

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
COCTELERÍA Y PIQUEOS DE VERANO

DATOS GENERALES

1.1	Nombre del taller	:	Coctelería y piqueos de verano
1.2	Total, de horas académicas	:	04 horas
1.3	N° de horas por sesión	:	04 horas
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	Presencial
1.5	Créditos	:	0

I. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta del taller

El taller de “Coctelería y piqueos de verano”, se crea con la finalidad de brindar a los participantes las herramientas necesarias para sorprender a sus invitados con cocteles refrescantes y piqueos fáciles de elaborar. A través de este taller, los participantes podrán aprender técnicas de preparación, combinación de sabores, presentación creativa y consejos prácticos para presentar en una reunión social.

La justificación de este taller radica en la importancia de promover la convivencia, el disfrute y el arte culinario, brindando a los participantes la oportunidad de adquirir habilidades que enriquecerán sus encuentros sociales durante la temporada de verano.

II. SUMILLA

Sumilla

El taller “Coctelería y piqueos de verano”, forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en modalidad presencial. El taller brindará a los participantes la oportunidad de adquirir conocimientos y habilidades para la preparación de cocteles refrescantes y piqueos, ideales para reuniones familiares y de amigos en temporada de verano.

El taller se desarrolla en 01 Unidad:

1. Elaboración de cocteles y piqueos de verano

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO			
N°	Competencia General del Curso o Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara cocteles y piqueos de verano con la finalidad de fomentar su preparación en eventos sociales.	1.1	Identifica y seleccionar ingredientes frescos y de calidad para la preparación de cocteles y piqueos de verano.
		1.2	Aplica técnicas adecuadas para la elaboración de bebidas refrescantes, incluyendo el uso de herramientas y utensilios especializados.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA I				
Preparación de cocteles y piqueos de verano				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> Cocteles y piqueos de verano (Para eventos sociales) 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	04	<p>Coctelería de verano</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aperol Spritz ✓ Tinto de verano ✓ Moscow Mule ✓ Negroni Sbagliato ✓ Margarita Frozen <p>Piqueos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tablas de verano Compuesta de frutos secos, frutas frescas, aceitunas, quesos y charcutería. • Dips de verano: <ul style="list-style-type: none"> - Cheese bacon - Queso crema con chips de tocino frito y cebolla china. - Guacamole clásico - Tapenade de aceitunas negras 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación del sílabo. ▪ Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller. ▪ Preparación de cocteles: <ol style="list-style-type: none"> 1. Acondiciona el taller: materiales, herramientas de Bar, utensilios e insumos a emplear. 2. Indica los procedimientos paso a paso para la elaboración de los cocteles y piqueos 3. Sirve y presenta, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 4. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 5. Cierra taller 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Recetario. • Batería de bar. • Utensilios. • Herramienta de bar.

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
La metodología a utilizar en el Curso de extensión Taller gastronómico “Coctelería y piqueos de verano”, será desarrollada de manera presencial. Asimismo, se indica que será demostrativa y participativa, vivencial e interpersonal (capacitador-participante). Estas estrategias se realizarán mediante: <ul style="list-style-type: none">• Participación vivencial• Feedback

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Pizarra, plumones, recetario, batería de bar, utensilios.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Normas específicas del Curso/ Módulo
<ol style="list-style-type: none">1. No se realizará evaluación promedial de aprendizaje.2. Se otorgará un Diploma de participación a los participantes que asistan al 100% del taller.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- ANASTASIO, LUCA (2019). Cocteles. Editorial Lexus.
- BLAKE, SUSANNAH (2019). 500 aperitivos. Editorial Blume.
- CABRERA, D. (2022) Gurú. Manual multisensorial de coctelería. Planeta Gastro.
- CATAPULTA JUNIOR (2023). Los cócteles de mr Lyan, el rey de los tragos. Catapulta editores.
- LARAISON, EMILIE (2019). Aperitivos Para Dummies. Editorial planeta.
- PARRAGON BOOKS (2020). Spa-Arte de la Mixología: Cócteles Clásicos y Sorprendentes. Editorial Parragon.