



Resolución Directoral

R.D. N° 200-2017-CENFOTUR/DN

Barranco, 11 DIC 2017

VISTO:

El memorándum N° 084-2017-CEE de fecha 23 de octubre de 2017, emitidos por el Comité de Calidad Educativa, sobre la aprobación del sílabo de los cursos de extensión educativa de "Bar Training" y "Master Bar";

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 6 y 7 del Reglamento de Carreras y Cursos Ocupacionales y de Extensión del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, aprobado mediante Resolución Directoral N° 298-2008-CENFOTUR/DN, señala que la oferta de extensión educativa se brinda a través de las modalidades educativas de capacitación y perfeccionamiento, comprendiendo la primera, el desarrollo de competencias técnicas y genéricas orientadas a lograr desempeños de calidad que son demandados en el ámbito laboral y empresarial;

Que, asimismo, el capítulo XIV del Título III del citado Reglamento señala los requisitos para la aprobación de cursos de extensión, estableciendo en su artículo 53 que los mismos deben ser aprobados por la Dirección Nacional mediante una Resolución Directoral;

Que, mediante los documentos del visto, el Comité de Calidad Educativa remite a Dirección de Extensión Educativa, la aprobación del sílabo de los cursos de extensión educativa de "Bar Training" y "Master Bar";

Que, mediante Memorando N° 1611-2017-DEE de fecha 08 de noviembre de 2017, la Dirección de Extensión Educativa solicita a Dirección Nacional la Formalización de los sílabos de los cursos de extensión educativa de "Bar Training" y "Master Bar";

Que, revisado el sustento del curso de "Bar Training", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, está dirigido al personal ayudante de barra de los establecimientos del sector Bares. Tiene como propósito que el participante aprenda de manera correcta la preparación de pre elaborados y preparación básica de cocteles en un bar, considerando la implementación y normas existentes en un establecimiento, aplicación de buenas prácticas, así como el uso de insumos autóctonos existentes en las diversas regiones del Perú,





Resolución Directoral

complementando con fundamentos de emprendimiento y Seguridad Turística, con el fin de revalorar y potenciar la coctelería peruana en el sector turismo;

Que, revisado el sustento del curso de "Master Bar", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, está dirigido al personal responsable de toma de decisiones en los establecimientos de bar. El propósito del curso es fortalecer en los participantes sus conocimientos en Gestión de actividades operativas y administrativas en bar, considerando la importancia de aplicación de buenas prácticas, normas vigentes y uso de insumos regionales en la preparación de cocteles, complementando con fundamentos de emprendimiento y Seguridad Turística; con el fin de potenciar y valorar la coctelería peruana, en el desarrollo del turismo del país;

Que, de lo expuesto resulta necesario emitir la Resolución correspondiente;

Con la visación de la Dirección de Extensión Educativa, la Oficina de Asesoría Jurídica y la Secretaría General;

De conformidad con el Decreto Ley N° 22155 - Ley Orgánica del CENFOTUR, y su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 016-2011-MINCETUR;

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - APROBAR el curso de extensión: "Bar Training" de 60 horas académicas, cuyo sílabo (10 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. - APROBAR el curso de extensión: "Master Bar" de 60 horas académicas, cuyo sílabo (10 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Tercero. - ENCARGAR a la Dirección de Extensión Educativa la supervisión y la ejecución del curso a que se refiere el primer artículo, y a la Dirección de Gestión Académica la expedición de la certificación correspondiente.

Artículo Cuarto. - ENCARGAR a la Oficina de Administración y Finanzas la comunicación de la presente Resolución a la Dirección de Extensión Educativa, Dirección de Gestión Académica del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, y otras áreas respectivas.



Resolución Directoral

Artículo Quinto. - ENCARGAR al responsable del Portal de Transparencia, la publicación de la presente resolución en la página web del Centro de Formación en Turismo.

Regístrese y comuníquese,

Una firma manuscrita en tinta negra, que parece ser "MB", extendida horizontalmente.

MADELEINE BURNS VIDAURRAZAGA
Directora Nacional
CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO



DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
BAR TRAINING

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del curso : **BAR TRAINING**
 1.2 Horas de Clase Total : **60 Horas académicas**

II. SUMILLA

Sumilla
El curso Bar Training es de naturaleza teórico – práctico, se desarrollará en la modalidad presencial. Está dirigido al personal ayudante de barra de los establecimientos del sector Bares. Tiene como propósito que el participante aprenda de manera correcta la preparación de pre elaborados y preparación básica de cocteles en un bar, considerando la implementación y normas existentes en un establecimiento, aplicación de buenas prácticas, así como el uso de insumos autóctonos existentes en las diversas regiones del Perú, complementando con fundamentos de emprendimiento y Seguridad Turística, con el fin de revalorar y potenciar la coctelería peruana en el sector turismo. Su desarrollo plantea (06) unidades temáticas: I. Introducción, implementación y pre elaborados. II. Coctelería. III. Pisco y Licores del Perú. IV. Aguardientes y licores I. V. Emprendedurismo. VI. Seguridad Turística.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencias General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara pre elaborados y diversos cocteles nacional y mundial, tomando en cuenta la implementación correcta, las buenas prácticas de manipulación y normatividad para bares, así como el uso de insumos existentes en las diversas regiones del Perú, con el fin de valorar y potenciar la coctelería peruana, en el turismo del país.	1.1	Describe las características fundamentales de los orígenes del bar en el Perú y el mundo, resaltando su importancia en el sector turismo.
		1.2	Prepara pre elaborados, tomando en cuenta factores indispensables de Implementación y BPM para la barra.
		1.3	Prepara diversos cocteles sin alcohol y con alcohol, considerando normatividad existente para su venta responsable.
		1.4	Prepara diversos cocteles a base de Pisco, con el fin de resaltar y valorar nuestro producto bandera en la coctelería peruana y el turismo del país.
		1.5	Prepara diversos cocteles a base de aguardientes mundiales, resaltando sus características y presentación con el fin de valorar su aporte a la coctelería peruana.
2	Evalúa oportunidades de negocio a partir del conocimiento de las necesidades de su localidad que le permitan elaborar un plan de negocios para mejorar su condición económica.	2.1	Identifica los conceptos y principios básicos del Emprendimiento.
		2.2	Aplica el FODA para desarrollar ideas de negocios.
		2.3	Elabora un plan de Negocios básico considerando las necesidades de su entorno y oportunidades laborales.
3	Analiza los fundamentos básicos de la	3.1	Identifica las acciones básicas de prevención y reacción ante siniestro sísmico y tsunamis.

	Seguridad Turística mediante conocimientos para la prevención, control y respuesta, ante elementos y circunstancias que atenten contra la salud e integridad humana, con la finalidad de reducir los riesgos de pérdidas humanas y materiales.	3.2	Aplica acciones de primeros auxilios ante eventos y/o accidentes que pongan en peligro la salud y la vida humana.
		3.3	Asume respuestas básicas de contingencia ante eventos delictivos que ponen en peligro la integridad y vida humana.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I INTRODUCCIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y PRE ELABORADOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1, 1.2				
PRODUCTO:				
- Conocer los orígenes del bar. - Preparación de pre elaborados.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
	2	INTRODUCCIÓN Historia del bar en el Perú y el mundo. - Fundamentación de sus orígenes y desarrollo. - Características e importancia de la coctelería en el sector turismo.	- Presentación del sílabo. - Presentación de temas, según sesión. - Emisión de video motivador. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión: interacción facilitador-participante. Participación Individual Utilizando técnica "preguntas y respuestas", los participantes refuerzan su aprendizaje sobre los orígenes y desarrollo del bar en el Perú y el mundo.	- Sílabo. - Diapositivas. - Video. - Manual de curso.
1	4	Implementación de la Barra I: - Puntos de agua y desagüe. - Puntos de corriente eléctrica. - Equipos de frío y conservación. - Estructuras de acero quirúrgico. - Exhibidores y maquinaria en un bar. BPM en Barra I: - Uso de uniforme adecuado del asistente en la barra. - BPM aplicadas en la barra, para preparación de Pre elaborados. - Clases de contaminación según su origen por la no práctica de BPM en la barra. - Agentes de contaminación en la barra. - Formas y factores de contaminación en la preparación de pre elaborados.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual Mediante Feedback: Facilitador - participante, reconocen e indican elementos que se utilizan en la implementación de la barra. Participación Grupal Se organizan de 04 participantes por grupo: - Reconocen insumos y realizan preparaciones de pre elaborados. - Aplican BPM en la elaboración de pre elaborados para la barra. - Describen el proceso de	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

	- Higiene y sanitización de cristalería, utensilios e implementos en la barra. Preparación de Pre elaborados - Selección y uso de Insumos: Frutas, hierbas, raíces y otros, para preparación de pre elaborados. - Higiene en la manipulación de insumos. - Preparación de Pre elaborados. - Usos y aplicaciones. - Conservación de pre elaborados.	conservación y aplicación de pre elaborados.	
--	--	--	--

UNIDAD II COCTELERIA				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3				
PRODUCTO: Preparación de cocteles sin alcohol y con alcohol, para su venta responsable.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
2	4	1.- Coctelería sin Alcohol: - Historia. - Origen y motivos de los cocteles sin alcohol. - Métodos de la Coctelería. - Aplicaciones y funciones. Cocteles tradicionales - Preparaciones clásicas. - Mezclas modernas.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Realizan preparación y presentación de cocteles sin alcohol-tradicionales.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
	2	Productos Bandera del Perú: - Normativa vigente. - Lista de los productos. - Desarrollo de los insumos.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual - Mediante participación a mano alzada, los participantes realizan retroalimentación, en cuanto a normativa, reconocimiento de insumos y otros relacionados a temática de Productos bandera.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
3	3	2.- Coctelería con alcohol: Cervezas y Chichas - Definición. - Origen. - Clases. - Proceso de elaboración. - Preparación de cocteles.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

			- Realizan preparación de cocteles a base de chicha y cerveza. - Presentan y exponen su preparación.	
3		Venta responsable del alcohol - Vender o no vender. - Normatividad existente. - Recomendaciones y sugerencias - Disposición al servicio.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Feedback Realizan Feedback, de temas relacionados a la venta responsable de bebidas en la barra.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

UNIDAD III
PISCO Y LICORES DEL PERÚ

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4

PRODUCTO: Preparar diversos cocteles a base pisco y licores peruanos.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
4	3	El Pisco: - Historia del Pisco. - Proceso de producción. - Tipos y variedades de uva. - Zonas productoras de Pisco.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual Utilizando técnica "preguntas y respuestas", los participantes intervienen en la retroalimentación del aprendizaje de la historia del pisco, producción y variedades.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso.
	3	Tasting de Pisos - Puros. - Acholados. - Mosto Verde.	Participación Grupal Aprenden a reconocer a través de la cata, los diferentes tipos de Pisco y sus variedades.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
5	3	Macerados - Definición. - Clases. - Proceso de elaboración. - Elaboración de cocteles.	- Presentación y explicación de la preparación de macerados. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Preparan diferentes macerados tomando en cuenta insumos, según región contextualizada.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
	3	Cocelería con Pisco Preparación de: - Pisco Sour. - Pisco con Algarrobina. - Chilcano. - Capitán. - Pisco Tonic. - Pisco Punch.	Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - A base de Pisco, preparan diferentes tipos de cocteles, degustan y resaltan presentación y diferenciación con otros licores.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

UNIDAD IV
AGUARDIENTES Y LICORES

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.5

PRODUCTO: Preparar diversos aguardiente y licores de conocimiento mundial.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
6	3	EL VODKA / EL GIN 4.1 Origen 4.2 Definición y procesos 4.3 Clases de Vodka / Gin 4.4 Elaboración de cocteles	- Presentación y explicación de la preparación de cocteles. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Preparan vodka, degustan y resaltan sabor y presentación.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
	3	EL RON / EL TEQUILA 4.5 Origen 4.6 Definición y procesos 4.7 Clases Ron / Tequila 4.8 Elaboración de cocteles	- Presentación y explicación de la preparación de cocteles. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de ron-tequila.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
7	3	WHISKY ESCOCES WHISKEY AMERICANO 4.9 Origen 4.10 Definición y procesos 4.11 Clases de Whisky / Whiskey 4.12 Elaboración de cocteles	- Presentación y explicación de la preparación de cocteles. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de whisky: escoses/ americano.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
	3	EL BRANDY / EL COGNAC 4.13 Origen 4.14 Definición y procesos 4.15 Clases de Brandy / Cognac 4.16 Elaboración de cocteles	- Presentación y explicación de la preparación de cocteles. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de brandy y cognac.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

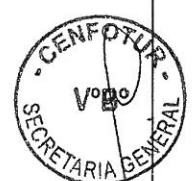
8	3	LICORES 4.17 Origen 4.18 Definición y procesos 4.19 Clases de Licores 4.20 Elaboración de cocteles	- Presentación y explicación de la preparación de cocteles. Participación Grupal - Se organizan en grupos de 04 participantes. - Realizan preparación, degustación y presentación de diferentes tipos de licores.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.
	3	EVALUACIÓN FINAL Elaboración de Proyecto coctelero.	- Aplicación de evaluación final: - Tomando en cuenta la elección de (01) insumo regional, técnicas aprendidas y creatividad personal, preparan sus propios cocteles. - Cada uno, describe lo preparado, resaltando la mezcla de olores y sabores.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Equipo de bar.

**UNIDAD V
EMPRENDEDURISMO**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 2.1; 2.2; 2.3

PRODUCTO: Elabora un Plan de Negocios

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
9	1	- Fundamentos generales del Emprendedurismo. - Definición, cualidades y características del emprendedor. - Casos de Éxito de emprendedores en el Perú.	- Identifica los fundamentos generales del emprendimiento a través de diapositivas. - Define las cualidades y virtudes del emprendedor mediante intervenciones grupales. - Recrea los casos de éxito de emprendedores en el Perú mediante videos.	- Diapositivas - Videos
	1	- La idea de negocio, el Primer paso: Conceptualización. - Identificación y casos. - Estrategias para identificar ideas de negocios viables.	- Define el Concepto de Idea de Negocio mediante diapositivas. - Nombra las estrategias para identificar ideas de Negocios mediante su participación en aula. - Ejemplifica ideas de Negocios viables y sostenibles, recreando casos cotidianos.	Diapositivas
	4	- El Plan de negocio.- Conceptualización. - Importancia del Plan de Negocios. - Partes de un Plan de Negocio: - El Resumen Ejecutivo - Planeamiento Estratégico - Planeamiento de marketing - Planeamiento Financiero	- Define correctamente el concepto de Plan de Negocio, mediante participación en aula. - Valora la importancia de contar con un Plan de Negocios mediante diapositivas. - Identifica las partes de un Plan de Negocios en diapositivas.	- Diapositivas - Plan de Negocio

   	5. Planeamiento Organizacional • Análisis FODA, aplicado al Plan de Negocios. 1. El Resumen Ejecutivo.- conceptualización. 2. El Planeamiento estratégico: ✓ Definición de Razón social y razón comercial. ✓ Visión y Misión del negocio. ✓ Determinación de los objetivos del Negocio. ✓ Perfil del Cliente. ✓ Análisis FODA. 3. El Planeamiento de Marketing: El Producto o Servicio.- Características Análisis del entorno empresarial y del mercado potencial. ✓ Segmentando el mercado: El público objetivo (clientes potenciales). El Precio.- ✓ Ventajas competitivas del negocio y análisis de la competencia. La Plaza o Mercado.- ✓ Los medios de distribución. La Promoción.- ✓ Estrategias de mercadeo, distribución, de promoción, de precios. 4. El Plan Financiero: ✓ Los Costos ✓ Tipos de Costos. ✓ Costos de Operación. ✓ Margen de Utilidades. ✓ El Precio de Venta. 5. Plan Administrativo.- ✓ Estudios Técnicos de la Producción. ✓ Organigramas. Formalización y Creación del Negocio: Formalización de empresas como persona natural o como persona jurídica Esquema del Plan de Negocio.	• Aplica el análisis FODA reconociendo elementos internos y externos de una empresa, mediante trabajo grupal. • Define el concepto de Resumen Ejecutivo utilizando papelotes. • Desarrolla el Planeamiento estratégico y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. • Desarrolla el Planeamiento de Marketing y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. • Desarrolla el Planeamiento Financiero y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. • Desarrolla el Planeamiento administrativo y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios	
---	---	--	--

**UNIDAD VI
SEGURIDAD TURÍSTICA**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 3.1; 3.2, 3.3

PRODUCTO: Aplica recomendaciones de la Seguridad Turística.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
10	2.5	Sismos • Conceptualización de sismo. • Movimientos de placas y generación de sismos. • Acciones básicas de prevención y reducción de desastres generadas por un sismo. Tsunamis. • ¿Qué es un tsunami? • Características de los tsunamis: Período, altura de onda, velocidad de propagación, profundidad oceánica. Tipos de tsunamis. • Acciones básicas para reaccionar ante un eventual tsunami. • Planes de emergencia y evacuación para casos de tsunamis.	• Exposición de temas. • Exposiciones de casos • En grupo: Realiza prácticas de simulacros ante eventuales Sismos y Tsunamis. • Consolida los temas • Concientiza de manera grupal: las causas y consecuencias de los fenómenos mencionados.	• Diapositivas • manual • Video • Pizarra acrílica • Papelógrafo
	2.5	• Conceptualización de primeros auxilios. • El botiquín de emergencia. • Posturas adecuadas para el paciente al aplicar los primeros auxilios. • Acciones a tomar en cuenta ante situaciones de emergencia: • Magulladuras y tropiezos. • Quemaduras. • Picadura de insectos. • Fracturas • Atragantamiento. • Pre infarto. • Descompensación y desmayos. • Descargas eléctricas.	• Identifica e internaliza los conceptos más importantes de primeros auxilios. • Identifica los insumos principales de un botiquín de primeros auxilios. • Practica en grupo: acciones de estabilidad de posturas para aplicar los primeros auxilios. • Practica en grupo: las acciones más importantes ante situaciones de emergencia.	• Botiquín de primeros auxilios.
	1	• Acciones a tomar en cuenta ante situaciones generadas por actos delictivos: • Ante situaciones de hurto común, sin agresión física. • Ante situaciones de robo agravado con armas de fuego. • Control psicológico personal. • El Sistema de monitoreo y video vigilancia en los establecimientos. • Campaña de difusión e información preventiva, a los turistas sobre la Seguridad Turística. • Manejo de quejas y denuncias de los	• Internaliza las recomendaciones más importantes a tomar en cuenta ante situaciones generadas por actos delictivos. • Practica en grupo: Simulaciones de respuestas asertivas ante actos delictivos en establecimientos. • Retroalimenta los conceptos más importantes de la Seguridad Turística.	• Diapositivas • Video • Pizarra acrílica • Papelógrafo

	turistas. Tabla de recomendaciones: El control de ingreso y salida de los turistas nacional y/o extranjero de los establecimientos de restaurantes y hospedaje.		
--	--	--	--

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
La metodología a utilizar en el curso Bar del Perú I, se aplicará las siguientes estrategias: Intervenciones personalizadas Se empleará para el refuerzo de los fundamentos teóricos desarrollados en clase, interactuando de manera permanente con el facilitador y demás compañeros. Exposición Temática Se empleará el uso de material audiovisual (diapositivas y videos, entre otros), cuyo objetivo principal es motivar y reforzar los conocimientos, con los que cuenta y los que aprenderá. Trabajos en equipo Será exclusivo para el desarrollo de las actividades prácticas en cuanto a la preparación de pre elaborados y preparación de diversos cocteles y demás licores, entre otros. Evaluaciones Se utilizará una Prueba de Entrada para sondear el nivel de conocimientos con los que cuenta el participante al inicio del curso, su peso será referencial. Asimismo, la evaluación de Desempeño medirá el cumplimiento de logro de competencias (70% del Promedio general). Finalmente, la evaluación final comprenderá la presentación de cada participante de un Proyecto coctelero, considerándose un peso del 30% del promedio general. El desarrollo de los módulos de emprendimiento y Seguridad turística, no tendrá un peso promedio.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

Equipo multimedia, pizarra, plumones, papelotes, implementos de bar, de acuerdo a las necesidades requeridas.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación de Entrada	Nota Referencial	100%
2	Evaluación de Desempeño	70%	
3	Evaluación Final	30%	

Normas específicas del Curso/ Módulo
- La cantidad de horas mínima de asistencia, para la obtención del certificado respectivo, es de 48 horas académicas lo cual representa el 80% de las horas programadas. - Se otorgará certificado a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 11.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- VILLAGARCIA, L. (2014). "La Magia del Pisco". Editorial Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- VINGERHOETS PLUCKER, M. (2015). "Los Secretos del Pisco". Universidad de San Martín de Porres. Perú.

- CENTRO DE INNOVACION TECNOLOGICA VITIVINICOLA, CITEVID (2008). Manual de Enología. Ministerio de la Producción. Perú.
- ZAPATA, S. (2006). "Diccionario de Gastronomía Peruana tradicional". Editorial Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- BUTLER & TANNER (2009) COCTELES, El Arte de los Combinados. Reino Unido.
- MONTORO, J. (2013) Atlas ilustrado de Licores y Cocteles. SUSAETA Ediciones.
- BRACK EGG, A. (2012). "Diccionario de Frutas y Frutos del Perú". Universidad de San Martín de Porres Fondo Editorial. Perú.
- INDECOPI (2013). GUIA INFORMATIVA, PRODUCTOS BANDERA DEL PERU. Perú.
- MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN. (2017) SUPERFOODS.
<https://peru.info/es-pe/superfoods>



DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA

SÍLABO

MASTERS BAR

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del curso : **MASTERS BAR**
- 1.2 Horas de Clase Total : **60 Horas académicas**

II. SUMILLA

Sumilla
El curso Masters Bar, es de naturaleza teórico – práctico, se desarrolla en la modalidad presencial. Está dirigido al personal responsable de toma de decisiones en los establecimientos de bar. El propósito del curso es fortalecer en los participantes sus conocimientos en Gestión de actividades operativas y administrativas en bar, considerando la importancia de aplicación de buenas prácticas, normas vigentes y uso de insumos regionales en la preparación de cocteles, complementando con fundamentos de emprendimiento y Seguridad Turística; con el fin de potenciar y valorar la coctelería peruana, en el desarrollo del turismo del país. Su desarrollo plantea (05) unidades temáticas: - BPM, Implementación y Normatividad en bar. - Gestión de Operaciones en Bar. - Vino y su mundo. - Pisco: versatilidad en la cata y preparación. - Aguardientes del Perú y del Mundo. - Emprendedurismo. - Seguridad Turística.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencias General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Ejecuta actividades relacionadas a la gestión administrativa y operativa en bar, considerando BPM, normas existentes y uso de insumos regionales, en la preparación de diversos cocteles, con el fin de potenciar y valorar la coctelería peruana en el desarrollo turístico del país.	1.1	Describe aplicación de BPM en la preparación de cocteles en establecimientos de bar.
		1.2	Identifica la correcta organización y distribución de Implementación de la barra y Normatividad existente según DIGESA, para consumo de bebidas alcohólicas en bares.
		1.3	Ejecuta demostraciones de Gestión Administrativa y operativa en bar, con el fin de implementarlos luego en sus establecimientos laborales.
		1.4	Prepara cocteles a base de variedades de tipo de vino, diferenciando sabores mediante el Tasting.
		1.5	Prepara cocteles a base de variedades de tipos de Pisco, diferenciando sabores mediante el Tasting.
		1.6	Prepara cocteles de aguardientes diversos, empleando insumos regionales del Perú y los compara con los aguardientes mundiales en el contexto actual.
2	Evalúa oportunidades de negocio a partir del conocimiento de las necesidades de	2.1	Identifica los conceptos y principios básicos del Emprendimiento.
		2.2	Aplica el FODA para desarrollar ideas de negocios.

	su localidad que le permitan elaborar un plan de negocios para mejorar su condición económica.	2.3	Elabora un plan de Negocios básico considerando las necesidades de su entorno y oportunidades laborales.
3	Analiza los fundamentos básicos de la Seguridad Turística mediante conocimientos para la prevención, control y respuesta, ante elementos y circunstancias que atenten contra la salud e integridad humana, con la finalidad de reducir los riesgos de pérdidas humanas y materiales.	3.1	Identifica las acciones básicas de prevención y reacción ante siniestro sísmico y tsunamis.
		3.2	Aplica acciones de primeros auxilios ante eventos y/o accidentes que pongan en peligro la salud y la vida humana.
		3.3	Asume respuestas básicas de contingencia ante eventos delictivos que ponen en peligro la integridad y vida humana.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I				
BPM, IMPLEMENTACIÓN Y NORMATIVIDAD EN BAR				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
- Reconocen las BPM y su importancia en preparación de cocteles. - Describen Procedimientos correctos de Implementación y Normatividad según DIGESA para bar.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	BPM en la Barra II: - BPM aplicado en la preparación de cocteles. - Higiene y limpieza en la barra: cristalería, utensilios e implementos. - Contaminación en la Preparación de cocteles. - ETAS en la coctelería.	- Presentación del sílabo. - Presentación de temas, según sesión. - Emisión de vídeo motivador. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión: interacción facilitador-participante. Participación Individual Utilizando técnica "preguntas y respuestas", los participantes refuerzan su aprendizaje sobre BPM aplicados en la preparación de cocteles.	- Sílabo. - Diapositivas. - Vídeo. - Manual de curso.
	4	Implementación de la Barra II: - Diseño y distribución de espacios en la barra. - Organización y distribución de implementos en la barra. - Puntos de agua y desagüe. - Puntos de corriente eléctrica. - Equipos de frío y conservación. - Estructuras de acero quirúrgico. - Exhibidores y maquinaria en un bar. - Sistemas de lavado de	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual Mediante Feedback, entre Facilitador – participantes: - Describen el diseño, manejo e implementación	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso.

		cristalería. Normatividad para bebidas alcohólicas en el Perú según DIGESA. • Denominación para el pisco. • Denominación para otras bebidas.	adecuada de la barra para bares. • Examinan la Normatividad según DIGESA, existente para bebidas alcohólicas en el Perú.	
--	--	--	---	--

UNIDAD II GESTIÓN DE OPERACIONES EN BAR				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3				
PRODUCTO: Realiza demostraciones de Gestión Administrativa y Operativa en bar.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
2	6	Gestión Administrativa y Operativa en bar: Gestión de Personal - Descripción del Perfil del bartender. - Selección y evaluación. - Valores y normas para atención en la barra. - Atención al cliente y Manejo de Objeciones en la barra. - Manejo de horarios de trabajo y descanso. - Capacitación al personal de bar. Gestión y Control de Operaciones - Formatos de Control de Operaciones: para compras y ventas. - Productos bandera. - Los Super Foods. - Relación con proveedores. - Recepción, conservación y almacenamiento de principales insumos para preparación de cocteles. - Control e Inventariado de la barra.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual Utilizando técnica role play: - Realizan dramatización de manejo de personal en la barra y resolución de objeciones con los clientes. - Realizan demostración de procedimiento de atención al cliente: saludo, toma de pedido, entrega y despedida.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Implementos de bar.

UNIDAD III VINO Y SU MUNDO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4				
PRODUCTO: Preparar cocteles a base de vino y sus diversas variedades, diferenciando sabores mediante la cata.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos

3	1.5	El Vino y su naturaleza: - Introducción al mundo del vino. - Visión Global del Mundo: histórico, geográfico, político, social y económica. - Factores que participan en la producción del vino. - Clima - factor más importante	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Individual Mediante uso de técnicas de preguntas y respuestas, refuerzan conocimientos sobre el vino y su naturaleza.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Implementos de bar.
	1.5	Tipo de Vino: - Vino Tinto, vinificación: - Malbec, Merlot, Cabernet. - Vino Blanco, vinificación: - Sauvignon Blanc, Chardonay, Riesling. - Vino Rosado, vinificación. - Champagne, Cava, Espumante.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Grupal Se organizan en grupos de 04 participantes. Aplicando la cata, reconocen los diferentes tipos de vino y espumosos existentes.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Implementos de bar. - Vinos y espumosos.
	1	Vino en el Perú: Zonas de producción, variedades y marcas: Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna, Ancash, La libertad, Lima.	- Presentación de temas según sesión. - Recojo de conocimientos y experiencias previas. - Desarrollo de sesión. Participación Grupal Identifican la variedad existente de uva, según zonas de Producción en el Perú.	- Sílabo. - Diapositivas. - Manual de curso. - Implementos de bar. - Vinos.
	2	Usos y combinaciones: Cocteles con Vino y/o espumosos.	Participación Grupal Se organizan de a (04) participantes por grupo. Preparan cocteles con vino y/o espumosos. Describen su preparación y resaltan su presentación.	- Implementos de bar. - Vinos y espumosos.

UNIDAD IV
PISCO: VERSATILIDAD EN LA CATA Y PREPARACIÓN

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.5

PRODUCTO:

Preparar cocteles a base de Pisco y sus diversas variedades, diferenciando sabores mediante la cata.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
-----------	----------	-----------	----------------------------	---------------------

4	3	Tasting y Preparación Pisco Puro No Aromático: • Quebranta. • Negra Criolla. • Mollar. • Uvina. • Creaciones de cocteles con dichas uvas.	Participación Individual Aplicando cata, cada participante reconoce y diferencia los sabores del pisco puro no aromático, según su variedad y zona.	• Diapositiva. • Manual de curso. • Implementos de bar. • Piscos.
	3	Tasting y Preparación Pisco Aromático • Italia. • Torontel. • Albilla. • Moscatel. • Creaciones de cocteles con uvas.	Participación Individual Aplicando cata, cada participante reconoce y diferencia los sabores del pisco puro aromático, según su variedad y zona.	• Diapositiva. • Manual de curso. • Implementos de bar. • Piscos.
5	3	Tasting y Preparación Pisco Aholado • Aholado Ensamblaje. • Aholado de Uvas. • Creaciones de cocteles con dichas uvas.	Participación Individual Aplicando cata, cada participante reconoce y diferencia los sabores del pisco aholado y sus diferentes mezclas.	• Diapositiva. • Manual de curso. • Implementos de bar. • Piscos.
	3	Tasting y Preparación Pisco Mosto Verde • Mosto Verde No Aromático. • Mosto Verde Aromático. • Mosto Verde Aholado. • Creaciones de cocteles con dichas uvas.	Participación Individual Aplicando cata, cada participante reconoce y diferencia los sabores del pisco mosto verde.	• Diapositiva. • Manual de curso. • Implementos de bar. • Piscos.

UNIDAD V
AGUARDIENTES DEL PERÚ Y EL MUNDO

COMPETENCIA ESPECÍFICA:

PRODUCTO: Prepara diversos cocteles a base de principales aguardientes existentes, comparando sabor y presentación.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
6	2	El vodka / el gin • El Vodka en el Perú. • Categoría. • Definición. • Origen. • Clases de Vodka / Gin. • Proceso de elaboración. • Marcas en el mercado.	Participación Grupal Se organizan de (04) participantes por grupo. Preparan cocteles utilizando insumos peruanos. Comparan sabor y presentación con vodkas de reconocimiento mundial.	• Implementos de bar. • Gin. • Insumos regionales.

		Elaboración de cocteles.		
	4	El ron / el tequila - El ron en el Perú. - Categoría. - Definición. - Origen. - Clases de Ron / Tequila. - El Cañazo en el Perú. - Proceso de elaboración. - Marcas en el mercado. - Elaboración de cocteles.	Participación Grupal Se organizan de (04) participantes por grupo. Preparan cocteles utilizando insumos peruanos y cañazo. Comparan sabor y presentación con rones de reconocimiento mundial.	- Implementos de bar. - Ron. - Cañazo. - Insumos regionales.
	3	Whisky Irlandés Whisky Canadiense - Categoría. - Definición. - Origen. - Clases de Whisky. - Proceso de elaboración. - Marcas en el mercado. - Elaboración de cocteles. - Whisky Peruano: uso de insumos locales.	Participación Grupal Se organizan de (04) participantes por grupo. Preparan cocteles empleando insumos regionales peruanos y whisky. Comparan y diferencian sabor y presentación.	- Implementos de bar. - Whisky. - Cañazo. - Insumos regionales.
	3	El brandy - Categoría. - Definición. - Origen. - Clases de Brandy / Cognac. - Proceso de elaboración. - Marcas en el mercado. - Elaboración de cocteles. - El Brandy peruano: preparación.	Participación Grupal Se organizan de (04) participantes por grupo. Preparan cocteles utilizando insumos regionales para preparar coctel a base de un brandy peruano.	- Implementos de bar. - Whisky. - Cañazo. - Insumos regionales.
8	6	Evaluación final. - Protocolo servicio. - Proyecto coctelero	Evaluación Final: Protocolo de servicio Aplicando role play, realizan el protocolo de mise place en la barra. Proyecto coctelero Empleando más de 02 insumos peruanos, preparan proyecto y resaltan su presentación.	- Implementos de bar. - Insumos regionales.

**UNIDAD VI
EMPREDEDURISMO**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 2.1; 2.2; 2.3

PRODUCTO: Elabora un Plan de Negocios

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
-----------	----------	-----------	----------------------------	---------------------

9	1	Fundamentos generales del Emprendedurismo. - Definición, cualidades y características del emprendedor. - Casos de Éxito de emprendedores en el Perú.	- Identifica los fundamentos generales del emprendimiento a través de diapositivas. - Define las cualidades y virtudes del emprendedor mediante intervenciones grupales. - Recrea los casos de éxito de emprendedores en el Perú mediante videos.	- Diapositivas - Videos
	1	La idea de negocio - Conceptualización. - Identificación y casos. - Estrategias para identificar ideas de negocios viables.	- Define el Concepto de Idea de Negocio mediante diapositivas. - Nombra las estrategias para identificar ideas de Negocios mediante su participación en aula. - Ejemplifica ideas de Negocios viables y sostenibles, recreando casos cotidianos.	Diapositivas
	4	El Plan de negocio - Conceptualización. - Importancia del Plan de Negocios. - Partes de un Plan de Negocio: - El Resumen Ejecutivo - Planeamiento Estratégico - Planeamiento de marketing - Planeamiento Financiero - Planeamiento Organizacional - Análisis FODA, aplicado al Plan de Negocios. El Resumen Ejecutivo.- conceptualización. El Planeamiento estratégico: - Definición de Razón social y razón comercial. - Visión y Misión del negocio. - Determinación de los objetivos del Negocio. - Perfil del Cliente. - Análisis FODA. El Planeamiento de Marketing: El Producto o Servicio.- Características Análisis del entorno empresarial y del mercado potencial. Segmentando el mercado: El público objetivo (clientes potenciales). El Precio.- Ventajas competitivas del	- Define correctamente el concepto de Plan de Negocio, mediante participación en aula. - Valora la importancia de contar con un Plan de Negocios mediante diapositivas. - Identifica las partes de un Plan de Negocios en diapositivas. - Aplica el análisis FODA reconociendo elementos internos y externos de una empresa, mediante trabajo grupal. - Define el concepto de Resumen Ejecutivo utilizando papelotes. - Desarrolla el Planeamiento estratégico y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. - Desarrolla el Planeamiento de Marketing y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. - Desarrolla el Planeamiento Financiero y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios. - Desarrolla el Planeamiento administrativo y sus elementos utilizando formato ficha de Plan de Negocios.	- Diapositivas - Plan de Negocio

		negocio y análisis de la competencia. La Plaza o Mercado.- Los medios de distribución. La Promoción.- Estrategias de mercadeo, distribución, de promoción, de precios. 4. El Plan Financiero: • Los Costos • Tipos de Costos. • Costos de Operación. • Margen de Utilidades. • El Precio de Venta. 5. Plan Administrativo.- • Estudios Técnicos de la Producción. • Organigramas. Formalización y Creación del Negocio: Formalización de empresas como persona natural o como persona jurídica Esquema del Plan de Negocio.		
--	--	---	--	--

**UNIDAD VI
SEGURIDAD TURÍSTICA**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 3.1; 3.2, 3.3

PRODUCTO: Aplica recomendaciones de la Seguridad Turística.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
10	2.5	Sismos • Conceptualización de sismo. • Movimientos de placas y generación de sismos. • Acciones básicas de prevención y reducción de desastres generadas por un sismo. Tsunamis. • ¿Qué es un tsunami? • Características de los tsunamis: Período, altura de onda, velocidad de propagación, profundidad oceánica.	• Exposición de temas. • Exposiciones de casos • En grupo: Realiza prácticas de simulacros ante eventuales Sismos y Tsunamis. • Consolida los temas • Concientiza de manera grupal: las causas y consecuencias de los fenómenos mencionados.	• Diapositivas • manual • Video • Pizarra acrílica • Papelógrafo

		Tipos de tsunamis. • Acciones básicas para reaccionar ante un eventual tsunami. • Planes de emergencia y evacuación para casos de tsunamis.		
	2.5	• Conceptualización de primeros auxilios. • El botiquín de emergencia. • Posturas adecuadas para el paciente al aplicar los primeros auxilios. • Acciones a tomar en cuenta ante situaciones de emergencia: • Magulladuras y tropiezos. • Quemaduras. • Picadura de insectos. • Fracturas • Atragantamiento. • Pre infarto. • Descompensación y desmayos. • Descargas eléctricas.	• Identifica e internaliza los conceptos más importantes de primeros auxilios. • Identifica los insumos principales de un botiquín de primeros auxilios. • Practica en grupo: acciones de estabilidad de posturas para aplicar los primeros auxilios. • Practica en grupo: las acciones más importantes ante situaciones de emergencia.	• Botiquín de primeros auxilios.
	1	• Acciones a tomar en cuenta ante situaciones generadas por actos delictivos: ▪ Ante situaciones de hurto común, sin agresión física. ▪ Ante situaciones de robo agravado con armas de fuego. • Control psicológico personal. • El Sistema de monitoreo y video vigilancia en los establecimientos. • Campaña de difusión e información preventiva, a los turistas sobre la Seguridad Turística. • Manejo de quejas y denuncias de los turistas. • Tabla de recomendaciones: El control de ingreso y salida de los turistas nacional y/o extranjero de los establecimientos de restaurantes y hospedaje.	• Internaliza las recomendaciones más importantes a tomar en cuenta ante situaciones generadas por actos delictivos. • Practica en grupo: Simulaciones de respuestas asertivas ante actos delictivos en establecimientos. • Retroalimenta los conceptos más importantes de la Seguridad Turística.	• Diapositivas • Video • Pizarra acrílica • Papelógrafo

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología a utilizar en el curso Master Bar, se aplicará las siguientes estrategias:

- **Intervenciones personalizadas**

Se empleará para el refuerzo de los fundamentos teóricos desarrollados en clase, interactuando de manera permanente con el facilitador y demás compañeros.

- **Exposición Temática**

Se empleará el uso de material audiovisual (diapositivas y videos, entre otros), cuyo objetivo principal es motivar y reforzar los conocimientos, con los que cuenta y los que aprenderá.

- **Trabajos en equipo**

Será exclusivo para el desarrollo de las actividades prácticas en cuanto a la preparación de pre elaborados y preparación de diversos cocteles y demás licores, entre otros.

- **Evaluaciones**

Se utilizará una Prueba de Entrada para sondear el nivel de conocimientos con los que cuenta el participante al inicio del curso, su peso será referencial. Asimismo, la evaluación de Desempeño medirá el cumplimiento de logro de competencias (70% del Promedio general). Finalmente, la evaluación final comprenderá la presentación de cada participante de un Proyecto coctelero, considerándose un peso del 30% del promedio general. El desarrollo de los módulos de emprendimiento y Seguridad turística, no tendrá un peso promedio.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

Equipo multimedia, pizarra, plumones, papelotes, implementos de bar, de acuerdo a las necesidades requeridas.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación de Entrada	Nota Referencial	100%
2	Evaluación de Desempeño	70%	
3	Evaluación Final	30%	

Normas específicas del Curso/ Módulo

1. La cantidad de horas mínima de asistencia, para la obtención del certificado respectivo, es de 48 horas académicas lo cual representa el 80% de las horas programadas.
2. Se otorgará certificado a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 11.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- VILLAGARCIA, L. (2014). "La Magia del Pisco". Editorial Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- VINGERHOETS PLUCKER, M. (2015). "Los Secretos del Pisco". Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- CENTRO DE INNOVACION TECNOLOGICA VITIVINICOLA, CITEVID (2008). Manual de Enología. Ministerio de la Producción. Perú.
- ZAPATA, S. (2006). "Diccionario de Gastronomía Peruana tradicional". Editorial Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- BUTLER & TANNER (2009) COCTELES, El Arte de los Combinados. Reino Unido.
- MONTORO, J. (2013) Atlas ilustrado de Licores y Cocteles. SUSAETA Ediciones.
- BRACK EGG, A. (2012). "Diccionario de Frutas y Frutos del Perú". Universidad de San Martín de Porres Fondo Editorial. Perú.
- INDECOPI (2013). GUIA INFORMATIVA, PRODUCTOS BANDERA DEL PERU. Perú.
- MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN. (2017) SUPERFOODS. <https://peru.info/es-pe/superfoods>

