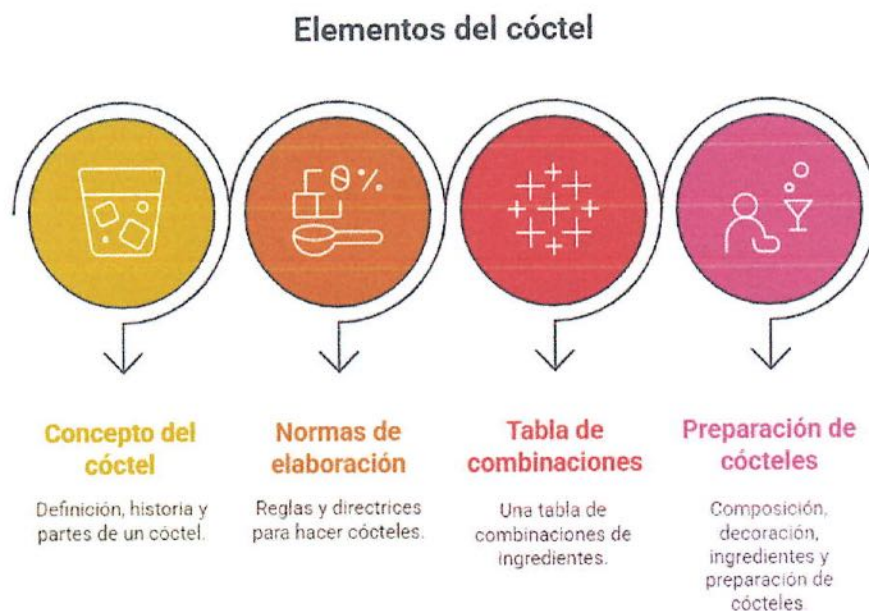
Unidad 4 COCTELERÍA

- 4.1. Concepto, Historia y Partes del cóctel
- 4.2. Normas para la elaboración de un cóctel
- 4.3. Tabla de Combinaciones
- 4.4. Preparación de cocteles: Mixología (Composición, decoración, ingredientes y Preparación).

Resultado de Aprendizaje

El estudiante prepara cócteles clásicos y creativos aplicando técnicas de mixología, normas de elaboración, decoración y presentación, respetando la tabla de combinaciones y asegurando equilibrio, estética y calidad en el producto final.

DIAGRAMA DE APRENDIZAJE

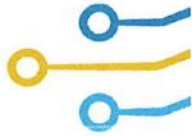


SÍNTESIS

Se estudia la historia y estructura del cóctel, las normas de elaboración, la tabla de combinaciones y la preparación técnica de bebidas. La unidad promueve creatividad, innovación y precisión, aplicando conocimientos sensoriales y decorativos en la coctelería.

4.1 Concepto, historia y partes del cóctel

Un cóctel es una mezcla equilibrada de bebidas, generalmente alcohólicas, con otros ingredientes como jugos, jarabes o frutas. La coctelería nace a finales del siglo XVIII y se populariza en EE.UU. Las partes del cóctel incluyen base alcohólica, modificadores y aditivos.



Concepto: Un cóctel es una bebida elaborada mezclando diferentes ingredientes, generalmente alcohólicos, aunque también pueden ser sin alcohol (mocktails). El objetivo es crear una bebida equilibrada y sabrosa, donde los sabores se complementen y armonicen.

Historia:

- **Orígenes inciertos:** Existen varias teorías sobre el origen de la palabra "cóctel". Una de las más populares sugiere que proviene de la costumbre de adornar las bebidas con plumas de gallo ("cock tail" en inglés).
- **Siglo XIX:** Los cócteles comenzaron a popularizarse en el siglo XIX en Estados Unidos, con la aparición de los primeros bares y bartenders profesionales.
- **Ley Seca:** La Ley Seca en Estados Unidos (1920-1933) impulsó la creatividad en la coctelería, ya que se buscaban formas de enmascarar el sabor de los alcoholes de baja calidad.
- **Época Dorada:** Tras la derogación de la Ley Seca, la coctelería experimentó una época dorada, con la creación de cócteles clásicos que perduran hasta nuestros días.
- **Resurgimiento:** En las últimas décadas, la coctelería ha experimentado un resurgimiento, con un enfoque en ingredientes de calidad, técnicas innovadoras y la revalorización de cócteles clásicos.

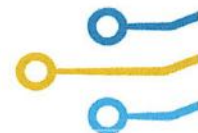
Partes del Cóctel:

- **Base:** Es el alcohol principal del cóctel, que proporciona el cuerpo y la estructura. Ejemplos: ginebra, vodka, ron, tequila, whisky.
- **Modificador:** Aporta sabor, aroma y complejidad al cóctel. Ejemplos: licores, vermouths, bitters.
- **Aromatizante:** Añade un toque final de sabor y aroma. Ejemplos: zumos, siropes, hierbas, especias.
- **Decoración (Garnish):** Elemento visual que complementa el cóctel y puede aportar aroma. Ejemplos: frutas, hierbas, especias, pieles de cítricos.

4.2 Normas para la elaboración de un cóctel

Se requiere higiene, precisión en medidas, equilibrio de sabores, creatividad, uso correcto de utensilios, respeto al orden de los ingredientes y conocimiento del cliente. Se debe cuidar la temperatura, presentación y frescura.

- **Medición precisa:** Utilizar jiggers o medidores para asegurar la proporción correcta de cada ingrediente.
- **Ingredientes de calidad:** Utilizar alcoholes, zumos y otros ingredientes frescos y de buena calidad.
- **Hielo:** Utilizar hielo de buena calidad y en cantidad suficiente para enfriar la bebida adecuadamente.
- **Técnica adecuada:** Utilizar la técnica de mezcla adecuada para cada cóctel (agitado, removido, licuado, etc.).
- **Presentación:** Servir el cóctel en el vaso adecuado y decorarlo de forma atractiva.
- **Limpieza:** Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
- **Prueba:** Probar el cóctel antes de servirlo para asegurar que el sabor sea equilibrado.



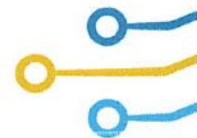
4.3 Tabla de combinaciones

Presenta las mezclas más comunes entre destilados (ron, vodka, tequila, whisky) y sus acompañantes (jugos, frutas, hierbas, especias). Ayuda a crear cócteles clásicos y nuevas recetas con criterios de armonía.

La siguiente tabla proporciona ejemplos de combinaciones comunes y exitosas en coctelería:

Nota: Esta tabla es solo una guía. La experimentación y la creatividad son fundamentales en la coctelería.

LICOR BASE	INGREDIENTES SECUNDARIOS	COCTEL REPRESENTATIVO	ESTILO / OBSERVACIONES
Ron blanco	Limón, azúcar, menta, soda		Refrescante Exótico, con sciral.
Ron oscuro	Jugo de ima. Jugo de arana		Tiki exoii Exótico, con sabores frutales intensos.
Vodka	Screwdriver		Cosmopolitan Elegente, asociaci- da con pop cultura.
Ginebra	Gin Tonic		Gin Tonic. Versatil, herbal al-
Ginebra	Tom Collins		Tom Collins Citricio, ligente. y aliraf ractivo.
Whisky	Manhattán		Streco y clásico. ideal fara lamoresos
Whisky Highball	Whisky Highball		Simple, clásico. itaclor faraz. whisky.
Pisco	Pisco Sour		Acidco, tradicional de Peru y Chile.
Brandy	Sidecar		Creimoso, düeca, muy come sumido en cocteles.
Licor de café	White Russian		Refrescante espicate, típica in Latinoamcica.



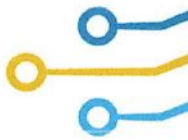
Licor Base	Ingredientes Secundarios	Cóctel Representativo	Estilo / Observaciones
Ron blanco	Limón, azúcar, menta, soda	Mojito	Refrescante, tropical, ideal para climas cálidos.
Ron oscuro	Jugo de piña, jugo de naranja, granadina	Mai Tai	Estilo Tiki, exótico, con sabores frutales intensos.
Vodka	Jugo de naranja	Screwdriver	Sencillo y popular, ideal para principiantes.
Vodka	Arándano y lima	Cosmopolitan	Elegante, asociado a cultura pop, cítrico y fresco.
Tequila	Triple sec, jugo de lima	Margarita	Clásico mexicano, con borde de sal, ideal para fiestas.
Tequila	Jugo de naranja, granadina	Tequila Sunrise	Visualmente atractivo, dulce y frutal.
Ginebra	Agua tónica, lima o pepino	Gin Tonic	Versátil, herbal, ideal para personalizar.
Ginebra	Jugo de limón, azúcar, soda	Tom Collins	Cítrico, ligero y burbujeante.
Whisky	Vermut rojo, bitter de angostura	Manhattan	Fuerte y clásico, ideal para amantes del whisky.
Whisky	Soda o agua con gas	Whisky Highball	Simple, realza el sabor del whisky.
Pisco	Jugo de limón, clara de huevo, jarabe de goma	Pisco Sour	Ácido, tradicional de Perú y Chile.
Brandy	Jugo de limón, azúcar	Sidecar	Vintage, de la era de la prohibición.
Licor de café	Vodka, crema de leche	White Russian	Cremoso, dulce, muy consumido en bares de cocteles.
Aperol	Prosecco, soda	Aperol Spritz	Aperitivo ligero, típico de Europa.
Cerveza	Limón, salsa inglesa, sal	Michelada	Refrescante y picante, típica en Latinoamérica.

4.4 Preparación de cócteles: Mixología (composición, decoración, ingredientes y preparación)

La mixología es el arte y ciencia de mezclar bebidas. Implica la selección cuidadosa de ingredientes, técnicas de agitado, mezclado o macerado, uso de decoraciones comestibles y creatividad en la presentación visual.

Ejemplo: Margarita

- **Composición:** Tequila, licor de naranja (Cointreau o Triple Sec), zumo de lima.
- **Ingredientes:**
 - 50 ml Tequila
 - 20 ml Cointreau
 - 30 ml Zumo de Lima fresco



- Sal (para escarchar el borde del vaso)
- Hielo
- **Preparación:**
 1. Escarchar el borde de un vaso de margarita con sal.
 2. En una coctelera, combinar el tequila, el Cointreau y el zumo de lima.
 3. Añadir hielo a la coctelera.
 4. Agitar vigorosamente durante 15-20 segundos.
 5. Colar la mezcla en el vaso preparado con hielo.
- **Decoración:** Una rodaja de lima en el borde del vaso.

Consideraciones Adicionales:

- **Variaciones:** Existen muchas variaciones del Margarita, como el Margarita de fresa, mango o jalapeño.
- **Técnicas:** La técnica de agitación es fundamental para enfriar y diluir el cóctel correctamente.
- **Creatividad:** La mixología permite la experimentación con diferentes ingredientes y técnicas para crear cócteles únicos y personalizados.

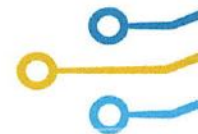
✓ UNIDAD 4: COCTELERÍA

📄 Cuestionario

1. ¿Qué es un cóctel y cuáles son sus partes principales?
2. ¿Cómo surgió la coctelería como práctica profesional?
3. ¿Qué elementos deben considerarse al preparar un cóctel?
4. Define el término mixología.
5. ¿Qué es una tabla de combinaciones y para qué sirve?
6. ¿Qué técnicas básicas se usan en la coctelería?
7. ¿Cuáles son los ingredientes más comunes para decorar cócteles?
8. ¿Qué diferencias existen entre un cóctel clásico y uno creativo?
9. ¿Qué normas de higiene deben seguirse en la preparación de cócteles?
10. ¿Por qué es importante la presentación visual del cóctel?

🧩 Actividades en Aula

- **Taller de mixología:** Preparación de cócteles sin alcohol para practicar técnicas de mezcla, agitado y decoración.
- **Competencia creativa:** Diseñar un cóctel temático amazónico utilizando ingredientes locales como chonta, cacao blanco, yuca, etc.
- **Cata sensorial:** Evaluación visual y olfativa de ingredientes básicos (jugos, hierbas, jarabes).
- **Diseño de ficha técnica:** Crear una ficha con nombre, ingredientes, utensilios, técnica, tipo de cristalería y decoración de un cóctel.



Bibliografía

García, C. (2017). Benchmarking Restaurantero Centrarse en el valor - Enfocarse en las necesidades del comensal - Escuchar en mercado (1era Edición) - (México) ISBN: 978-607-17-3003-9 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0169.

Feijoó, JL. (2018). El planteamiento estratégico hotelero. (1era Edición) (Argentina). Ugerman Editor. ISBN: 978-958-778-491-6 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0042.

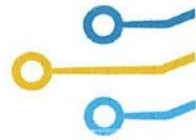
Guerrero, R. (2019). Procesos Básicos de preparación de alimentos y bebidas - (2da Edición) (España) Ediciones Paraninfo ISBN: 978-84-283-4073-1 **Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0121.**

Rodríguez, R. (2012). Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas. (4ta Edición). (Colombia). Eco Ediciones 2012. **ISBN: 978-958-648-1 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0033.**

Izagirre, M.H. (2014). Gestión y Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros. (2da Edición). (Colombia). Ecoe Ediciones. **ISBN: 978-958-771-159-2 Número de inventario en biblioteca: ISTT-GOT-0035.**

Ministerio de Turismo (2018). Acuerdo Ministerial No.53. Reglamento turístico de alimentos y bebidas. , Ecuador, Quito, Pichincha: Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.- 2018. **URL:** https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf





CUESTIONARIOS RESUELTOS

✓ UNIDAD 1: ORGANIZACIÓN Y PROCESOS DEL SERVICIO EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA

📁 Respuestas del cuestionario:

- 1.- ¿Qué regula el Reglamento Turístico de A&B?
Regula las condiciones técnicas, sanitarias y de funcionamiento de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas para garantizar la calidad y seguridad alimentaria al turista.

- 2.- ¿Cuáles son las principales funciones del departamento de alimentos y bebidas?
Planificación de menús, compras, control de insumos, supervisión de cocina y servicio, gestión del personal y aseguramiento de la calidad del servicio gastronómico.

- 3.- Mencione tres procesos básicos en la organización de un restaurante turístico.
a) Recepción y atención al cliente,
b) Elaboración y despacho de alimentos,
c) Facturación y retroalimentación del cliente.

- 4.- ¿Qué funciones cumple un mesero en un restaurante?
Atender a los clientes, tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, retirar platos, presentar la cuenta y mantener el orden y limpieza en el área asignada.

- 5.- ¿Por qué es importante la manipulación higiénica de los alimentos?
Para evitar contaminaciones cruzadas, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la salud de los consumidores.

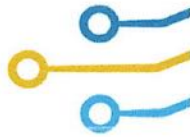
- 6.- ¿Qué prácticas promueven la sostenibilidad en los restaurantes?
Uso de productos locales, reducción de desperdicios, reciclaje, ahorro de agua y energía, menús responsables con el medioambiente.

- 7.- Define con tus palabras qué es un restaurante sostenible.
Es un establecimiento gastronómico que cuida el medioambiente y la comunidad, usando recursos de manera responsable y promoviendo una alimentación saludable.

- 8.- ¿Cómo se puede aplicar la normativa sanitaria en la cocina?
Con control de temperaturas, correcta conservación de alimentos, uso de indumentaria limpia, lavado constante de manos y limpieza de superficies.

- 9.- ¿Qué consecuencias trae una mala gestión del servicio al cliente?
Pérdida de clientela, mala reputación, quejas, sanciones legales y disminución de ingresos.

- 10.- ¿Qué tendencias actuales se están implementando en la restauración?
Gastronomía sostenible, digitalización del servicio, menús saludables, cocinas fusión y experiencias gastronómicas personalizadas.



✓ UNIDAD 2: EL RESTAURANTE

📁 Respuestas del cuestionario:

1.- ¿Qué es la restauración y cuáles son sus objetivos?
Es el conjunto de actividades relacionadas con la preparación y servicio de alimentos, con el objetivo de satisfacer las necesidades alimentarias del cliente en un entorno organizado.

2.- Menciona tres tipos de restaurantes según su categoría.

- Restaurantes de lujo,
- restaurantes de categoría media, y
- restaurantes económicos.

3.- ¿Cuáles son las áreas principales de un restaurante?

- Cocina,
- salón,
- recepción,
- caja
- sanitarios.

4.- ¿Qué es la brigada de salón?
Es el equipo de trabajo encargado de la atención en el salón del restaurante, compuesto por maître, camareros, ayudantes y sommelier.

5.-¿Qué función cumple el maître dentro de la brigada?
Coordina y supervisa el servicio en el salón, organiza al personal, atiende a clientes importantes y resuelve inconvenientes del servicio.

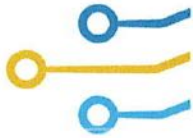
6.- Enumera al menos tres competencias que debe tener un camarero.

- Buena comunicación,
- conocimiento del menú
- habilidades en el trato al cliente.

7.- ¿Qué significa “mise en place”?
Es la preparación previa al servicio: disposición de utensilios, montaje de mesas, organización de insumos y limpieza de área de trabajo.

8.-¿Cuál es la diferencia entre mulotón y mantelería?
El mulotón es un protector que se coloca debajo del mantel para amortiguar ruidos y proteger la mesa. La mantelería incluye los manteles y servilletas que decoran y cubren la mesa.

9.- ¿Qué importancia tiene la presentación de la mesa en la experiencia del cliente?
Genera una primera impresión positiva, transmite profesionalismo y mejora la percepción del servicio.



10. ¿Cómo se relaciona la organización del salón con la eficiencia del servicio? Una correcta organización permite un flujo ordenado del personal, rápida atención y mayor satisfacción del cliente.

✓ UNIDAD 3: EL BAR

📁 Respuestas del cuestionario:

1.- ¿Qué es un bar y qué función cumple en la restauración turística? Es un espacio destinado a la preparación y servicio de bebidas, que complementa la experiencia gastronómica de los clientes turísticos.

2.- Nombra al menos cinco equipos o utensilios básicos del bar.

- Coctelera,
- licuadora,
- jigger,
- cuchara de bar,
- exprimidor,
- hielera.

3.- ¿Cuáles son las áreas principales dentro de un bar?

- Barra frontal,
- estación de preparación,
- almacenamiento,
- caja.

4.- ¿Qué funciones realiza el bartender?

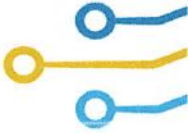
- Preparar y servir bebidas,
- mantener orden y limpieza en la barra,
- recomendar cócteles,
- controlar inventario
- brindar atención al cliente.

5.- ¿Qué es la mise en place del bar?

Preparación previa del bar: organización de insumos, limpieza de cristalería, corte de frutas, llenado de hieleras y disposición de utensilios.

6.- ¿Qué aspectos se deben considerar al organizar el bar?

- Accesibilidad de productos,
- higiene,
- seguridad,
- flujo de trabajo
- control de inventarios.



7.-¿Qué procedimientos se realizan al abrir y cerrar el bar?

- Revisión de inventarios,
- limpieza,
- mise en place,
- verificación de equipos,
- cierre de caja.

8.-¿Cuál es la diferencia entre el servicio en barra y en mesa?
En la barra el cliente se sienta y es atendido directamente por el bartender; en la mesa, un mesero lleva la bebida desde el bar hasta el cliente.

9.-¿Por qué es importante el control de inventario en el bar?
Para evitar pérdidas, controlar costos, prevenir robos y asegurar disponibilidad de insumos.

10.-¿Qué normas debe seguir el personal del bar para un servicio eficiente?
Puntualidad, higiene, manejo responsable del alcohol, atención cordial, conocimientos de coctelería y presentación profesional.

✓ UNIDAD 4: COCTELERÍA

📁 Respuestas del cuestionario:

1.- ¿Qué es un cóctel y cuáles son sus partes principales?
Es una mezcla equilibrada de bebidas, usualmente alcohólicas, con otros ingredientes. Sus partes son: base alcohólica, modificadores (jugos, jarabes) y aditivos (frutas, especias).

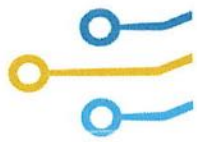
2.- ¿Cómo surgió la coctelería como práctica profesional?
Surgió en el siglo XVIII, y se desarrolló en bares de EE.UU. y Europa como una forma creativa y elegante de servir bebidas mezcladas.

3.- ¿Qué elementos deben considerarse al preparar un cóctel?
Calidad de ingredientes, proporciones exactas, técnica de mezcla, tipo de cristalería, decoración y presentación final.

4.- Define el término mixología.
Es el arte y la ciencia de mezclar bebidas, combinando ingredientes con creatividad, técnica y conocimiento sensorial.

5.- ¿Qué es una tabla de combinaciones y para qué sirve?
Es una guía que indica qué ingredientes combinan bien entre sí para preparar cócteles equilibrados.

6.-¿Qué técnicas básicas se usan en la coctelería?
Agitado, mezclado, licuado, macerado y flameado.

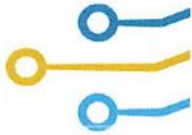


7.-¿Cuáles son los ingredientes más comunes para decorar cócteles? Rodajas de frutas, cerezas, hierbas frescas, rodajas de limón, azúcar escarchada, cáscaras de cítricos.

8.-¿Qué diferencias existen entre un cóctel clásico y uno creativo? El clásico sigue recetas tradicionales (como Mojito, Margarita), mientras que el creativo introduce ingredientes y técnicas nuevas, a menudo con enfoque temático o gourmet.

9.- ¿Qué normas de higiene deben seguirse en la preparación de cócteles? Lavado de manos, utensilios limpios, uso de guantes, frutas frescas, superficies desinfectadas y control de temperatura.

10.- ¿Por qué es importante la presentación visual del cóctel? Porque estimula los sentidos, atrae al cliente, refleja profesionalismo y mejora la experiencia general del consumo.



ELABORACIÓN, REVISIÓN Y APROBACIÓN DE PARES	
Profesor	
 Administradora Gastronómica. Nelly González	
Fecha de elaboración: 31/10/2025	
Comisión de revisión de pares de guías de estudio del Instituto Superior Tecnológico Tena	
 Lcda. María Angélica Campoverde Encalada	 Mg. Álvaro Santiago Toalombo Díaz
 Mg. Henry Fabian Chango Chango	 Mg. Duarte Mora Martha Janina
 Abg. Danilo Alexander Zamora Núñez., Mg.	
Fecha de revisión: 28/11/2025	
Coordinador de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación	
 Abg. Danilo Alexander Zamora Núñez., Mg.	
	
Fecha de aprobación: 09/12/2025	