

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: MIXOLOGÍA**

**CLAVE: E-MIX-3**

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante desarrolla propuestas alternativas de cócteles a través de las técnicas y equipo de mixología para contribuir a la oferta gastronómica.			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	9	5.62	Escolarizada	6	90

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la mixología	15	15
II. Métodos y técnicas de la mixología	5	25	30
III. Aplicación de la mixología	5	25	30
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>65</b>	<b>90</b>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Integrar los saberes obtenidos en materia de administración, gestión y desarrollo de procesos, establecimientos y organizaciones gastronómicas con el fin de evaluar y garantizar la calidad y mejora continua de los mismos, haciendo uso de su dominio culinario y financiero, participando de forma proactiva y colaborativa.</p>	<p>Desarrollar platillos, menús, postres y bebidas de cocina de alta especialidad, utilizando los máximos controles de calidad en materia de insumos, higiene, seguridad y procedimientos.</p>	<p>Generar un proyecto de servicios gastronómicos de alta especialidad donde se incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La selección, estandarización, y procesamiento de insumos.</li> <li>- La utilización de técnicas y métodos culinarios para la obtención de productos gastronómicos de alta especialidad.</li> <li>- La oferta de servicios gastronómicos de alta calidad a través de un menú dirigido a públicos específicos.</li> <li>- La proyección de estos como impulso a la economía de la región.</li> </ul>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	I. Introducción a la mixología					
<b>Propósito esperado</b>	El estudiante identifica las características organolépticas de las bebidas, origen, evolución y vanguardia de la mixología a través de investigación, para el correcto desarrollo de las técnicas de coctelería.					
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	15	<b>Horas del Saber Hacer</b>	15	<b>Horas Totales</b>	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la mixología.	Identificar el concepto mixología Identificar el origen y evolución de la mixología hasta la actualidad.	Elaborar una línea de tiempo de la evolución histórica de los diferentes enfoques de la mixología, resaltando la importancia de cada uno de los actores.	Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para las comunidades que el estudiante representa.
Insumos de mixología (hielo, uso de botánicos, cítricos especiados, frutales, florales y herbáceos), historia de las bebidas carbonatadas.	Describir las características organolépticas de los insumos de la mixología Describir las características organolépticas de los botánicos. Identificar las características de las bebidas carbonatadas.	Seleccionar insumos de acuerdo con sus características de calidad.	
Herramientas, utensilios, equipo y cristalería para mixología.	Identificar los utensilios específicos para la realización de cócteles Describir el uso de los diferentes equipos, utensilios y cristalería utilizados en mixología.	Identificar, seleccionar y usar utensilios y equipo para la mixología.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Tendencias de la mixología, flair, deshidratados, deconstrucción de la coctelería.	Identificar las tendencias de mixología,	Comprender las diferentes propuestas de innovación en la mixología.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
-Prácticas en laboratorio -Equipo colaborativos -Tareas de investigación	-Proyector -Laptop -Utensilios de Mixología Aditivos -Equipo mayor y menor de laboratorio	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes deberán comprender el origen y la evolución de la mixología, así como los ingredientes, equipo y proceso de elaboración de cócteles.	<p>Los estudiantes a partir de la investigación deberán analizar y discutir la evolución de la Mixología.</p> <p>Los estudiantes a partir de un portafolio de evidencias:</p> <p>Documentaran las características organolépticas de los insumos de la mixología y descripción de los equipos utilizados en la elaboración de cócteles.</p>	<p>- Rúbricas</p> <p>- Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II.- Métodos y técnicas de la mixología					
Propósito esperado	El estudiante prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas mediante técnicas y conceptos de mixología para ofrecer productos gastronómicos de alta especialidad.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Métodos y técnicas aplicados a la mixología, construido, rolling, swizzling, blending, flaming drinks, flair for toasting, fire caramelization, fat wash, milk punch.	<p>Identificar los insumos de la mixología.</p> <p>Identificar los utensilios requeridos para la elaboración de cócteles.</p> <p>Identificar los métodos para la elaboración de jugos.</p> <p>Identificar las herramientas para la extracción de jugos.</p> <p>Describir las técnicas de corte de cítricos, características y uso.</p> <p>Identificar la clasificación de jarabes.</p> <p>Identificar la variedad de ingredientes para la elaboración de óleos, mermeladas, sprays.</p>	<p>Seleccionar insumos para la mixología.</p> <p>Elaborar jugos utilizando la técnica y herramientas adecuadas.</p> <p>Elaborar garnituras a base cítricos y frutas considerando técnicas de corte y uso. insumos comestibles.</p> <p>Elaborar y presentar mermeladas, óleos, y sprays.</p> <p>Ejecutar de manera correcta las técnicas adecuadas para la elaboración y presentación de cócteles (uso de lácteos, huevo, azúcares, sales y cenizas en la</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para las comunidades que el estudiante representa.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

		<p>preparación y montaje de bebidas).</p> <p>Elaborar cócteles utilizando las diferentes técnicas y tendencias de mixología (construido, Rolling, swizzling, blending, flaming drinks, flair for toasting, fire caramelization, Fat wash, Milk Punch.)</p>	
Uso de aditivos emulsificantes, espesantes y gelificantes.	Identificar las herramientas y uso de aditivos para la mixología.	Elaboración de cócteles con base en aditivos y texturas	
Técnicas de esferificación directa, inversa.	Describir los insumos utilizados para lograr textura en la elaboración de cócteles.	Elaborar cócteles utilizando técnicas moleculares (esferificación directa e inversa, emulsificación, gelificación, espumas y aires).	
Congelación con nitrógeno.	Describir el uso y temperaturas del nitrógeno y hielo seco.	Implementar la técnica de congelado con nitrógeno en mixología.	
Uso de sifón.	Describir los insumos y técnicas de elaboración de bebidas carbonatadas	<p>Elaborar bebidas carbonatadas en sifón.</p> <p>Elaborar bebidas a base de crema en sifón.</p>	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
-Prácticas en laboratorio -Equipo colaborativos -Tareas de investigación	-Proyector -Laptop -Utensilios de Mixología Aditivos -Equipo mayor y menor de laboratorio	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes deberán identificar, los insumos, procedimientos para la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas utilizando técnicas y tendencias de vanguardia.	Los estudiantes a partir de un caso práctico elaborarán mise place de las técnicas de mixología y preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, apegado a las tendencias actuales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejercicios prácticos</li> <li>- Rúbricas</li> </ul>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Aplicación de la Mixología					
Propósito esperado	El estudiante desarrolla un menú de bebidas utilizando técnicas de mixología, para fortalecer y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Mixología de autor con base en los destilados mexicanos, a base de agave, granos y uva. Reconocer la clasificación de los destilados.	Identificar los destilados nacionales e internacionales Uso y aplicación de de destilados en el proceso de preparación de cócteles.  Reconocer el procedimiento de elaboración de cócteles utilizando las técnicas de presentación y elaboración de mixología.  Identificar los elementos de una bebida de autor.	El estudiante elabora bebidas de autor implementado el uso de ingredientes de la región o de temporada y técnicas de vanguardia de mixología.	Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso y responsabilidad para las comunidades que el estudiante representa.
Desarrollo de menú bebidas de acuerdo con el tipo de establecimiento de A y B.	Uso y aplicación de destilados nacionales en el proceso de elaboración de cócteles.	El estudiante identifica los elementos de una bebida de autor.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

-Rúbricas Guía de observación - Ejercicios prácticos Rúbricas - Guía de observación -Ejercicios prácticos Rúbricas	laboratorio, equipo mayor y menor de cocina utensilios, pizarrón, aula, equipo multimedia.	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican los elementos del proceso de elaboración de una bebida de autor.	A partir de un caso práctico el estudiante diseñará: Una bebida de autor y lo documentará en un reporte que contenga: ingredientes, procedimiento, técnicas utilizadas y montaje.	Ejercicios prácticos Rúbricas

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. Gastronomía. Sommelier. Diplomado en mixología.	Conocimiento de metodologías de enseñanza-aprendizaje, habilidades para la planificación de clases, capacidad para adaptar el contenido a diferentes estilos de aprendizaje, dominio de técnicas de evaluación formativa y sumativa.	Sommelier. Gerente de centro de consumo restaurante, Bartender. Mixólogo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

--	--	--

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Koppmann Mariana	2012	Manual de gastronomía molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina.	Argentina	Siglo veintiuno S.A.	978-987-629-253-5
Butler James, Liley Vicki	2005	Cocktails	España	Editors S. A.	84-459-0671-2
Gary Regan	2018	The joy of mixology revised and updated edition.	New York, New York	Clarkson Potter	9780451499028 Ebook ISBN9780451499035
Dale Degroff	2012	The craft of the cocktail	New York, New York	Clarkson Potter	978-0-307-76227-6
Jeffrey Morgenthaler	2014	Bar Book	San Francisco, California	Raincoast Books	978-1-4521-138 978-1-4521-3027-9
Dave Arnold	2014	Liquid Intelligents	New York, New York	Northon & Company Inc.	9780393245851
Toby Maloney	2022	Bartenders Manifestó	New York, New York	Clarckson Potter	9780593137994
Jimeehan Chris Gal.	2011	PDT Cocktail Book	New York, New York	Sterling Epicure	9781402779237

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Chocano, A. (2010).	2010	La mixología y Gastronomía en tendencia Molecular	<a href="https://scholar.google.es/scholar?hl=es&amp;as_sdt=0%2C5&amp;q=mixologia&amp;btnG=">https://scholar.google.es/scholar?hl=es&amp;as_sdt=0%2C5&amp;q=mixologia&amp;btnG=</a>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Romero, Josué.	2017	Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional	<a href="http://repositorio.uta.edu.ec/ispui/handle/123456789/25">http://repositorio.uta.edu.ec/ispui/handle/123456789/25</a> <u>109</u>
----------------	------	---	---

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	