

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Unidad de Competencia									
Taller de Bares									
Semestre	Fecha de elaboración			Área de formación:					
N/A	DD	MM	AÑO	Elección Libre Específica. Gestión Empresarial Turística					
	16	Febrero	2013	HD	HP	HAI	HCD	HSM	CR
				2	3	2	5	112	7
PERFIL DEL DOCENTE									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licenciatura en Turismo, Gastronomía, o afín. Especialidad o posgrado preferente en turismo. 2. Experiencia profesional en la dirección de centros de consumo con comercialización de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. 3. Dominio técnico de los idiomas inglés y francés. 4. Conocimientos de TIC's. 									
Propósito general:					Presentación:				
<p>Al finalizar la unidad de competencia el estudiante ejercita el trabajo del bar a través de la preparación de las bebidas, reconociendo la composición de aguardientes, licores, cremas, coctelería y la enología.</p>					<p>Los bares se convierten en un espacio de recreación o para pasar buenos momentos de ocio. Sin embargo, la experiencia en ellos depende de la forma en que se proporcione el servicio con la carta adecuada y una oferta debidamente cuidada.</p> <p>La oportunidad que te ofrece esta unidad de competencia para familiarizarte y de practicar el trabajo en la barra, te brindará los conocimientos y habilidades necesarios ya sea para que inicies tu propio negocio (sumando los conocimientos adquiridos en unidades como Operación y Gestión de Alimentos y Bebidas), o bien al incorporarte a una empresa de este giro.</p> <p>Está compuesta por tres subcompetencias denominadas aguardientes, cremas y licores; coctelería y para finalizar enología.</p>				

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	<pre> graph TD A[Coctelería.] --> D((Taller de Bares)) B[Aguardientes, cremas y licores.] --> D C[Enología.] --> D </pre>
Competencias	
Genéricas	Profesionales
<ul style="list-style-type: none"> Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica Capacidad para organizar y planificar el tiempo Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad crítica y autocrítica Capacidad creativa Habilidades interpersonales Capacidad de trabajo en equipo Habilidad para trabajar en forma autónoma Compromiso con la calidad Compromiso ético 	<ul style="list-style-type: none"> Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional. Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística.

586

Estructura básica de la Unidad de Competencia

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Reconoce los aguardientes, cremas y licores.	<p>Conocimientos: tipologías, materias primas, procesos de elaboración.</p> <p>Habilidades: comprensión de consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad</p>	Al finalizar la unidad de subcompetencia, el estudiante es competente para reconocer los aguardientes, cremas y licores a través de sus tipologías, materias primas, procesos de elaboración;	1. Aguardientes, cremas y licores. <ol style="list-style-type: none"> a. Brandy b. Ron c. Tequila d. Vodka e. Whiskey

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	<p>Valores y actitudes profesionales: amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez, innovación, servicio, mente abierta, experimentación, cultura de trabajo.</p>	<p>considerando comprensión de consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad; demostrando amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez, innovación, servicio, mente abierta, experimentación, cultura de trabajo.</p>	<p>f. Cognac g. Ginebra h. Otros derivados de la uva. i. Otros derivados del agave. j. Otros derivados de la caña de azúcar. k. Otros derivados de materias primas diversas. l. Cremas. m. Licores.</p>
Evidencias de desempeño			
<p>Recetario. Investigación anexa al recetario. Práctica en laboratorio Carta de aguardientes, cremas y licores</p>			
Recursos didácticos		Estrategias de aprendizaje	
<p>Apuntes Antología Diapositivas Guión de práctica en laboratorio Guión de recetario</p>		<p>Exposición del profesor Práctica en laboratorio Investigación bibliográfica, de campo y por internet.</p>	
Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Ejercita la coctelería	<p>Conocimientos: equipamiento y mobiliario, decoración, garnituras, tipologías, mise-en-place Habilidades: comprensión de consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad</p>	<p>Al finalizar la unidad de subcompetencia, el estudiante es competente para ejercitar la coctelería a través del equipamiento y mobiliario, decoración, garnituras, tipologías y la mise-en-place; considerando comprensión de</p>	<p>2. Coctelería. a. Cristalería, equipamiento, mobiliario, servicio. b. Decoración. c. Garnituras d. Con alcohol. e. Sin alcohol.</p>

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	Valores y actitudes profesionales: amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez, innovación, servicio, mente abierta, experimentación, cultura de trabajo.	consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad; demostrando amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez, innovación, servicio, mente abierta, experimentación, cultura de trabajo.	f. Mise-en-place del bar.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

Recetario.
 Investigación anexa al recetario.
 Práctica en laboratorio
 Carta de coctelería

Recursos didácticos

Apuntes
 Antología
 Diapositivas
 Guión de práctica en laboratorio
 Guión de recetario

Estrategias de aprendizaje

Exposición del profesor
 Práctica en laboratorio
 Investigación bibliográfica, de campo y por internet.

588

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Demuestra la enología	Conocimientos: marco conceptual, regionalización, clasificación, cata y maridaje.	Al finalizar la unidad de subcompetencia, el estudiante es competente para demostrar la enología a través del marco conceptual, regionalización, clasificación, cata y maridaje; considerando comprensión de consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad; demostrando amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez,	3. Enología. a. Marco conceptual. b. Regionalización vitivinícola. c. Clasificación. i. Cepa. ii. Elaboración. iii. Maduración. iv. Procesos. d. Cata. e. Maridaje.
	Habilidades: comprensión de consecuencias, determinación de soluciones y alternativas, autoevaluación, creatividad, trabajo en equipo, cultura de calidad		
	Valores y actitudes profesionales: amabilidad, responsabilidad, honestidad, disciplina, honradez, innovación, servicio, mente abierta, experimentación, cultura de trabajo.		

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

			<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad para trabajar en forma autónoma 	10
			Profesionales: <ul style="list-style-type: none"> • Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional. • Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística. 	25 25
Valores y actitudes profesionales	Investigación documental, de campo y por internet Práctica	20	Genéricas: <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Capacidad para organizar y planificar el tiempo • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Capacidad crítica y autocrítica • Capacidad creativa • Habilidades interpersonales • Capacidad de trabajo en equipo • Habilidad para trabajar en forma autónoma • Compromiso con la calidad • Compromiso ético 	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10

590

* Al momento de elaboración la planeación con dosificación de contenidos, es imprescindible que el profesor considere la mezcla de al menos cuatro estrategias para generar el resultado final. Ninguna puede tener un peso mayor al 40% del total.

Referencias

Referencias
Bibliográficas
Sesmero, Carrasco José Luis (2010). Coctelería. España. Publicaciones Vértice. Gallego, Rodríguez Gloria (2006) Coctelería y Enología. Consejos para una preparación y servicio excelentes de vinos y cocteles. España. Ideaspropias Editorial.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

García, Ortiz Francisco; Gil, Muela Mario y García, Ortiz Pedro Pablo (2003). Bebidas. España. Thomson Paraninfo. 2ª Edición. Marcialis, Luigi (2002). The art of cocktail-making. Estados Unidos. Idea Books, S.A. Publicaciones Vértice (2011). Camarero Servicio de Bar. España. García, Ortiz Francisco; Gil, Muela Mario y García, Ortiz Pedro Pablo (2010). Hostelería. Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. España. Paraninfo. Valencia, Díaz Felix (2010). Enología: vinos, aguardientes y licores. España. Publicaciones Vértice.
Hemerográficas
Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), Trends and issues in global tourism, Germany, Springer. Revista del Mercosur (actualización mensual) Tourism-review (actualización mensual)
Sitios Web
www.sectur.gob.mx International Journal of Tourism Management en: www.sciencedirect.com Annals of Tourism Research en: www.sciencedirect.com Tourism Management en: www.sciencedirect.com Organización Mundial del Turismo www.untwo.org
Bases de datos
www.conricyt.mx www.redalyc.org www.springer.com www.ebsco.com