

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA  
SÍLABO**

**FESTIVAL DE SOURS, TONICS Y CHILCANOS**

**DATOS GENERALES**

<b>1.1</b>	Nombre del taller	:	Festival de sours, tonics y chilcanos
<b>1.2</b>	Total de horas académicas	:	04
<b>1.3</b>	N° de horas por sesión	:	04
<b>1.4</b>	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	Presencial
<b>1.5</b>	Créditos	:	No aplica

**I. JUSTIFICACIÓN**

**Justificación de propuesta del taller**

La coctelería y la cultura de las bebidas, han experimentado un creciente auge a nivel social. Cada vez más personas, se interesan por aprender a preparar diversos cócteles de manera creativa y disfrutar de estas experiencias, en un ambiente relajado y de entretenimiento.

Por esta razón; y para atender esta necesidad, se propone realizar el taller “Festival de sours, tonics y chilcanos”, con la finalidad de aprender a preparar dichos cocteles y sorprender a sus invitados, en un evento social.

Asimismo, a través del taller, los participantes aprenderán a aplicar las diversas técnicas de preparación, combinación de sabores, presentación creativa y consejos prácticos de presentación de cocteles, considerando el tipo de reunión social.

Finalmente, se busca promover la coctelería responsable, la convivencia, el disfrute y el arte culinario, brindando a los participantes la oportunidad de adquirir habilidades propias de la coctelería.

**II. SUMILLA**

**Sumilla**

El Taller gastronómico “Festival de sours, tonics y chilcanos”, forma parte del área de formación básica. Es de naturaleza práctica y se realizará en modalidad presencial. El taller, tiene como objetivo final que los participantes asistentes, adquieran conocimientos y habilidades en la preparación de diversos cocteles, con la finalidad de fomentar su preparación seleccionada para reuniones sociales; así como, su consumo responsable.

El taller se desarrolla en I Unidad:

- I. Elaboración de sours, tonics y chilcanos

**III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO**

COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO			
N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara cócteles, empleando técnicas de coctelería y recomendaciones de criterios sanitarios.	1.1	Elabora cócteles de sours, tonics y chilcanos, empleando técnicas cocteleras y criterios sanitarios.

**IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:**

UNIDAD DIDÁCTICA I PREPARACIÓN DE SOURS, TONICS Y CHILCANOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar cocteles como los sours, tonics y chilcanos para eventos sociales, empleando técnicas de coctelería, recomendaciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos y recetas seleccionados.</li> </ul>				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	04	<b>Cocteles seleccionados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sours</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pisco sour</li> <li>✓ Maracuyá sour</li> <li>✓ Coffe sour</li> </ul> </li> <li><b>Tonics</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pisco tonic</li> <li>✓ Tonic de frutos rojos</li> <li>✓ Tonic de café</li> </ul> </li> <li><b>Chilcanos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chilcano de Pisco</li> <li>✓ Chilcano de albahaca y frambuesas</li> <li>✓ Chilcano de jamaica</li> </ul> </li> <li>Recomendaciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del sílabo.</li> <li>Pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller.</li> <li>Preparación de cocteles:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acondiciona el taller: materiales, batería de bar, utensilios e insumos a emplear y recetas seleccionadas.</li> <li>✓ Indica los procedimientos paso a paso para la elaboración de los cocteles.</li> <li>✓ Decora, sirve y presenta los cocteles, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora.</li> <li>✓ Se aplica feedback para consolidar aprendizaje.</li> <li>✓ Cierre de taller</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo</li> <li>Recetario</li> <li>Batería de bar</li> <li>Utensilios</li> <li>Herramienta de bar</li> </ul>

**V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

El Taller gastronómico “Festival de sours, tonics y chilcanos”, será desarrollada de manera presencial. Asimismo, se indica que será demostrativa y participativa, vivencial e interpersonal (capacitador-participante).

Estas estrategias se realizarán mediante:

- Participación vivencial
- Feedback

**VI. EQUIPOS Y MATERIALES**

- Recetario, batería de bar, utensilios.

**VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE****Normas específicas del Curso/ Módulo**

1. No se realizará evaluación promedial de aprendizaje.
2. Se otorgará una Constancia de participación, a los que asistan al 100% del taller.

**VIII. BIBLIOGRAFÍA**

- Anastasio, L. (2019). Cocteles. Editorial Lexus.
- Cabrera, D. (2022) GURÚ. Manual (multisensorial) de coctelería. España. Planeta Gastro.
- Catapulta, J. (2023). Los cócteles de mr Lyan, el rey de los tragos. Argentina. Catapulta editores.
- Parragon Books (2020). Spa-Arte de la Mixología: Cócteles Clásicos y Sorprendentes. EEUU. Editorial Parragon