

**Antología**

**Módulo**

**Preparación de Bebidas**

**P. S. P: Juan Víctor Ramírez Hernández**

# Unidad 1

Preparación del área de servicio de bebidas

## **Resultados de aprendizaje 1.1**

Dispone el equipo de operación del servicio de bebidas empleando técnicas sanitarias.

### **Actividad de evaluación 1.1.1**

Prepara el equipo de operación para la prestación del servicio de bebidas.

### **Contenidos.**

#### **A) Preparación del área y equipo de operación del servicio de bebidas.**

- **Limpieza del equipo de operación**
- **Desinfección del equipo de operación.**
- **Normatividad nacional:**
  - Nom-093-SSA1-1994
  - Nom-120-SSA1-1994
- **Equipo y mobiliario.**
- **Suministros.**
- **Cristalería.**
- **Loza.**
- **Utensilios.**

## • Limpieza del equipo de operación:

Se debe realizar la limpieza del equipo, material y utensilios de acuerdo a sus características de material y uso y verificar que se encuentre funcionando y completo

Lavar el equipo de operación tomando en cuenta las recomendaciones del fabricante, así como las normas establecidas por la empresa ubicando cada cosa en su lugar.



**Equipo manual y eléctrico:** por ser de uso continuo, requiere de constante limpieza y por consiguiente, de encontrarse completo, limpio y en buenas condiciones de uso, además; su colocación en la barra será estratégicamente para que el cantinero pueda hacer uso de ellos con facilidad y rapidez.

## • Desinfección del equipo de operación.

Lavar la barra de servicio aplicando la solución desinfectante que corresponda al tipo de superficie cuidando no maltratar la superficie y utilizando el trapo exclusivo para el efecto.



### **Tarimas:**

Se tallan con cepillo de raíz y detergente, debiendo secarse antes de volver a colocar sobre el piso de la barra ya limpio.

### **Contrabarra:**

Normalmente es de madera y cristales, se limpia con paño húmedo frotando la superficie, después un paño seco, en caso de que haya espejos; se utilizará un

atomizador con amoníaco y un paño para dar brillantez y eliminar manchas. Esta misma operación en la barra, mobiliario y equipo del salón, siempre y cuando estén hechos del mismo material citado. Si existen adornos metálicos, se limpian de la misma forma solo que si están manchados se usarán abrasivos especiales.

**Refrigeradores:**

se procederá a eliminar la capa de hielo de los refrigeradores una vez que hayan sido desconectados y deshielados, para luego pasar una jerga y limpiar el interior para de nuevo conectarlo y acomodar las botellas.

**Tarjas de la coctelera:**

se debe retirar el hielo y lavar con agua, frotándolos y enjugándolos perfectamente para eliminar cualquier residuo que haya quedado, evitando así usar detergentes que pueden provocar mal sabor al hielo.

## • **Normatividad nacional:**

**-Nom-093-SSA1-1994**

- a) Toda persona con enfermedades contagiosas deberá retirarse del servicio.
- b) Sólo utilizará alimentos y bebidas de los cuales se esté seguro de que se encuentren en perfectas condiciones.
- c) Proteger los comestibles de contaminaciones o daños durante su preparación, elaboración y almacenamiento.
- d) Descartar los productos en estado dudoso.
- e) No tocar los alimentos y bebidas con las manos sucias.
- f) Mantener bajo temperaturas adecuados los alimentos y bebidas
- g) Alejar de las zonas de elaboración los productos tóxicos o venenosos.

**-Nom-120-SSA1-1994**

- a) Se deben seguir los procedimientos dados en los manuales de proceso como: orden de adición de componentes, tiempos de mezclado, agitación y otros parámetros de proceso y registrar su realización en bitácoras.
- b) Las áreas de fabricación deben estar limpias y libres de materiales extraños al proceso.

## • Equipo y mobiliario.

### - Equipo manual

#### **MEDIDOR O JIGGER:**

Este pequeño recipiente nos sirve para medir la cantidad de bebida al servir en toda la coctelería nacional e internacional, ya sea en onzas o en fracciones de onzas. Los jigger de metal constan de dos copas unidas entre sí, una más grande que la otra.

El jigger nos ayuda a tener uniformidad al servir las bebidas.

Se tienen en diferentes medidas, pero las de mas uso son las de  $\frac{3}{4}$  de onzas y de  $1 \frac{1}{2}$  Onzas. La medida exacta se considera hasta el borde.



#### **CUCHARON PARA HIELO:**

Sirve para recoger el hielo, sin utilizar directamente las manos o vasos.

Están contruidos de metal o plástico.

Generalmente se usan cucharones de  $\frac{1}{2}$  y de 1 kilo de capacidad.



#### **DESTAPADOR:**

Es un artefacto metálico que permite destapar los refrescos, cervezas y jugos embotellados.



#### **RIEL O BAR MAT**

Es el lugar donde ubicaremos vasos y cocteleras para que se escurran. Vienen en goma lavable y son muy duraderos y resistentes, hay que evitar dejarlos con suciedad por mucho tiempo



#### **ORGANIZADOR DE FRUTAS Y DECORACIÓN (GARNISH)**

Muy práctico organizador que nos permite tener todo tipos de frutas al alcance para decorar todo tipo de tragos, ya sea desde una rodaja de limón hasta una cereza o frutilla.

Viene en varios diferentes tamaños de manera tal de permitirnos guardar cualquier tipo y tamaño de fruta.



## **BIDONES O CONTENEDORES PARA JUGOS Y PULPAS**

Todo tipo de bidones y contenedores plásticos que hacen más ágil y fácil la dosificación de los mismos en el servicio.



## **DESCORCHADOR:**

Como su nombre lo indica sirve para extraer los corchos de las botellas de vino. Se recomienda usar como los que usan los meseros, ya que está diseñado especialmente para destapar botellas de vino en las mesas y que incluye el sacacorcho o gusano propiamente dicho, la palanca para ayudar a sacar el corcho, una navaja para remover el sello metálico de la botella y un destapador en el otro extremo.



## **SACACORCHOS O TIRABUZON:**

Sólo consta de un gusano, para sacar el corcho de la botella.



## **PARISIEN:**

Sirve para hacer perlas de fruta, para adornar la guarnición de los cocteles.



## **ABRELATAS:**

Existen dos tipos de abrelatas industrial y manual. En el bar se utiliza el manual para abrir latas de calahua, fruta en almíbar, mermelada de fresa, etc.



## **ESPUMADERA:**

También llamado "strainer", tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. Especialmente diseñado para ajustarse en el tope de la coctelera y colar la bebida en el vaso. El resorte alrededor de su borde tiene como función la de no dejar pasar los cubitos de hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas en el momento de vaciar el coctel en la copa.

Por lo general los elaborados a base de frutas naturales o leche clavel.



### **PICAHIELO:**

Existen dos tipos, uno de solo una punta que sirve para picar o cortar hielo en marqueta o barra. Otro de seis puntas, que nos sirve para triturar o hacer hielo frape.



### **ORGANIZADOR**

Elemento indispensable para reunir en un solo lugar todo lo necesario para el cliente, ya sea sorbetes, servilletas, posavasos, agitadores, etc.



### **ESCARCHADOR:**

Consta de tres compartimientos.

- Para jugo de limón.
- Para sal.
- Para azúcar.



### **SHAKER**

Se utiliza para mezclar los ingredientes en cócteles y bebidas mezcladas. El carácter esencial de esta herramienta para cualquier cantinero, barman o para cualquier principiante que quiere preparar tragos en casa, es que con ella se mezclan las preparaciones. Las cocteleras existen en distintas formas, tamaños, estilos y materiales, las cuales se pueden conseguir fácilmente tanto en tiendas de licor como de utensilios culinarios.

Un **shaker estándar** generalmente tiene una capacidad que oscile entre los 500 y 600 ml, está hecho de acero o acero inoxidable, lo que los hace más duraderos y está constituido por 3 elementos fundamentales:

- El vaso: una base de metal que conforma la parte inferior y la más amplia.
- La tapa o cubre vaso: un montaje bien ajustado en la parte superior y de menor tamaño.
- El tapón: una especie de tapa más pequeña que contiene un colador el extremo superior.





**EMBUDO:**

Se utiliza para almacenar algún líquido en frascos, como jugos u otro líquido.

**COLADOR:**

En el bar se utiliza para colar los jugos naturales como limón, naranja, toronja, etc. también nos sirve para colar algún coctel a base de fruta

**CUCHILLO PARA CORTES Y ADORNOS:**

Sirve para realizar los cortes y adornos necesarios para los cocteles.

Se puede tener uno para cortes grandes y un cuchillo pequeño para dar forma a adornos y cortes pequeños. Deben ser de acero inoxidable y perfectamente bien afilados.

**EXPRIMIDOR:**

Es un artefacto manual compuesto por dos tenazas, se utiliza solo para los limones.

**CUCHARA AGITADORA:**

Conocida como cucharilla en espiral, nos sirve para mezclar las bebidas en el mismo vaso.

**VASO MEZCLADOR:**

Este nos sirve para mezclar los ingredientes de las bebidas antes de servirlos. En este vaso se enfrían los cocteles que salen arriba.

**TABLA PARA CORTAR:**

Es una superficie de madera o resina sobre la cual se pueden realizar cortes de frutas para los diferentes adornos para los cocteles.



## - EQUIPO ELECTRICO.

### **LICUADORA:**

Usada para bebidas con trozos de fruta, crema o helado. Una licuadora mezcla sin problemas los ingredientes gruesos. Se utiliza para preparar bebidas espesas y espumosas.



### **CARBOJET:**

El carbojet es la máquina que se utiliza para la gasificación en bebidas y refrescos empleados en el bar. Es similar a la maquina despachadora de refrescos que se encuentra en cualquier restaurante de comida rápida donde a través de una manguera de llaves múltiples se selecciona el producto a servir.



### **REFRIGERADOR:**

Equipo requerido para la conservación y mantenimiento de materias primas a temperaturas adecuadas, además de la colocación de cristalería para el manejo en el servicio de bebidas frías (jugos, refrescos, cervezas) y garnituras en buen estado.



## - Mobiliario

El mobiliario debe ser de acero inoxidable para mayor higiene.

La presentación de un bar cuenta enormemente para atraer al público. Debe decorarse con colores suaves, con aplicaciones de plantas, cascadas, etc., con música de fonda o bien músicos que hagan más atractivo el lugar.

Las mesas deben ser chicas y las sillas cómodas, porque hay un poco menos de seriedad y se puede entrar con ropa informal a toda hora.

La barra es un mostrador detrás del cual se encarga el barman o cantinero de preparar todas las bebidas solicitadas por los clientes.

Es costumbre agregar sillas o taburetes individuales en la barra, o bien destinar una parte para las personas que no ocupan una mesa, que consumen bebidas estando de pie.

A espaldas de los cantineros se encuentran las botellas de vinos y licores a expender, que aparte de representar la mercancía propiamente dicho, dan buen aspecto al lugar, pues muestran el surtido a disposición.

La eficiencia del servicio que se brinda en los diferentes bares, se refleja en gran parte en el mobiliario y equipo con que se cuenta. El buen estado del mobiliario y equipo de cada bar, facilitara la labor del bar-man en todos los aspectos.

### **BARRA:**

Es una especie de mostrador en el cual se preparan las bebidas, en la barra los clientes se sientan en altos bancos que les permite alcanzar la superficie de la barra, es de madera para que los vasos no se estropeen.



Contar con una barra de buena dimensión hará más fácil la labor del bar-man porque contar con el espacio suficiente para la preparación y presentación de todas las bebidas que le soliciten. El bar-man debe mantener esta área impecable, ya que es la vista que el cliente se llevará de lo que es el bar.

### **CONTRABARRA:**

Esta se encuentra detrás de la barra a espaldas del bar-man, en la contrabarra se encuentra por lo general con un espejo, que hace el efecto de que haya muchas botellas en el display.



En este lugar se colocan todos los licores de marca que se tienen en existencia, esto es con el fin de que los clientes observen, con que licores se cuenta en el bar.

### **MARIMBA O PEINE:**

Se le llama marimba o peine al lugar destinado en la parte superior del bar, esta es de madera y nos sirve para colocar todas las copas que se utilizan con frecuencia, debe estar al alcance del bar-man, también le da una vista más agradable y completa al bar.



### **LAVABO:**

Es para lavar todos los utensilios que salen del bar, como son cristalería, loza y demás equipo. También se realizan labores de limpieza o de higiene en las manos del personal de la barra.



### **CAVAS:**

Son para mantener los vinos inclinados con la finalidad de que el corcho de la botella, al estar húmedo se expande y no permite la entrada de oxígeno y el vino resulte inservible.



### **DEPOSITOS PARA HIELO:**

Son compartimentos donde se puede almacenar hielo ya sea en cubo o frappe. Estos se encuentran en el mueble de servicio. Existen también depósitos o tambos para depositar la basura, estos siempre deben permanecer tapados.



### **UNIDAD DE SERVICIO Y/O DEPOSITO PARA BOTELLAS DE BATALLA Y JUGOS:**

En ellos se colocan las botellas mas solicitadas, en el caso de los jugos estos se pueden mantener fríos así como mezclas previamente preparadas, leche, fruta, etc.



**ANAQUEL PARA BOTELLAS:**

Este mueble nos permite el almacenamiento de las botellas de reserva para el servicio.

**ALACENA O BODEGA:**

Es donde se almacenan los artículos que no requieren de refrigeración y que son de uso constante en el bar como son; Servilletas, palillos, popotes, agitadores, blondas, mezcladores como son jugos, refrescos cervezas, aguas embotelladas, etc.



## • Suministros.

**Palillos:**

Permiten colocar y adornar las bebidas con aceitunas, cerezas, frutas rebanadas entre otras.

**Popotes:**

De gran variedad, tamaños y colores, pueden seleccionarse en diversas formas, espirales, rectos, se emplean en el servicio de cócteles.

**Agitadores:**

Agitadores y removedores con cabeza redonda y plana para tus copas y cokteles tropicales.

**Blondas:**

Piezas de papel que absorbente que sirven para evitar que la transpiración moje la superficie en donde se encuentra como puede ser el mantel de la mesa o la barra.

**Servilletas de papel:**

Es un producto de un sólo uso elaborado con hojas de papel absorbente. 20x20 suele utilizarse para cocteles y aperitivos. También se utiliza como posavasos por sus dimensiones

**Vasos desechables**

- Bebidas calientes.
- Bebidas frías.

**Ceniceros:**

Es un recipiente destinado a recoger la ceniza de los cigarrillos así como a extinguir y recoger las colillas. El cenicero ha sido durante décadas un utensilio habitual en los hogares, centros de trabajo y lugares de ocio. Sin embargo, las restricciones al tabaco que se están imponiendo en algunos países como

Básicamente, se pueden distinguir dos tipos de ceniceros:

- Los de sobremesa.
- Los destinados a zonas comunes como recepciones, salas de espera o lugares abiertos.

**Cerillos (carterita):**

Cortesías por parte del establecimiento, generalmente tienen el nombre del restaurante-bar o logotipo del mismo.

## • Cristalería

Así como para un restaurante son necesarios los platos y cubiertos, la cristalería es indispensable para el bar, no es lo mismo servir una margarita en un vaso desechable a servirla en una bella copa de cóctel;

### - COPAS:

#### **Copa Martinera.**

La copa de cóctel se utiliza preferentemente para servir martinis, manhattans y cócteles en general. Debe tomarse por la base al presentarla al cliente. Es indispensable, elegante y debe ser bien proporcionada. Un pie lo suficientemente largo para proteger el contenido de la copa del calor de la mano y de boca amplia para poder contener, sin que se hunda demasiado, una cereza, una aceituna, una rodaja de fruta, etc.



#### **Copa Sour.**

La copa sour se usa principalmente para los cócteles que reciben el mismo nombre (cócteles sour). Los cócteles sour son los cócteles clásicos y simples que se elaboran en coctelera con alcohol base, zumo de limón y azúcar, a los que en algunos casos se agrega clara de huevo. El primer sour que se elaboró fue el WHISKY SOUR.

La capacidad de un vaso Sour varía entre 5 y 6 onzas



#### **Copa Champagnera tipo Flauta.**

Otro tipo de cristalería menos utilizada son la copa flauta, vaso toddy y copa de champán. La copa tradicional es la de boca ancha, aunque la de boca estrecha es más estilizada y mantiene mejor las burbujas. Cuando se trata de servir los cócteles de champaña, resulta más adecuada la de boca ancha.



#### **Copa Jerezana.**

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3onzas), la bebida no pierde su bouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.



### **Copa para Champagne o Coctelera.**

Copa abierta, es la forma tradicional de copa de champagne. Se acostumbra en los brindis, pues permite beber mas rápidamente. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cocteles como daikiris y otros tragos con mucho hielo molido. Tiene una capacidad de 6 onzas.



### **Copa Margarita.**

Base mediana, tallo mediano, cuerpo estilizado como doble coctelera, su capacidad varia aunque debe ser de 10 onzas pues la margarita es una bebida sustanciosa y generosa. Su uso es exclusivo para este coctel. Capacidad 10 oz. - contenido 9 oz



### **Copa para Cognacquera.**

La tradicional copa de Brandy es otro indispensable en su bar. Es redonda para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. El tamaño varía, pero trate de no utilizar esas copas enormes que siempre resultan bastante ridículas.



### **Copa Sniffer.**

Llamada también “globo”, la Sniffer se usa para beber licores muy aromáticos y curo aroma se acentúa a cierta temperatura, por ello se sujeta con los dedos y la palma de la mano colocándola justo debajo del globo, normalmente pueden contener de 6 a 8 oz. Aunque también las hay de 2 o 3 oz.



### **Copa para Vino Tinto.**

Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto, este vaso es apropiado también para los claretos. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. Tiene una capacidad de 8 onzas.



### **Copa para Vino Blanco.**

El tallo de este vaso es muy alargado, para impedir que la mano caliente el vino. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco. Tiene una capacidad de 6 onzas.





### **Copa Bola, Chabela o Tongolele.**

Base grande, tallo pequeño, cuerpo ancho, esta hecha de vidrio muy grueso, es una copa muy pesada. Regularmente se usa para servir cerveza o cocteles de cerveza, tal es el caso del coctel Chabela o los cocteles de camarones y mariscos con cerveza. capacidad 18 oz. - contenido 16 oz.



### **Copa Pilsener.**

Copa de invencion norteamericana, base pequeña, tallo pequeño, cuerpo ensanchado hacia arriba, de difícil manejo, es fácil derramar su contenido y una cerveza pequeña queda apenas por debajo del borde. Por cierto esta se parece a otra llamada Parfait. Capacidad 9 oz. - contenido 8 oz



### **Copa Hurricanen**

Base ancha, tallo pequeño, su cuerpo parece lampara de aceite, muy estilizado y largo. Capacidad 15 oz. Contenido 14 oz



## **- VASOS**

Indispensables en el bar, el restaurante y la cocina, son los recipientes mas comunes para contener líquidos y beberlos, existen distintos tipos:

### **Vaso High Ball.**

El vaso highball o tumbler es un vaso de boca ancha que permite incluir más elementos decorativos para la presentación final. Es uno de los más utilizados en el servicio de coctelería. Es muy popular para bebidas como whisky, ron, ginebra y vodka, ya que éstas, normalmente, suelen servirse acompañadas de hielo y agua, soda u otra bebida



### **Vaso Collins.**

El vaso Collins o Zombie, al igual que le vaso Highball, sirve para la preparación de Tragos Largos. Por ser el vaso Collins más alto que el vaso Highball, tiene una capacidad un tanto mayor, está alrededor de 10, 12 y 14 onzas. Se usa para preparar el Cóctel TOM COLLINS , jugos y otros tragos refrescantes.



### **Old Fashioned.**

Los vasos on the rocks son bajos y de boca ancha. Son ideales para bebidas con hielo. Los vasos collins son indispensables para los tragos largos, de tal forma que cuanto más alto sea el vaso, mejor. El diseño debe estrecharse por el centro.



### **Vaso Tequilero.**

Conocido también como caballito o “chupito” contiene por lo general 6cl. Es el ideal para tragos cortos que se beben de un trago, pero es sin duda el mas usado para beber tequila puro.



### **Tarro Cervecerero.**

Sin duda al pensar en servir una cerveza es en lo primero que pensamos, los materiales en los que se fabrican son tan variados como sus tamaños y volúmenes, existen incluso ediciones de colección que son consideradas obras de arte, tiene su origen en Alemania y Bavaria. Tiene una capacidad de 10 a 12 onzas. El asa impide que el calor de la mano enfríe la cerveza.



- **Loza.**

## • Utensílios de bar

### **CHAROLAS DE BAR:**

Las hay redondas se utilizan para transportar bebidas, las rectangulares sirven para transportar bebidas, equipo, utensilios, botanas, etc.

Se fabrican de fibra sintética y base de corcho para evitar que se resbalen los artículos que en ellas se transportan. También se tiene para entregar la cuenta al cliente, cambio y propina.



### **ENFRIADERA:**

Es un recipiente en el que se colocan hielos y se ponen a enfriar botellas de vino o champagne. La mayoría de ellas son de acero inoxidable



### **HIELERA:**

Es un recipiente de vidrio, plástico o metal en donde se deposita el hielo para ser utilizado en las bebidas o botellas.



### **PINZAS PARA HIELO:**

Sirve para colocar los hielos en los recipientes, correspondientes



### **CANASTA PARA VINO:**

Esta nos sirve para colocar botellas de vino tinto, sobre la mesa del cliente.



**B) Aplicación de técnicas y/o métodos de higiene en el área y equipo de operación del servicio de bebidas.**

- **Deontología profesional.**
  - Higiene personal.
  - Área de trabajo.
  - Actitudes.
  - Aptitudes.
  
- **Medidas de seguridad e higiene:**
  - Instalaciones.
  - Materia prima
  - Mobiliario.
  - Suministros.
  
- **Montaje del área de servicio de bebidas.**

## • Deontología profesional.

Deontología profesional: La higiene personal es un factor imprescindible para la realización de diversas actividades y funciones que se desarrollan en las empresas que comercializan alimentos y bebidas.

### ROSTRO Y CABELLO

#### Personal masculino

- Rostro limpio y aseado
- Pelo corto con peinado discreto
- Evitar caspa
- Afeitado diario, evitar patilla y bigote
- Evitar lociones con olores penetrantes

#### Personal femenino

- Rostro limpio y aseado
- Maquillaje discreto
- Accesorios discretos
- Pelo recogido
- Evitar aguas de colonia y perfumes con olores fuertes y penetrantes

### ASEO CORPORAL

#### ➤ Boca y dientes:

- Mantener los dientes perfectamente limpios evitando caries
- Evitar fumar, beber o ingerir alimentos que desprendan olores desagradables

#### ➤ Manos y uñas:

Las manos son la parte más importante del cuerpo por estar en contacto directo con los alimentos por lo que deben lavarse con jabón y cepillo de uñas en las siguientes circunstancias:

- Antes de tocar alimento alguno
- Después de manipular desperdicios
- Después de acudir a servicio sanitario
- Evitar accesorios como: pulseras, anillos y relojes
- Las uñas se deben llevar cortas, arregladas y limpias
- Evitar esmalte de uñas de colores

#### ➤ Pies:

- Utilizar zapatos con suela antiderrapante y cómodos
- Bañar pies con agua y sal al término de la jornada de trabajo, esto evita malos olores y permite la relajación de los músculos
- Visitar periódicamente al podólogo para su bienestar

| <b>Aptitudes (ideales o recomendables)</b>  |   |
|---|---|
| <b>Físicas</b>  | <b>Intelectuales</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Resistencia física</li> <li>➤ Fortaleza</li> <li>➤ Buena salud</li> <li>➤ Ligereza de movimientos</li> <li>➤ Habilidad manual</li> <li>➤ Buena presencia</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Facilidad de expresión</li> <li>➤ Adquisición de un nivel cultural</li> <li>➤ Buena memoria</li> </ul>   |
| <b>Profesionales</b>  | <b>Morales</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disciplina y subordinación</li> <li>➤ Franqueza</li> <li>➤ Responsabilidad en el trabajo</li> <li>➤ Amor a la profesión</li> <li>➤ Perfeccionamiento</li> <li>➤ Dominio de sí mismo</li> <li>➤ Sentido del orden</li> <li>➤ Trabajo en equipo</li> <li>➤ Cortesía</li> <li>➤ Amabilidad</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Honradez</li> <li>➤ Honestidad</li> <li>➤ Voluntad</li> <li>➤ Autoridad</li> <li>➤ Compañerismo</li> </ul>   |
|   |   |
| <b>Normas y cuidado del uniforme de trabajo</b>   | <b>Actitudes imprescindibles del personal</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Es indispensable contar con dos uniformes</li> <li>➤ Sólo se debe utilizar en horas de trabajo y nunca fuera del establecimiento</li> <li>➤ La ropa blanca se debe cambiar diariamente</li> <li>➤ Se debe evitar el uso de ropa desgastada</li> <li>➤ Conservar los zapatos de trabajo limpios y en condiciones de uso</li> <li>➤ El personal es responsable del perfecto estado de limpieza y conservación del uniforme de trabajo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ No estornudar ni toser sobre alimentos</li> <li>➤ No tocarse la boca con las manos al manipular alimentos</li> <li>➤ No secar el sudor de la frente con el antebrazo ni con el uniforme ni con el lito</li> <li>➤ No peinarse ni maquillarse en la zona de producción de alimentos</li> <li>➤ No comer ni masticar chicle en horas de trabajo</li> <li>➤ No fumar durante el servicio ni poco antes del mismo, para evitar aliento desagradable</li> </ul> |

## • Medidas de seguridad e higiene:

### EL INMUEBLE Y SUS INSTALACIONES

#### Ubicación

Toda edificación o local, permanente o temporal, deberá diseñarse y construirse para soportar las condiciones naturales de la región e internas que se originen por las actividades desarrolladas en el centro de trabajo, así como conservarse limpias y proporcionarles mantenimiento preventivo y correctivo. Todas las áreas de los centros de trabajo, locales y edificios deben estar delimitados de manera que se disponga del espacio suficiente y seguro, de acuerdo a sus características y uso al que fueron destinadas, tales como:

- a) Operación y mantenimiento de maquinaria y equipo.
- b) Tránsito de personas y/o vehículos.
- c) Salidas de emergencia, áreas de estiba, zona de riesgo, área de producción, etc.

#### Mantenimiento

Muy aparte del programa de mantenimiento que lleva en el establecimiento, el cuidado que le se tenga a las instalaciones es una de las principales medidas de seguridad contra siniestros.

#### Instalaciones eléctricas:

La electricidad es una forma de energía que se utiliza en diferentes formas y aplicaciones y de manera constante. Las medidas de protección eléctricas son:

- a) Hacer tierra, que consiste en unir mediante un conductor todas las partes metálicas de una instalación o aparato eléctrico con el suelo; esto facilita el paso de la corriente, sin que la persona reciba una descarga eléctrica.
- b) Separación de partes eléctricas, esto es aislar las partes metálicas y conductores de los equipos eléctricos.
- c) Disminución de tensiones, se hace con el fin de que la intensidad que eventualmente circula por la persona que entre en contacto con ella, sea lo menos peligrosa posible.

Por ello hay que utilizar zapatos con suela que no conduzca la electricidad.

- d) Fusibles e interruptores, protegen a los equipos cortando el paso a la electricidad cuando se presenta una fuga.

#### Instalaciones de gas:

Es imprescindible en la actividad del cocinero, por ello se debe tener cuidado en señalar toda la tubería de gas con color amarillo para identificarla, además; el cocinero debe estar pendiente de que no existan fugas y que el tanque de gas no se quede vacío, al final de su turno el cocinero debe revisar que la instalación de gas quede en buenas condiciones y debidamente cerrada.

#### Instalaciones hidráulicas:

El agua también actúa como vehículo de contagio por mecanismo directo o indirecto.

**Mecanismo directo.**

Cuando el agua que se utiliza para el consumo está contaminada no solo por heces fecales sino también por otro tipo de virus.

**Mecanismo indirecto.**

Cuando el agua es un medio donde se multiplican artrópodos o moluscos, que son eslabones de la cadena epidemiológica de algunas enfermedades como los mosquitos en el paludismo y la fiebre amarilla.

**Instructivos oficiales**

Por ley, se deben colocar las instrucciones de seguridad en lugares visibles, además de que el personal tendrá conocimiento de dichas instrucciones para poder actuar en caso de ser necesario.

En algunos lugares, estos instructivos también se colocan en los lugares en donde el cliente tiene acceso.

**Fumigación**

Existe un control en donde se lleva el registro de las fumigaciones que se realizan en el establecimiento, al igual que el control de plagas, se deben programar en temporadas bajas o de poca afluencia de comensales. Debe evitarse que existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas como:

- a) Equipo mal almacenado.
- b) Basura, desperdicios y chatarra.
- c) Formación de maleza o hierbas.
- d) Drenaje insuficiente o inadecuado.

Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.

## **EQUIPO DE SEGURIDAD**

El equipo de seguridad será utilizado principalmente por las personas designadas, como es el caso de los integrantes de las brigadas de seguridad. Al igual que cualquier otro equipo, requiere de mantenimiento y de estar siempre en óptimas condiciones de uso, además; debe estar colocado en lugares estratégicos y señalizados.

**Números telefónicos de emergencia**

La relación de los números telefónicos de emergencia estará colocada en lugares estratégicos, casi siempre cerca del teléfono, del equipo de seguridad y del botiquín de primeros auxilios.

En algunos lugares, se programa el discado de dichos números, para que se facilite el llamado por medio de claves, las cuales deberán estar en el listado. Básicamente los números de emergencia son: policía, bomberos, cruz roja, protección civil y el 911.



## **Contra incendio**

Los edificios y locales están obligados a contar con las instalaciones de detección, alarma y extinción de incendios. En locales o zonas de riesgo especial, se colocarán extintores según el tipo de fuego previsible, conforme a los siguientes criterios:

- a) Se instalará un extintor en el interior del local y próximo a la puerta de acceso.
- b) En el interior del local se deben instalar los extintores suficientes para que la longitud del recorrido real hasta alguno de ellos no sea mayor de 15 metros en locales de riesgo medio bajo o 10 metros en locales o zonas de riesgo alto, siempre y cuando la superficie sea igual o menor de 100 metros cuadrados.

Todos los extintores se colocarán de forma tal que puedan ser utilizados de manera rápida y fácil, siempre que sea posible se situarán en los soportes, de tal manera que el extremo superior del extintor se encuentre a una altura igual o menor que 1.70 metros.

## **De primeros auxilios**

En los centros de trabajo se debe disponer de botiquines fijos o portátiles; estos han de estar señalizados y colocados en un lugar visible y seguro para su adecuada utilización.

Los botiquines están a cargo de un socorrista o en su defecto de la persona designada y capacitada por la empresa.

El contenido mínimo de todo botiquín de urgencia debe ser:

- Agua oxigenada.
- Analgésicos.
- Bicarbonato sódico.
- Alcohol de 96°.
- Tónicos cardiacos.
- Tintura de yodo.
- Torniquete.
- Mercurocromo.
- Guantes esterilizados.
- Amoniaco.

Los componentes del botiquín debe ser revisado mensualmente, desechar los que hayan caducado y reabastecer la existencia.

## Señalamientos:

- a) Toda salida de recinto, planta o edificio estará debidamente señalizada, será visible e identificable desde todos los puntos del recinto, de pasillos generales y de la planta baja.
- b) Debe disponerse de señales que indiquen la dirección de los recorridos a seguir desde el origen de evacuación, hasta el punto desde el que sea visible la salida o la señal que la indica.
- c) Todas las señales deberán disponerse de forma coherente con la asignación de ocupantes de cada salida.
- d) Se deben utilizar los rótulos siguientes:
  - “SALIDA” Para indicar una salida de uso habitual.
  - “SALIDA DE EMERGENCIA” Para indicar una salida que este prevista para uso exclusivo en dicha situación.
  - “ESCALERA DE INCENDIOS” Para indicar una escalera de esta característica.
  - “EQUIPO CONTRA INCENDIO” Indica el lugar donde se encuentra este.
  - “BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS” Indica el lugar donde se encuentra este.
- e) En los recorridos señalizados, toda puerta que no sea de salida, que no tenga indicación relativa a la función del recinto al que da acceso y que pueda inducir a error en la evacuación, deberá indicarse en los rótulos “SIN SALIDA”.

- **Montaje del área de servicio de bebidas.**

## **Resultados de aprendizaje 1.2**

Elabora requisición de abarrotes, suministros y licores especificando cantidad de faltantes con relación al stock solicitado.

### **Actividad de evaluación 1.2.1**

Elabora requisiciones de abarrotes, suministros y licores.

## **Contenidos.**

### **A. Identificación de elementos que intervienen en el proceso de administración de almacenes y control de inventarios**

- **Almacén**
- **Tipos de almacén**
  - Cava
  - Perecederos
  - No perecederos
  - Secos
  - Abarrotes
  - Cámara de refrigeración
  - Cámara de congelación
- **Solicitud de mercancía**
- **Requisición de abarrotes, suministros y licores**
- **Stock**
- **Rendimiento de las bebidas**
  - Por copeo
  - Por botella

- **Recepción de mercancía**

**B. Identificación de elementos que intervienen en el proceso de compra de la materia prima.**

- **Proveedores**
- **Precios**
  - Política de compra
  - Política de pagos
  - Crédito
  - Tiempo de entrega
  - Condiciones de entrega
  - Facturación

## **A. Identificación de elementos que intervienen en el proceso de administración de almacenes y control de inventarios**

- **Almacén**
- **Tipos de almacén**
  - Cava
  - Perecederos
  - No perecederos
  - Secos
  - Abarrotes
  - Cámara de refrigeración
  - Cámara de congelación
- **Solicitud de mercancía**
- **Requisición de abarrotes, suministros y licores**
- **Stock**
- **Rendimiento de las bebidas**
  - Por copeo
  - Por botella
- **Recepción de mercancía**

## • Almacén

Un **almacén** es un lugar o espacio físico para el almacenaje de bienes dentro de la cadena de suministro. Los almacenes son una infraestructura imprescindible para la actividad de todo tipo.

El espacio que deberá destinarse al almacén de mercancías, depende de lo siguiente:

- Tipo de establecimiento
- Menú o carta de alimentos y bebidas
- Volumen de ventas
- Frecuencia de las entregas
- Políticas sobre rotación de los productos
- Si los centros de abastecimiento están distantes o cercanos al hotel o restaurante.

## • Tipos de almacén

### - Cava

Los vinos deben ser almacenados sobre sus costados para prevenir que el corcho se seque. La humedad relativa que deben mantener las cavas está entre el 60% y 70%. Además, debe privarse de luz intensa y de vibraciones

### - Perecederos

Es un almacén de productos alimentarios que deben mantenerse refrigerados para que no se estropeen.

Habrá que ser sumamente prudente durante la redacción de un contrato relacionado con alimentos congelados o refrigerados. Se recomienda exigir que los géneros perecederos sean almacenados en:

- Almacenes refrigerados al amoníaco con detectores de fugas, compresores rotativos en lugar de alternativos y cámaras de compresores situadas a distancia o con muros antiexplosiones.;
- Congeladores equipados con sistemas de rociadores activados por calor.

Los productos alimentarios son objeto de una reglamentación muy estricta y tienen un potencial de pérdidas muy elevado más cuando los daños superficiales pueden entrañar una destrucción a causa de las posibilidades de contaminación.

### - No perecederos

En éste se almacenan aquellos que permanecen sin descomponerse por largo tiempo, siendo éstos los que poseen mínimo o nulo contenido de agua, lo cual dificulta la reproducción microbiana y retrasa su actividad química orgánica propia; son alimentos no perecederos: semillas, granos, harinas, polvos, carne seca.

En este grupo se incluyen, los alimentos que han sido sometidos a algún proceso de conservación principalmente para eliminar el agua, los

microorganismos y/o la presencia de aire o bien se les han agregado conservadores.

Al igual que con otros alimentos, las dos técnicas más rápidas y sencillas para verificar la aceptación de los alimentos enlatados son los propios sentidos de la vista y el olfato: los alimentos enlatados que tienen olor, color o textura anormales pueden descartarse rápidamente sin siquiera probarlos.

En general, deben rechazarse los alimentos enlatados si presentan:

**Picaduras;**

Para comprobar si se presentan estos pequeños orificios causados por la acción de los ácidos del alimento durante el almacenamiento prolongado, se elimina el contenido y se enjuaga la lata. Obsérvese después con luz potente y examínese el interior en busca de picaduras.

**Corrosión;**

Penetrante e incisiones. Si el óxido puede limpiarse del exterior de la lata o si no penetra al interior, normalmente el contenido puede utilizarse.

**Latas infladas;**

Ambos extremos de la lata se encuentran inflados debido a la producción de gas, causada por la acción bacteriológica, los extremos no se sumen al presionar con un dedo.

**Latas parcialmente infladas;**

Uno o ambos extremos están deformados a causa del gas producido por las bacterias. Sin embargo, en este caso el extremo cederá a la presión del dedo pero volverá a su posición original al cesar ésta.

**Las latas que se deforman;**

Ambos extremos son planos, pero al presionar un extremo el otro se deforma. Esta condición se debe a la acción química de las bacterias que producen gas.

## - Secos

Los productos secos requieren un proceso diferente de almacenamiento de los productos perecederos. Para mayor durabilidad, los alimentos secos se han de mantener en un lugar seco que esté limpio, bien ventilado, relativamente fresco y protegido contra la invasión de insectos y roedores.

Algunos de productos en secos, semillas, harinas, galletas, entre otras.

## - Abarrotes

Abarrotes artículos de comercio necesarios para diversas funciones, artículos de limpieza, lijas, sales, azúcar, semillas, condimentos, especias, entre otros.

## - Cámara de refrigeración

Cámaras de refrigeración, el aire al calentarse se vuelve más ligero y tiende a elevarse, en cambio, el aire frío adquiere mayor peso y tiende a bajar.

Es por ello que tanto en los refrigeradores domésticos como en los industriales, los ductos refrigerantes (enfriadores) se ubican en la parte superior de las cámaras o muebles refrigeradores; de esta manera, los alimentos que recién ingresan en el refrigerador, el contacto con el aire frío desprenden el calor con



el aire frío, desprenden el calor que poseen, este aire caliente se eleva y es enfriado en la parte superior del refrigerador.

Por esta razón, se identifican las zonas de refrigeración con distintas temperaturas.

Zona 1 (más fría) de 2° C a 4° C

Zona 2 (media) de 4° C a 6° C

Zona 3 (menos fría) de 6° a 8° C.

Para la colocación de alimentos dentro del refrigerador, deben seguirse algunos principios:

**El tamaño o volumen** de las piezas de alimentos deben ser reducidas de manera que el menor tiempo posible toda la pieza (no sólo superficie) alcance la temperatura deseada.

**La colocación** de las piezas de alimentos deberá hacerse de tal manera que por lo menos el 50% de la superficie de cada una, esté en contacto con el aire frío.

**La colocación de las piezas** de alimentos en cada uno de los niveles del refrigerador, deberá permitir que el aire frío fluya de manera homogénea al nivel inmediato inferior.

**No deben introducirse al refrigerador**, alimentos con temperatura mayor a la del medio ambiente externo.

**Los alimentos que desprendan líquidos** deberán introducirse al refrigerador en recipientes contenedores metálicos (no cobre), no plásticos ni P. V. C. (que inhiben el intercambio térmico).

**Los alimentos con olor fuerte y contaminante**, deberán envasarse o envolverse totalmente.

Mantener tapados los alimentos que absorben fácilmente olores.

Abrir la puerta del refrigerador lo menos posible.

## - Cámara de congelación

Su colocación dentro del congelador debe observar los mismos principios señalados para la refrigeración, a fin de que el congelamiento sea homogéneo y constante.

Cuando los alimentos están congelados entre 23 y 12° C bajo cero, esta temperatura permite que se conserven durante unos seis meses. Los congeladores de los frigoríficos domésticos funcionan a temperaturas ligeramente más elevadas que los comerciales, normalmente entre los 20 y 7° C bajo cero.

No obstante lo anterior cabe señalar la importancia es no mantener por períodos prolongados los alimentos en el congelador para no afectar el sabor original de los mismos.

El proceso de descongelación de los alimentos debe llevarse a cabo lentamente, pasándolos primero a refrigeración hasta que se desbarate la capa de hielo que los envuelve, para sacarlos posteriormente y poderlos trabajar, de esta manera no pierdan sus cualidades nutritivas.

## • **Solicitud de mercancía**

El encargado de la bodega será el que compre las bebidas alcohólicas y no alcohólicas necesarias para que el nivel de existencias del establecimiento sea siempre el mismo.

Los pedidos de los bodegueros estarán escritos por duplicado y en forma de pedido oficial. El original se enviará al proveedor y el duplicado permanecerá en el libro de pedidos para llevar un buen control, cuando los productos son recibidos.

En algunos casos existen tres copias de la hoja de pedidos, si esto sucede se distribuyen de la siguiente manera:

- 1. Original: el proveedor**
- 2. Duplicado: Departamento de contabilidad y control**
- 3. Segunda copia: permanece en el libro de pedidos.**

Al entregar pedidos se acompañan de una factura de envío o una nota. Sea la documentación que sea la información que contenga será exactamente la misma, con una sola excepción: las facturas muestran el precio de los productos enviados mientras que las notas de envío no lo indican.

Los productos recibidos deben ser contados y revisados contra la nota de envío para asegurar que son los que están enlistados. El bodeguero puede llevar a cabo una revisión extra comparando la nota de envío contra la copia de la orden que permanece en el libro de pedidos.

Esto sirve para asegurar que los productos ordenados sean recibidos en las cantidades correctas y que los artículos extras que no han sido enviados no estén enlistados en la hoja de pedidos, por lo tanto hay un cargo extra. En esta etapa toda la información concerniente a los productos recibidos se introduce en los libros necesarios para llevar un mejor control.

El bodeguero no enviará ninguna bebida a menos que reciba la forma oficial de pedido anotada correctamente, fecha y firma de la persona responsable del departamento concerniente.

Para ayudar al bodeguero todos los pedidos deben enviársele a una hora fija cada día, uno antes de abrir en la mañana y nuevamente antes de abrir en la tarde, las hojas se harán por duplicado.

El original se envía a la bodega para solicitar los pedidos y el duplicado permanece en el libro de pedidos para que el cantinero revise las bebidas contra el recibo de la bodega.

## • **Requisición de abarrotes, suministros y licores**

Las mercancías que se requieren en los almacenes son: frescos o productos perecederos, así como abarrotes y bebidas.

Eficientar la operación del bar es establecer controles entre los meseros de vino y cantinero para que se sirvan las bebidas correctas, en las mesas adecuadas; que estas se carguen en la cuenta apropiada y se lleve un registro de todas las bebidas que salen del bar.

La tecnología también ha establecido formas y controles de manera más automatizada, se instalan programas especiales que se controlan desde el área de servicio y automáticamente pasan a caja, cocina, y bar sobre los consumos de los clientes.

## • **Stock**

Es el nivel de existencias que debe tener el almacén, por lo menos para cubrir las necesidades diarias de operación del establecimiento en funciones. Reemplazando la mercancía de manera más constante y permitiendo tener un mínimo de productos en donde no se cancele el servicio por algo que se ofrece en la carta.

La definición de stock mínimo/máximo por almacenes, es útil para un sistema automatizado en la pantalla de 'Planificación de Abastecimientos', desde la cual, a la hora de hacer una 'Propuesta bajo mínimos' o al 'Descontar el stock libre', podremos indicarle un rango de almacenes para que solamente nos tenga en cuenta el stock de los almacenes con los cuales queremos trabajar en un momento determinado.

En el bar, es la cantidad de producto que se tiene para el servicio de bebidas.

## • **Rendimiento de las bebidas**

### - **Por copeo**

Evitar desperdicios en el uso y servicio de bebidas, si se vende por copas el rendimiento de una copa se incrementa pues se duplica el precio de venta por copa, sin embargo existen como el caso de los vinos que no todos se pueden servir por copeo. Sin embargo algunos casos de vinos ofrecen esta ventaja.

### - **Por botella**

La ganancia o utilidad de la venta de una botella de bebida alcohólica, es el rendimiento que se produce, en algunos establecimientos solo se sirven bebidas alcohólicas en caso de consumir alimentos, y la ventaja de las bebidas estriba que tienen un costo mayor al de los alimentos.

La presentación y forma de convencer al anfitrión de consumir una bebida estriba en como el mesero de vinos introduce y sugiere acompañar los alimentos con una bebida.

## • **Recepción de mercancía**

El control de costos es el almacén de alimentos y bebidas, pues de los sistemas de recepción y almacenamiento, dependen de las primeras medidas destinadas a contener los costos.

Es necesario que las zonas de recibo y depósito de los alimentos y bebidas estén diseñados de manera adecuada para facilitar y agilizar el movimiento de las mercancías.

Las zonas de recepción deberán ser accesibles a los proveedores. También deberá cuidarse que la distancia que exista entre la recepción y el lugar de almacenamiento sea mínima a fin de que no se pierda tiempo en la transportación o entrega de los productos. Las áreas deben mantenerse limpias; que las mercaderías sean colocadas en orden por grupos de la misma especie; el ordenamiento debe facilitar la toma de inventarios, la adecuada rotación y la conservación de los alimentos almacenados.

El diseño más los sistemas de control bien planeados y a personal debidamente capacitado, dará como resultado operaciones de recepción y almacenamiento eficaces, evitará la descomposición de los alimentos por malos manejos y reeditaré en mayores utilidades.

El recibo de la mercancía deberá efectuarse dentro de los horarios previamente establecidos, los cuales serán notificados a los proveedores.

Se pedirá a los proveedores que facturen por separado las bebidas y los alimentos, para efectos de un mejor control de cada uno de esos productos.

**Verificar que los productos** vengan acompañados de original y copia de sus facturas o remisiones correspondientes.

Los documentos anteriores vendrán de acuerdo con lo estipulado en las órdenes de compra.

**Supervisar** que las básculas funciones correctamente.

Los productos que vengan en piezas se contarán en forma individual.

**Se verificará que las mercancías sean pesadas** en forma neta; es decir sin envolturas o materiales de empaque.

**Las cajas de los artículos** que vengan empacados, deberán abrirse a fin de comprobar el estado de su contenido, en cuanto a posibles faltantes, roturas o golpes que pudieran haber sufrido en tránsito.

**Comparar las mercancías recibidas** con las especificaciones estándar de compra.

**Se marcará la fecha de entrada** en todos los productos, a fin de rotar la mercancía.

En caso de que exista alguna duda en cuanto a la calidad del producto, se deberá consultar con el chef ejecutivo o con el jefe de compras.

Si los productos recibidos se apegan a las órdenes de compra y a las especificaciones estándar, se sellará y firmará de conformidad las facturas o remisiones.

En caso de que fuera necesario hacer alguna devolución al proveedor, por motivo de que la mercancía no coincida con lo ordenado, se deberá elaborar un documento, debidamente autorizado, amparando los productos regresados.

## **B. Identificación de elementos que intervienen en el proceso de compra de la materia prima.**

- **Proveedores**
- **Precios**
  - Política de compra
  - Política de pagos
  - Crédito
  - Tiempo de entrega
  - Condiciones de entrega
  - Facturación

### • **Proveedores**

Son todos aquellos que ofertan y surten de productos a los establecimientos de alimentos y bebidas y hospedaje y pueden clasificarse en:

**Proveedores primarios**, es decir aquellos con los que se adquiere productos de primera necesidad y ofrecen productos de calidad y a un buen precio.

**Proveedores secundarios**, aquellos que se adquieren productos que no son tan necesarios o que periódicamente se adquieren en periodos a largo plazo.

Es importante visitar periódicamente las fábricas de los proveedores para estar al día en cuanto a productos nuevos, ofertas y planes de venta especiales e informar a ello a los departamentos correspondientes.

### • **Precios**

Precios valor pecuniario en que se estima a una cosa, se le asigna a los objetos

- **Política de compra**

Algunas reglas para la compra de materia prima son:

- Efectuar compras solamente a proveedores altamente reconocidos por su seriedad y responsabilidad, por la calidad de sus productos y por sus convenios favorables.
- Las relaciones con los proveedores serán puramente comerciales.
- No se aceptarán obsequios o regalos, salvo que estén autorizados por los directivos de la empresa.

- Se podrán efectuar compras foráneas, siempre y cuando así convenga por su mejor precio y calidad, aún incluyendo fletes y llamadas telefónicas.
- Se solicitará un mínimo de 3 cotizaciones, de diferentes proveedores, a fin de colocar un pedido.
- Para todas las compras de productos perecederos se tendrá que tomar como base las especificaciones estándar de compra.

## - Política de pagos

Política de pagos es establecida por la empresa, esta tiene diversas variantes. Se cobra de diversas formas una es la de otorgar y recibir crédito que es la forma más adecuada para un mejor operación de restaurantes, por lo que las formas de cobro a cuentas de consumo en esto establecimientos es muy variable.

## - Crédito

Crédito derecho que alguien tiene para recibir de otro alguna cosa, en común dinero, es decir adquirir algo de manera inmediata y prorratear el pago en periodos preestablecidos.

## - Tiempo de entrega

Diariamente el almacenista tiene la obligación de elaborar un informe de las compras efectuadas durante el día, con el fin de llevar un control de los productos que entran al almacén. Este control es un instrumento muy valioso para efectos de información, tales como:

- Entradas y salidas de mercancía
- Solicitud de pedido por el personal de área de bebidas

## - Condiciones de entrega

Las entregas de mercancías se harán dentro de un horario determinado por la gerencia general, el cuál será estricto y fijo. Los horarios pueden variar de acuerdo con las necesidades de cada hotel o restaurante.

A fin de preparar los pedidos por adelantado, evitando que el o los solicitantes esperen por los productos, es necesario que los departamentos que solicitan en mercancía, entreguen sus formatos un día antes o fuera de los horarios establecidos, depositándolos en un buzón localizado en la puerta del almacén, para cuando éste se encuentre cerrado.

El encargado del almacén deberá tener instrucciones precisas acerca de las personas autorizadas para requisitar mercancías. Para lo cual, el gerente general o el contralor general, según sea el caso, enviará por escrito, tanto el almacén como a las personas que corresponda, los nombres y firmas de quienes pueden requerir y las que autorizan dichas requisiciones.

La mercancía al llegar al almacén deberá tener varias condiciones: calidad, presentación, empaques cerrados, cantidades solicitadas, cumplir con los tiempos de compra.

## - Facturación

Toda factura deberá estar sellada y firmada por el almacenista, quién adjuntará la orden de compra respectiva.

Las facturas se recibirán a revisión para su pago posterior.

En caso de facturas de pago inmediato, éstas deberán estar autorizadas por el gerente de compras. Los tipos de pago pueden ser a crédito o pagos en efectivo, a concesión, remisiones o pago por períodos preestablecidos.



# Unidad 2

Elaboración de bebidas.

## **Resultados de aprendizaje 2.1**

Elabora bebidas mediante la ejecución de recetas estándar.

### **Actividad de evaluación 2.1.1**

Este R.A, se evaluará con la actividad 2.2.1.

### **Contenidos.**

**A. Identificación de las características de las bebidas y su devenir en el consumo humano.**

- **Histórica**
- **Sociocultural**

**B. Clasificación de bebidas**

- **Por tipo de elaboración**
  - Alcohólicas
  - No alcohólicas
- **En la forma de cómo se sirven en una comida o cena.**
  - Aperitivos
  - Acompañantes
  - Digestivos
- **Pueden clasificarse en grandes grupos o familias.**
  - Familia de los cereales
  - Familia del vino
  - Familia de las frutas
  - Familia de la caña
  - Familia de las uvas

## **B-1. Coctelería.**

- **Historía.**
  - Concepto.
- **Clasificación de coctelería.**
- **Por su elaboración.**
  - Alcohólicas
  - No alcohólicas
- **En la forma de cómo se sirven en una comida o cena.**
  - Aperitivos
  - Acompañantes
  - Digestivos

## **C. Identificación de componentes de la receta estándar para la preparación de bebidas.**

- **Título o nombre de la bebida.**
- **Ingredientes**
  - Cantidad
  - Porción
  - Modo de preparación.

## **D. Producción y selección de equipo y suministros para la presentación final de la bebida**

- **Aperitivo**
- **Trago largo**
- **Trago corto**
- **Digestivo**
- **Coctel**

# A. Identificación de las características de las bebidas y su devenir en el consumo humano.

## Las bebidas

### • Definición

Voz patrimonial del latín bibere. Ingerir un líquido por la boca, tomar bebidas alcohólicas de forma habitual. Expresar un bien deseado a alguien o algo a la vez que se levanta la copa con vino o licor antes de tomar su contenido.

Aprender a conocer algo a partir de determinada fuente. Aprender absorber (una cosa) líquido.

Bebida sustantivo femenino, trago.

### • Histórica.

En España la historia del vino se remonta al siglo V, comenzando su desarrollo en la época de la reconquista, ya que los musulmanes habían permitido el cultivo de la viña en la agricultura.

Hasta entonces, la elaboración de estos caldos se había desarrollado de forma primitiva, descuidando los procesos de producción y de calidad. En esos años, debido en gran medida a la inestabilidad de las zonas fronterizas, se establecieron cultivos duraderos en tierras consideradas como seguras, aquellas que estaba protegidas por los entornos de los conventos, monasterios o abadías, sobre todo en las regiones de Burgos, Álava, La Rioja y el norte de Castilla, y también en los monasterios cistercienses catalanes.

El vino en España genera un entorno de grandes posibilidades: desde sociales, pues conecta a todas las personas y clases alrededor de una buena copa de vino, terapéuticas ya que sus propiedades ayudan en gran medida a los problemas de índole vascular y es sobre todo un imprescindible acompañante en la dieta mediterránea. Tampoco se puede obviar su papel dentro de la liturgia y su mística que a lo largo de la historia, ha acompañado a diferentes cultos religiosos.

La Península Ibérica ha sido uno de los primeros enclaves de la vid en la Europa occidental, si bien su origen se remite a las laderas del Cáucaso y a las riberas del Volga en la región de Astrakán.

Vitis vinífera es el nombre botánico de la especie de vid más antigua y aún utilizada en la fabricación de los vinos modernos y su origen parece situarse en esos territorios transcaucásicos. Es allí donde parecen remitirse los orígenes peculiares de estos caldos hace más de cinco mil años, aunque es imposible afirmar con certeza, dónde y cuándo se hizo vino por primera vez.

Podríamos incluso afirmar que las primeras elaboraciones fueron de índole natural, produciéndose de manera espontánea al caer racimos de esta planta al suelo y entrar en contacto con el aire y con otros elementos naturales. Las primeras evidencias de cultivos de la vid se localizan en Georgia y se remontan a la época de la Edad de Piedra, alrededor de cinco mil años antes de cristo.

En países como Siria y Jordania, también en Turquía, se han encontrado asentamientos antiguos en los que se han encontrado acumulaciones de pepitas con indicaciones de haber sido prensadas para la ingesta, y están datadas en el período Neolítico, ocho mil años antes de cristo. Los pueblos fenicios, con su continuo ir y venir y sus múltiples asentamientos a lo largo del mediterráneo, fueron los primeros difusores del cultivo de la vid.

Más tarde serían los pueblos helenos quienes llegarían a consagrar y a emparentar el culto de la vid al culto a Dionisio dentro de la mitología griega.

Estos consideraban al vino no sólo como un caldo de relación social, sino también como un elemento más de la cultura, siendo descrito y ensalzado por el propio Homero.

Es posible que los griegos exportaran ya su vino a diferentes zonas del Mar Negro, Sicilia y Egipto.

Fueron también estos quienes se asentaron en el sur de Francia, en la actual ciudad de Marsella (antigua Massalia) introduciendo el vino y las olivas. Más tarde, los romanos harían lo mismo, extendiendo estos paralelismos en el culto al Dios Baco, sin olvidar los detalles que aparecen en las pinturas fúnebres de los faraones del Antiguo Egipto, donde se reproducían las diferentes etapas de la vendimia.

Una vez concluida la caída del Imperio Romano, hubo que esperar a que Carlomagno unificara la totalidad de los territorios conquistados bajo el Sacro Imperio Romano. Allí se multiplicaron las comunidades monásticas, que desarrollaron y perfeccionaron los métodos de la viticultura con esmerada maestría.

De más esta decir que todas aquellas tierras que compartieron las influencias de estas culturas fueron las primeras en conocer los procesos de la fermentación alcohólica de los mostos de los racimos. Quizás, muchos de los mercaderes que provenían del Asia Menor, hayan sido los primeros en traer las cepas o los zumos fermentados de la uva. Se considera que las variedades más antiguas de la vid dentro de la península son aquellas que se propagaron por el sur de la actual provincia de Huelva.

En la antigua región de la "Algaida", cercana a la zona de Sanlúcar de Barrameda. En esta zona, se generaría posteriormente el jerez, uno de los primeros vinos "modernos" de la Europa occidental y característico de la cultura andaluza.

Con el tiempo, la mayoría de las técnicas de cultivo y elaboración desarrolladas en el sur fueron también utilizadas en el resto de la península, principalmente en Castilla (sobre todo en la actual provincia de Valladolid), regiones de Burgos, Álava y León.

En estas zonas los factores climáticos favorecen el desarrollo de los cultivos, ya que la temperatura de los suelos, y no directamente del medio ambiente, favorecen los crecimientos y la calidad de los frutos.

Mientras tanto, el vino sigue ejerciendo su poderosa atracción como elemento vinculado a la gastronomía y a la cultura general de los pueblos y naciones.

No hay pues, en el mundo civilizado de aquel entonces, ningún indicio que permita suponer que se poseyese el arte de la elaboración de bebidas espirituosas.

Es probable que hayan sido los alquimistas árabes, en el siglo X, los verdaderos descubridores de los secretos de la destilación del alcohol.

El término "alambic" o "alambique" es el compuesto de dos vocablos árabes.

Fue Arnaldo de Vilanova, profesor de la universidad de Montpellier, quien profundizó en su estudio y realizó vastas experiencias prácticas que lo condujeron a la obtención de destilados alcohólicos, aplicados primariamente en la medicina y más tarde en la preparación de cierto licor al cual se le atribuían propiedades y virtudes que lo convertían en panacea de todos los males.

Si bien no se confirmaron esas virtudes atribuidas originariamente a tal preparado, que no pasaba de ser alcohol azucarado al que se le perfumaba con la esencia de alguna planta aromática, lo cierto es que constituyó el punto de partida de los más variados licores y bebidas creadas para satisfacer el exigente paladar humano.

Los primeros destilados se conocieron con el nombre de "aguavite" o sea, aguardiente. Hasta hace aproximadamente un siglo sólo se extraía el alcohol del vino o del orujo. Excepto en Reino

Unido se extraía de la cebada. La creciente demanda y la diversidad de usos, obligó a buscar esta sustancia en los más variados productos vegetales y hoy ocupa primerísimo lugar el alcohol de cereales y de caña o melaza de azúcar.

Las bebidas elaboradas con alcoholes podemos dividir las en tres grupos principales:

**-Aguardiente:** las que se obtienen por la destilación del vino, del orujo, de los cereales, de la caña u otras sustancias similares. Se destacan entre ellas el Whisky, Coñac, Gin, Ginebra, Rhum, Cañas y Anisados.

**-Licores:** estas bebidas son generalmente azucaradas a la cual se le agregan diversos principios aromáticos que son destilados en el alambique. Muchos de ellos son fabricados desde hace largo tiempo y su procedimiento de elaboración es celosamente guardado. Se distinguen el Chartreuse, Benedictine, Gran Marnier, Curacao, Cacao, Kümel, etc.

**-Aperitivos:** se obtienen indistintamente por destilación o adición de alcohol a mezclas de diversas sustancias aromáticas y hierbas amargas. Estas bebidas se toman generalmente como estimulante del apetito, entre ellas el Vermouth, los Quinados, Bitters, Amaros.

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, pociones amorosas, afrodisíacos y cura problemas. La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales.

La producción de licores data desde tiempos antiguos. Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tónicos.

Esto en parte era cierto, dado que, hoy día, es reconocido que el kummel o la menta ayudan a la digestión.

De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval.

A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y, finalmente, como licores.

#### **Existen tres tipos de licores:**

- Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma
- Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende sabor y aroma.
- Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas

De acuerdo con su producción, existen dos métodos principales:

**El primero**, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destilación endulzada y algunas veces colorizada.

**El segundo**, consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base.

Este método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de brandy o coñac, resultando estos ser los de mejor calidad.

Los licores son conocidos por sus nombres genéricos, su sabor, color y graduación alcohólica.

## **• Sociocultural**

Las bebidas, al paso de tiempo, se han ido transformando y cobrando realce su consumo.

Sin embargo, las consecuencias sobre el exceso de consumo en bebidas alcohólicas es una problemática social que a diversos grupos sociales afecta, para este apartado veremos la parte positiva de la ingesta de alcohol.

Cuando analizamos por grupos las actitudes positivas ante el alcohol nos encontramos con estructuras de creencias distintas. En el grupo de consumo característico la actitud positiva se asocia a la afiliación social, es decir, los efectos positivos del alcohol están relacionados con la capacidad para ser un instrumento que favorece la integración en el grupo de iguales.

Entre los adolescentes y jóvenes de mayores niveles de consumo la actitud positiva se asocia al efecto psicoactivo, de placer y evasión. De esta forma, las representaciones sociales del alcohol son, en general, positivas si bien se asocian a actitudes y sistemas de creencias distintos dependiendo de los niveles de consumo.

Estas representaciones sociales nos acercan a un modelo social de consumo de alcohol. La idea de consumo como forma de sociabilidad positiva, de integración en grupos de iguales, de búsqueda de afiliación, de facilitación de las relaciones sociales son las mejor aceptadas por los adolescentes y jóvenes. Las representaciones sociales sobre el alcohol actúan como guías del comportamiento, tanto a nivel externo (patrones de consumo) como a nivel interno (congruencia entre las cogniciones).

Así, los adolescentes y jóvenes buscan información en consonancia con su conducta, hecho que trasciende a los procesos de búsqueda y selección de la información. Esto explicaría la "deformación" en la información que poseen los adolescentes y jóvenes con mayores niveles de consumo de alcohol.

Entre los jóvenes con una representación social positiva del alcohol que se ven expuestos a la información, ya sea la que se transmite a través de los medios de comunicación social o la que fluye de sus relaciones interpersonales, de la educación, de la tradición, etc., por el hecho de ser "disonante" (incongruente) con sus creencias, se produciría una tendencia a no recordarla o a reestructurarla y reinterpretarla en beneficio propio (por ejemplo, asociando los problemas de accidentes de tráfico no al alcohol sino a la inexperiencia en la conducción de automóviles) y a recordar mejor aquella información congruente con su imagen (por ejemplo, que un grupo de investigadores afirma que es bueno tomar una copa de vino en las comidas).

La menor receptividad de la información en adolescentes y jóvenes con una representación social positiva del alcohol y con niveles de consumo más elevados es un dato de gran relevancia ya que es precisamente éste el colectivo "diana" de muchas campañas de información sobre los aspectos perjudiciales del abuso de alcohol. Si a esto añadimos que son los que muestran menor grado de acuerdo con la puesta en marcha de medidas alternativas ante los consumos problemáticos de alcohol, requiere que analicemos en los distintos grupos las actitudes de los jóvenes ante las posibles actuaciones para la prevención del abuso de alcohol.

A pesar de encontrar diferencias entre los grupos en relación al grado de acuerdo con la puesta en marcha de actuaciones preventivas, se produce una similitud en el orden de importancia que los tres grupos atribuyen a las distintas medidas.

La percepción que adolescentes y jóvenes poseen de los consumos de alcohol tiene un componente familiar importante. Podríamos sugerir como hipótesis que el uso de alcohol en la adolescencia es, fundamentalmente, un fenómeno social, tal y como hemos venido reflejando a lo largo de toda la investigación, mientras que el exceso y el consumo problemático poseería además un



componente familiar importante, en el que los padres tendrían la responsabilidad de "controlar" el consumo excesivo de alcohol en los hijos.

Lo que nació de una preocupación social e institucional, "el consumo problemático de alcohol entre los adolescentes", ha servido de "pretexto" para acercarnos a su "territorio", lo que ha supuesto una grata experiencia. La última parte de nuestro trabajo está constituido por una serie de sugerencias, de propuestas de actuación, que han ido surgiendo en ese acercamiento y que deben ser miradas como lo que son: sugerencias para la reflexión.

La mayor dificultad ha sido poder acercarnos a los adolescentes con una mirada positiva, desprovistos de prejuicios y de estereotipos excluyentes y etiquetadores.

Ya al comenzar, muchos de los trabajos que revisamos sobre adolescencia y consumo de alcohol partían de conceptos adultos tales como "peligrosidad", "consumos de riesgo", "futuros problemas", con una mayor inquietud por lo que "podría llegar a ser que por lo que realmente es". Muchas de las intervenciones que se realizan en materia de prevención e información están basadas en el "consumo de riesgo" argumentando que éste traerá consecuencias problemáticas.

Pensamos que con nuestra visión estigmatizante, creamos las condiciones para que realmente los adolescentes terminen incorporándose a esos grupos de mayores niveles de consumo.

Teniendo en cuenta que no hay adolescentes sin adultos, esto es sin considerar nuestra realidad, nuestra implicación como adultos respecto a ellos, surge de aquí nuestra primera sugerencia de reflexión sobre la representación social que nuestra comunidad posee de los adolescentes y jóvenes en relación con el alcohol, ya que dicha representación condiciona el fenómeno mismo y por tanto la forma de abordarlo.

Con ello planteamos que la visión adulta de unos hechos, la explicación de su origen, su posicionamiento afectivo, las soluciones que imaginan, van a tener influencia directa sobre las características del fenómeno.

## B. Clasificación de bebidas

Para poder recomendar cualquier bebida es necesario conocer la clasificación, usos, fabricación, modo de conservación y contenido de alcohol de cada una de las bebidas del bar.

- **Por tipo de elaboración**

- **Alcohólicas**

Las bebidas alcohólicas se dividen en simples y compuestas.

Las simples son líquidos producto de la fermentación alcohólica y posteriormente su destilación, la cual no debe exceder de 80° GL.

Las bebidas compuestas son las mezclas posteriores a la fermentación y destilación del alcohol etílico con diversa preparaciones de agua y pueden o no estar combinados con aromatizantes, endulzantes y/o colorantes.

De las bebidas alcohólicas tradicionales, se encuentra algunas como el vodka, a la que actualmente se le ha agregado esencia para dar un sabor determinado como mandarina, uva, etc.

- **Destiladas**

Los destilados de bebidas alcohólicas son licores obtenidos del proceso de destilación y se pueden incluir aquellos que son mezclados o diluidos con agua, como lo son el whisky, la ginebra, el vodka y el ron.

En los destilados de bebidas alcohólicas no se incluyen las mezclas que sean la mitad o más del vino, así como vinos fortificados con brandy como brandy de jerez o vinos dulces.

La destilación es un proceso por el cual el líquido fermentado es calentado aparte separar el etanol.

Las partes básicas de un sistema de destilación son el destilador donde es calentado el líquido hasta que el alcohol y las sustancias se evaporizan y un condensador donde estos vapores son enfriados al estado líquido. Cáscaras de la uva, lo que le dá la tonalidad roja, ya que el pigmento de la cáscara es soluble en alcohol.

**Cognac:**

Únicamente en la región de Charente en Cognac, Francia, se elaboran y destilan los vinos que dan como resultado el cognac. La destilación se lleva a cabo dos veces.

Después de la segunda destilación el vino sale incoloro y con una graduación alcohólica alta. El sabor y el color se debe a su conservación en barricas de roble durante varios años. Con el tiempo el líquido va tomando su color

### **Ginebra:**

Se obtiene de la destilación del alcohol de cereales, bayas de enebro y hierbas aromáticas, cuyo origen proviene de Holanda e Inglaterra. Es muy apreciada para preparar cócteles.

### **Vodka.**

Es una bebida destilada y refinada por un proceso que elimina todas las impurezas, sabores y olores inherentes al alcohol. Por lo que es incolora, insabora y deja sin aliento alcohólico; vigoriza las propiedades de cualquier bebida, acentuando el sabor de otros ingredientes. Se obtiene mediante la destilación del trigo, llegando a tener más de 80 grados de alcohol. Se produce en Polonia, Rusia, Finlandia, Suecia y Dinamarca. Suele combinarse con jugos de frutas, agua quina y otras bebidas. Excelente licor propio para la preparación de coctelería.

### **Whisky.**

Se obtiene por medio de la destilación de la cebada, malta, maíz y el centeno. Los escoceses hacen mezclas, motivo por el cual su whisky es el más famoso. El secado de la cebada malteada se lleva a cabo mediante humo y de esta manera, obtiene su característico sabor. El color y sabor se adquiere al largo reposo en barricas de roble, alcanzando su madurez después de cinco años. En Estados Unidos se le conoce como Bourbon y en Escocia se le conoce como Scotch.

### **Tequila.**

El Tequila es la bebida característica de México, siendo el único país donde se puede producir con este nombre. Se obtiene del agave azul tequilana. El agave se corta y se deja reposar por un año, para que se acumule el azúcar. Se cortan las pencas, se hornean y después se muelen para extraerles el jugo, el cual se fermenta y destila. Para los reposados y añejos se deja en barricas de roble y obteniendo así su color ámbar. La graduación alcohólica varía de 38 a 43 grados GL.

### **Ron.**

La palabra ron, por si misma, no tiene origen definido. Se creó que comenzó a conocerse en la India en la época de Carlo Magno, debido a una caña que producía miel que embriagaba. Fue Colón quien trajo las primeras cañas de azúcar a la española (Santo Domingo), procedentes de las Islas Canarias e inicio su cultivo, que se extendió al poco tiempo a las islas del Caribe. El ron fue la bebida Oficial de los piratas ingleses. El pirata Morgan, siendo gobernador de Jamaica, creó una bebida con ron y limón que daba a sus marineros para que no se enfermaran de escorbuto. El ron se comenzó a conocer en el siglo XVII y fue muy popular en Inglaterra. Jamaica producía los mejores rones que exportaba en grandes cantidades a Inglaterra con quien realizaba gran comercio.

Más tarde Cuba produjo ron de alta calidad gracias a Don Facundo Bacardi y Maso.

El ron es un licor fuerte que se obtiene de la melaza de la caña de azúcar destilada, llega a tener hasta 65 GL. Los más famosos proceden de las Antillas y el Mar Caribe.

## **– Fermentadas**

### **Cerveza:**

Es una bebida fermentada sin destilar cuyos ingredientes son: agua, cebada, lúpulo y malta. El vino es el jugo fermentado de la fruta, generalmente uvas, también puede estar hecho de los residuos de prensados de frutas u otros productos agrícolas mezclados con agua.

Los vinos hechos de fruta, ya sea seca u otra que no sea uva, deberán ser etiquetados como tales. También se encuentra el brandy y el tequila como fermentados

Es diferente el proceso natural que se sigue para producir vinos, licores y bebidas de malta. Para lograr los resultados deseados, es necesario hacer un correcto uso de: levadura, temperatura, medio ambiente y su manejo, la enzima zimasa, la cual está en la levadura, facilita el cambio químico.

## **- No alcohólicas**

### **– No estimulantes**

Son aquellas que **no** provocan reacción alguna en el organismo cuando son ingeridas, solamente calman la sensación de sed y cumplen con su función vital.

Dentro de las bebidas sin alcohol que se ofrecen en el bar, se pueden encontrar:

### **Aguas gaseosas (sodas o refrescos)**

**Agua natural o mineral:**

**Jugos de frutas y verduras:**

**Jarabes:**

### **– Estimulantes**

Son aquellas como el café o el té, los cuales por su naturaleza de ingredientes, provocan ciertas reacciones a la persona que lo ingiere.

- **En la forma de cómo se sirven en una comida o cena.**

### - Aperitivos

Los aperitivos son bebidas refrescantes que tranquilizan y estimulan el apetito. Se pueden servir sólo, en las rocas o con agua; **antes de la comida o cena.**

| BEBIDA<br>GRADOS G. L.                   | PAÍS DE ORIGEN | MARCA Y GRADOS G. L.  |
|--|----------------|---|
| <b>VERMOUTHS</b><br>16 A 18 grados G. L. | ITALIA (dulce) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cinzano</li> <li>- Martini &amp; Rossi</li> <li>- Carpano</li> </ul> |
|  | FRANCIA (seco) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noilly-Prat</li> <li>- Richard</li> </ul>                            |

Los vermouths italianos son por lo general dulces, ya que el ingrediente básico es un vino dulce.

Por otra parte, los franceses son también productores de vermouth de muy buena calidad, hechos a base de vinos blancos secos con una considerable graduación de alcohol: además les agregan materias vegetales olorosas y amargas.

El vermouth francés tiene un color mas claro, es mas seco y mas alcoholizado que el vermouth italiano y también se emplea mucho en la elaboración de cocteles.

| BEBIDA   | PAÍS DE ORIGEN | MARCA Y GRADOS G. L.      |
|--|----------------|---------------------------|
| <b>AMARGOS<br/>(BITTERS)</b><br>17 A 30 grados G. L. | ITALIA         | - Rossi 18° G. L.         |
|  |                | - Campari 28° G. L.       |
|  |                | - Branca Bitter 30° G. L. |
|  |                | - Fernet Branca 45° G. L. |
|  | FRANCIA        | - Dubonnet 20° G. L.      |
|  |                | - Saint Raphael 18° G. L. |
|  |                | - Suze 20° G. L.          |
|  |                | - Amer Picon 30° G. L.    |
|  | SUIZA          | - Gentia 20° G. L.        |
|  |                | - Diablerets 25° G. L.    |
|  |                | - Appenzeller 30° G. L.   |

Estos aperitivos son a base de vino y alcohol, donde se ponen a macerar diferentes plantas, raíces y vegetales alpestres (que crecen en montañas altas), así como cortezas de quinos, naranjas amargas, cáscaras de limón y sustancias tónicas.

| BEBIDA                             | PAÍS DE ORIGEN | MARCA Y GRADOS G. L.                          |
|------------------------------------|----------------|---|
| <b>ANISADOS</b><br>45 grados G. L. | FRANCIA        | - Pernod<br>- Pastis<br>- Berger<br>- Richard |

### ANISADOS

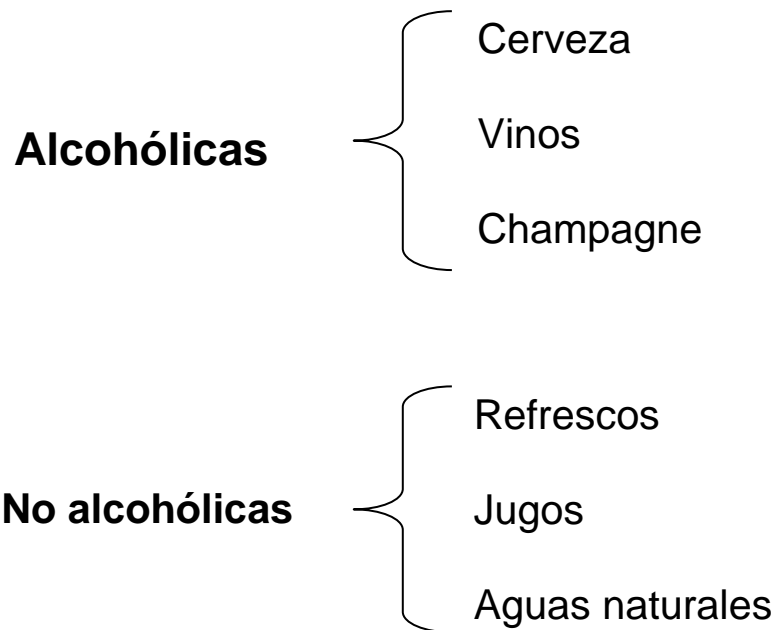
Antiguamente se elaboraba a base de ajeno, pero como se descubrió que este era muy nocivo para la salud e incluso afectaba al cerebro, se prohibió en algunos países, entre ellos Suiza y Francia, por lo que se sustituyó por anís.

Se toman con hielo y agua natural, se deben servir en vaso alto.

Es muy sabroso y refrescante, pero hay que ser prudente, ya que, su contenido de alcohol es muy alto.

## - Acompañantes

Son aquellas que se toman durante una comida o cena pueden ser:



## - Digestivos

Se le llama cremas, licores o cordiales a la bebida cuya base es el aguardiente o alcohol fino y azúcar, donde se maceran sustancias aromáticas como: frutas, hojas, flores, plantas, raíces y cortezas.

Los mejores son aquellos donde se emplean aguardientes de 40° o más grados de alcohol G.L. Los principales productores son Francia, Holanda, Italia, Alemania, Inglaterra, Suiza, Dinamarca y México.

Se toman después de las comidas o cenas, solos o con café. Son sumamente refrescantes con hielo, ya sea en las rocas o con agua mineral, además de ser indispensables en la preparación de cocteles (digestivos).

De acuerdo a la calidad y al contenido del alcohol, los digestivos se clasifican en **tres** categorías:

- 1) **Extra finos.**
- 2) **Finos.**
- 3) **Ordinarios.**

## 1) Extra finos.

Con una graduación alcohólica de 35 a 45 ° G. L.

- **Benedictine.** Licor francés de gran reputación, creado por los Benedictinos en la Abadía de Fecamp, donde se fabrica hasta la fecha.
- **Chartreuse.** Originario de Francia, fabricado por los padres cartujos con los siguientes ingredientes: toronja, hisipo, canela, azafrán, hojas de angélica, se macera en alcohol con azúcar. Lo hay Verde y Amarillo.
- **Grand Marnier.** Elaborado con cognac, cáscaras de naranja, canela y azúcar. Originario de Francia.
- **Cointreau.** Licor de origen francés, elaborado con naranjas y cáscaras de mandarina.
- **Licores Marie Brizar.** Esta casa comercial fabrica gran variedad de cremas de fruta, plantas, flores, hierbas, etc., con alcoholes de óptima calidad.

## 2) Finos.

Con una graduación alcohólica de 25 a 35 ° G. L.

- **William's Liqueur.** Elaborado en Suiza.
- **Maraschino.** Fabricado en Italia.
- **Curacao.** Licor de cacao, portugués.
- **Triple Sec.** Licor de cítricos, francés.
- **Anís.** De origen español.
- **Drambuie.** Licor a base de whisky, originario de Gran Bretaña.
- **Strega.** Licor originario de Italia.
- **Half and Half.** Licor holandés.
- **Cherry Brandy.** Licor de cerezas, elaborado en Holanda.
- **Cherry Heering.** Licor con cereza fabricado en Dinamarca.
- **Apricot Brandy.** A base de brandy y chabacano, de origen holandés.
- **Peach Brandy.** A base de brandy y durazno, de origen holandés.
- **Kümmel.** Licor alemán.
- **Kalhua.** Licor de café, de origen mexicano.
- **Amaretto di Saronno.** Licor de almendras, de origen italiano.

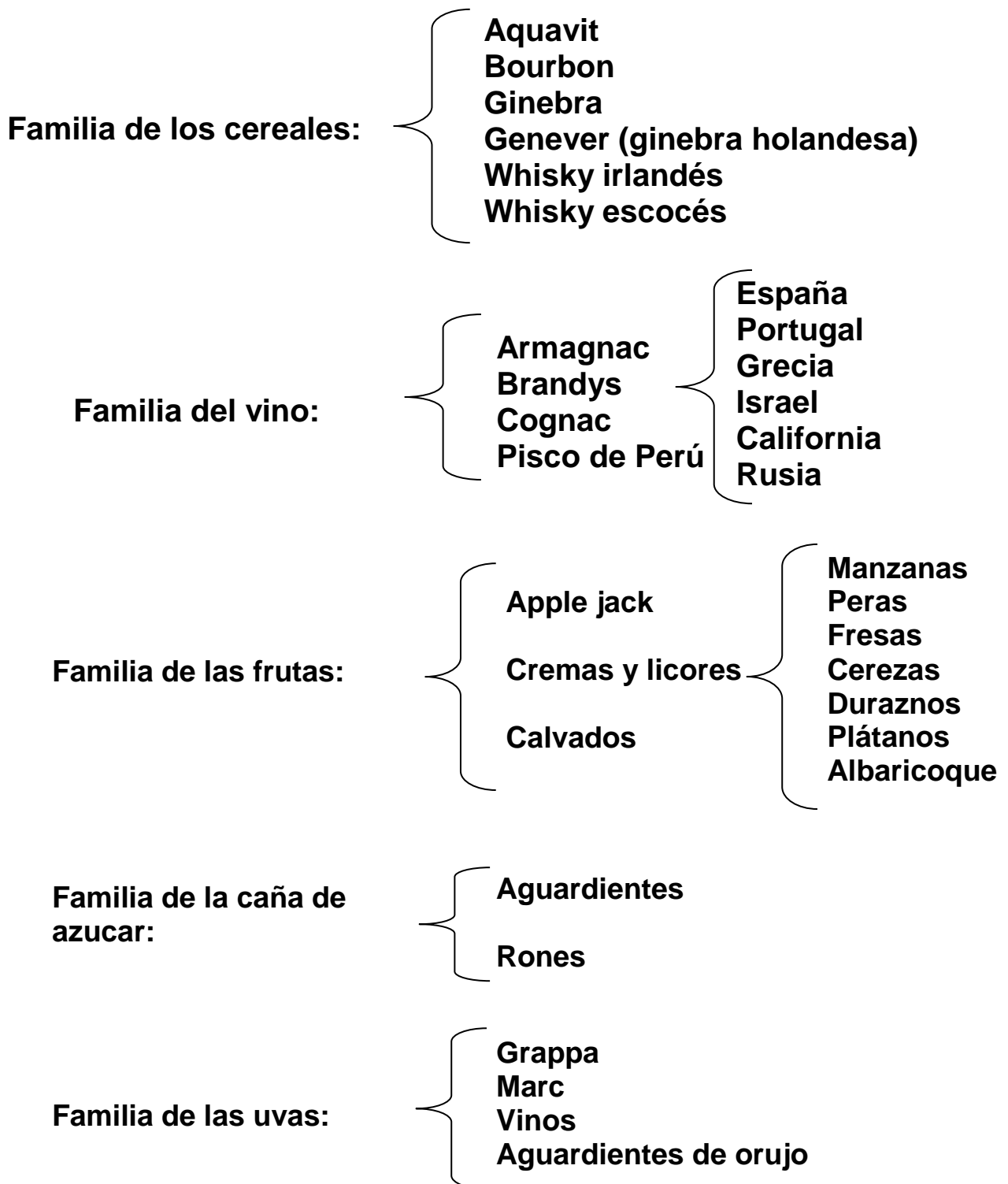
## 3) Ordinarios.

Con una graduación alcohólica de 20 a 30 ° G. L.

- **Crema de menta blanca y verde.**
- **Crema de cacao blanca y oscura.**
- **Crema de café.**
- **Crema de platano.**
- **Crema de vainilla.**
- **Crema de cassis.**
- **Crema de mango.**
- **Peppermint.**
- **Crema de peron.**



- Pueden clasificarse en grandes grupos o familias.



## **\*PROCEDENCIA DE CREMAS Y LICORES\***

### **AGUA DE AZAHAR:**

Líquido esencial sin alcohol, derivado de la flor de azahar.

### **AGUARDIENTE:**

Su nombre procede de “agua ardiente”, y con el los habitantes de habla hispánica de ambos lados del Atlántico designan a los brandis claros y que todavía no han sido madurados ni reposados y que con frecuencia llegan de esta forma al mercado. Del vino claro de sabor a veces muy intenso y con el carácter de un “ alcohol fuerte” que puede hacer picar la garganta.

### **AMARETTO:**

Licor dulce de 25° con fuerte y característico sabor a almendras, originario, de Italia.

### **AMARO:**

Nombre genérico italiano para designar licores amargos, suelen elaborarse a base de hierbas, cortezas de árbol y plantas.

### **AMER PICON:**

Aperitivo francés de 25° a 30°, elaborado a base de genciana, quina y piel de naranja.

### **AMONTILLADO:**

Tipo de jerez de 16° a 18°, con mas color que el fino y más aromático.

### **ANGOSTURA:**

Bitter amargo de 40°, elaborado a base de corteza del árbol del mismo nombre de genciana y hierbas aromáticas.

### **ANIS:**

Licor dulce o seco de 30° a 40°, elaborado con semillas de anís.

### **ANISETTE:**

Nombre francés del anís de 30°.

### **APRICOT BRANDY:**

Licor de chabacano y brandy de 30° a 40°.

### **ARMAGNAC:**

Aguardiente francés de 40° muy parecido al cognac, aunque más seco y recio. Los mas estimados proceden de la región del BAS ARMAGNAC

### **B. B. :**

Licor a base de benedictine y cognac.

### **BACARDI:**

Ron blanco suave especial para cócteles, que también da nombre a un coctail de Granadina y limón.

**BAILEY'S IRISH CREAM:**

Licor de whisky de 15° a 20°, con sabor a crema de leche y Chocolate, es oriundo de Irlanda.

**BENEDICTINE:**

Licor francés de 45° elaborado a base de 27 hierbas. Las iniciales (DOM) Que figuran en la botella quieren decir DIOS OPTIMO Y MAXIMO.

**BITTER:**

Palabra genética para designar bebidas o esencias amargas, generalmente de baja o nula graduación alcohólica elaborada de hierbas, raíces, frutas y pieles generalmente basándose en genciana, quinina y frutas; como la naranja, el melocotón, etc.

**BORGOÑA:**

Dícese de los vinos elaborados en esta región francesa; destacándolos Beaujolais, Chambertain, Montradet, Pouilly o Chablis.

**BOURBON:**

Whiskey americano, elaborado a base de maíz con algo de centeno y cebada.- Tiene entre 40°a 50° y un sabor más afrutado y aromático que el whisky escocés Menos delicado pero también mas fuerte.

**BRUT:**

Termino que se designa a un champgne totalmente seco; es decir sin jarabe de Expedición.

**CREMA DE CACAO:**

Licor de cacao de 25° a 30°, se elabora en dos formas: Incoloro y marrón claro generalmente perfumado con vainilla.

**CACHACA:**

Licor de caña de azúcar de origen brasileño.

**CALVADOS:**

Aguardiente o brandy francés obtenido de la destilación de la sidra de manzana, tiene entre 40° y 50°, seco paladar delicado.

**CAMPARI:**

Aperitivo amargo italiano de 35° seco y con predominante sabor a quinina.

**CASSIS:**

Licor de grosella de 15° elaborado en Francia.

**COINTREAU:**

Licor seco francés de 40° elaborado a base de cortezas de naranjas verdes aromatizado con flores de azahar, es el más famoso de los triple seco.

**COGÑAC:**

Aguardiente o brandy francés elaborado en la región de Charente en coñac, donde recibe el nombre, hay varios tipos de coñacs según los distritos de la región:

GRANDE CHAMPAGNE: Suave y delicado.

TETITE CHAMPAGNE: De mayor cuerpo.

LOS TRES BOIS: Mas basto.

**CUARENTA Y TRES:**

Licor español muy dulce de 35°, llamado así por él numero de ingredientes con los que se elabora.

**CURACAO:**

Licor de corteza de naranja originario de la isla del mismo nombre, es de sabor amargo y se presenta de distintos colores que no afectan su sabor.

**CHARTREUSE:**

Licor de 130 hierbas y especias de origen francés, el verde de 55° y el Amarillo de 43°.

**CHERRY BRANDY:**

Licor de cerezas y brandy inglés de sabor característico a fruta.

**DRAMBUIE:**

Licor escocés de whisky de 40° aromatizado con brezo y edulcorado con miel.

**DUBONNET:**

Aperitivo francés a base de vino quinado y aromatizado con hierbas tiene 17° y un equilibrado sabor amargo.

**EVIAN:**

Agua mineral francesa procedente del famoso balneario.

**FERNET BRANCA:**

Vino amargo a base de quina, plantas medicinales y aromáticas de 40° es de poderoso digestivo.

**GALLIANO:**

Licor de hierbas y aromatizado con vainilla de 40°, tiene un sabor dulzón y picante.

**GINEBRA:**

Aguardiente seco de enebro de 40° a 50°, derivado del genever, aguardiente de Cebada y enebro, elaborado por los holandeses.

**GINGER ALE:**

Refresco de jengibre, agrio y picante.

**GRAND MERNIER:**

Licor de cognac francés de 40°, aromatizado con naranjas de curacao.

**GRAPPA:**

Aguardiente de uva italiano de 45°.

**IRIS MIST:**

Licor de whisky irlandés y miel de brezo de 40°.

**JACK DANIEL'S:**

Whisky americano tipo bourbon de 45°.

**JEREZ:**

Vinos de la zona del marco de jerez en Cádiz, criados en botas de roble, por el método de Rotación y soleras; hay cuatro tipos: Finos, olorosos, dulces y abocados, tienen entre 15° a 20°.

**KAHLUA:**

Licor de café de 27° originario de México.

**KIRSCH:**

Licor de cerezas de 45°; elaborado principalmente en Alemania, Alsacias o Suiza.

**LILLET:**

Vermouth francés de 17° es ligero y seco.

**LONDON DRY GIN:**

Ginebra seca británica de 40° a 45°, sin los fuertes aromatizantes o sabor a cereal de las ginebras holandesas ideal para cocteles.

**MADEIRA:**

Vino portugués de 15° a 20° elaborado en la isla del mismo nombre.

**MANDARINE:**

Licor de mandarina de 40°, se elabora macerando la fruta en cognac.

**MANZANILLA:**

Tipo de vino de jerez de 17° muy seco.

**MARRASQUINO:**

Licor de cerezas amargas conocidas como "marrascas" de 30°; oriundo de Yugoslavia y Dalmática, aunque actualmente se elabora principalmente en Italia.

**MENTA DE CREMA:**

Licor de menta de 25° a 35° de sabor dulce y refrescante, hay verde y blanca.

**MEZCAL:**

Aguardiente mexicano de 40° a 45° elaborado con el jugo de pita de su mismo nombre.

**MONTILLA:**

Vino español de 16°, elaborado en las cercanías de Córdoba, España.

**NOILLY PRAT:**

Vermouth francés de 17° muy seco.

**OPORTO:**

Vino portugués de 17° elaborado en la ciudad del mismo nombre

**PARFAIT AMOUR:**

Licor dulce de 30° elaborado a base de violetas que le dan un sabor característico, otras flores y plantas.

**PASTIS:**

Aperitivo anisado francés de 45°, ha sustituido a la angostura.

**PULQUE:**

Aguardiente mexicano de 40°, elaborado a partir de la fermentación de la savia Mezcal.

**QUINA:**

Aperitivo español a base de vino y quina, es un poderoso estimulante del apetito.

**RON:**

Aguardiente obtenido de la destilación de la caña de azúcar o su mezcla de 40° a 70° Hay blanco, ligero o moreno y de crianza.

**SAMBUCA:**

Licor anisado italiano de 35° se toma generalmente con granos de café.

**SCHNAPPS:**

Nombre genérico alemán para designar los aguardientes blancos.

**SIDRA:**

Jugo de manzana fermentada, también la hay de pera; tiene una baja graduación alcohólica, unos 5°.

**SOUTHERN CONFORT:**

Licor de whisky bourbon, melocotón y hierbas aromáticas elaborado en E.E.U.U. (USA).

**STREGA:**

Licor dulce italiano de 40° elaborado con 70 hierbas.

**TEQUILA:**

Aguardiente de savia de mezcla de 40° elaborado en México.

**TIA MARIA:**

Licor de café de 30° a 35° elaborado en Jamaica a base de ron.

**TRIPLE SECO:**

Licor de naranja de 30° a 40°, tipo curacao.

**VERMOUTH:**

Vino aromatizado con hierbas, generalmente de 16° a 18°, intervienen a menudo., Genciana, manzanilla, quina, ruibarbo, vainilla, etc. Los hay secos y dulces, rojos y blancos.

**VODKA:**

Aguardiente de 35° a 80°, elaborado por destilación de trigo, patata, centeno, remolacha, etc. Los aromatizados, afrutados o secos sin sabor prácticamente, es la bebida nacional en Polonia y Rusia.

**WHISKY:**

Bebida alcohólica obtenida por la destilación de cereales, generalmente cebada Malteada de unos 40°.

Los más famosos son los Escoceses "blended" y malta.

Destaca también el irlandés de cebada pero sin secar con turba como los escoceses, Canadienses de maíz y centeno, americano de maíz con el añadido de otros cereales

## **B-1. Coctelería.**

### **• Historia.**

Hubo hace tiempo, un establecimiento en el puerto de Campeche, donde vendían unas bebidas, mezclando dos o tres tipo de aguardientes con jugos de frutas, las cuales por su colorido se llamaban “cola de gallo”, las cuales empezaron a tener gran aceptación entre los visitantes.

Los extranjeros de habla inglesa, traduciendo los llamaban “Cock Tail” (cola de gallo) y de está manera se empezó a internacionalizar la palabra desde los Estados Unidos, que es donde se originó la costumbre de beber cócteles, se crearon modelos de vestir con este nombre y sobre todo, la “hora del cóctel” se estandarizó.

### **- Concepto.**

Coctel, es la combinación o mezcla de dos o mas ingredientes.

## **ANATOMÍA DEL COCTEL**

Los cocteles se componen de la mezcla de dos o más ingredientes.

Cada constituyente tiene su propio sabor, pero al mezclarlos, el coctel toma su propio carácter.

Es importante que el sabor de un ingrediente no sobresalga a los demás, ya que la intención es crear un sabor completamente nuevo.

Los ingredientes de un coctel, se dividen en cuatro partes principales:

### **1) LA BASE.**

Normalmente el constituyente básico de un combinado es un alcohol destilado. Ello determinará su estilo de bebida, de tal forma que si contiene ginebra, ésta será su base. Las bebidas que contengan tres o más alcoholes destilados, rara vez están bien equilibradas, ya que los sabores y aromas chocan entre sí, en vez de complementarse.

### **2) MODIFICADOR.**

Todo combinado tiene un ingrediente que modifica el carácter del alcohol destilado básico, así, la combinación de la base y el modificador crean un sabor nuevo. Es muy importante que se añada la proporción correcta del ingrediente modificante para conseguir el efecto deseado.

Cualquier variación en las proporciones dará a la bebida un carácter completamente diferente. Los licores, las bebidas aromáticas, tales como vermouths, productos lácteos o jugos de frutas, son los modificadores más usuales.



### 3) ADITIVOS ESPECIALES.

Muchos cócteles contienen ingredientes que contribuyen al sabor o mucho color de las bebidas. El jarabe natural que aparece en muchos cócteles, como agente endulzante y jarabes de frutas no alcohólicas, pueden dar color y sabor. En algunas recetas se indica que hay que salpicar un ingrediente en una bebida, bien para darle carácter especial o efectos de color. Es muy importante saber también que el modificante en una bebida puede ser el aditivo especial, en otra. Los ingredientes que son complementos especiales, se usan dosis muy reducidas, necesitando sólo unas gotas.

### 4) PRESENTACION.

Un coctel tiene que presentarse correctamente antes de que se pueda describir como cóctel. Hay algunas recetas en las que el adorno final es fundamental en el sabor de la bebida.

La corteza del limón es una muestra de ello, ya que los aceites esenciales que contiene

la piel añaden aroma y sabor al cóctel.

Un cóctel bien presentado, es muy apetitoso, despierta un apetito agradable y estimula la sed.

El secreto del éxito es un aspecto atractivo, ya que excita el apetito y despierta el sentido del placer al primer sorbo.

## Clasificación de coctelería.

Para poder recomendar cualquier coctel es necesario conocer la clasificación, y contenido de alcohol de cada uno de los cocteles del bar.

### ● Por su elaboración.

#### - Alcohólicos

Son aquellos que en su receta estándar, contienen alcohol

#### - No alcohólicos

Son aquellos que en su receta estándar, **no** contienen alcohol

- **En la forma de cómo se sirven en una comida o cena.**

- **Aperitivos (antes de la comida o cena).**

Los cocteles aperitivos son el entreacto de las comidas o cenas, su misión es el abrir el apetito, despertar el espíritu, agradar al paladar, alegrar la vista, dar sabor de alcohol, pero en ningún caso emborrachar.

**Características de un aperitivo;**

**Sabor:** agrio, amargo, agridulce.

**Trago corto;** debe contener entre 2 a 5 ½ Onzas.

**Contenido alcohólico:** debe contener gran cantidad de alcohol.

**Servir;** en las rocas o up (arriba).

- **Acompañantes (durante la comida o cena).**

**Sabor:** amargo, agridulce (uno de sus ingredientes son agua natural, agua mineral, agua quina o tónica, o ginger ale)

**Trago largo;** debe contener entre 6 a 10 ½ o más Onzas.

**Contenido alcohólico:** debe contener o no alcohol.

**Servir;** en vaso alto.

- **Digestivos (después de la comida o cena)**

Los cocteles digestivos existe la polémica de si ha de escribirse así, digestivo o digestif como hacen los franceses.

Ellos fueron los que descubrieron este complemento del aperitivo, unas gotas de alcohol que favorecen la digestion.

**Características de un digestivo;**

**Sabor:** dulce (generalmente su contenido son cremas o licores).

**Trago corto;** debe contener entre 2 a 5 ½ Onzas.

**Contenido alcohólico:** debe contener gran cantidad de alcohol.

**Servir;** en las rocas, batido o up (arriba).

## C. Identificación de componentes de la receta estándar para la preparación de bebidas.

Es la fórmula para preparar un coctel, proporcionando los ingredientes, la cantidad necesaria de cada uno de ellos, los procedimientos específicos de preparación, el tamaño de la porción, el equipo para medirla, la presentación del coctel y en qué tipo de vaso o copa se sirve y cualquier otra información necesaria para preparar el coctel. La principal ventaja de seguir la receta estándar es que no importando quién, cuando o a quién se le prepare la bebida, el producto siempre se verá, costará y sabrá igual.

- **Título o nombre del coctel o bebida.**
- **Ingredientes**
  - Cantidad
  - Porción
  - Modo de preparación.

### EJEMPLO DE RECETA:

|  |   |
|--|---|
| <b>NOMBRE DEL COCTEL:</b>                | LUCES DE LA HAVANNA   |
| <b>NÚMERO DE RECETA:</b>                 |   |
| <b>ELEMENTO BASE:</b>                    | Ron Malibú  |
| <b>CLASIFICACIÓN:</b>                    | Tropical  |
| <b>COMPOSICIÓN:</b>                      |   |
| ▪ <b>Elemento Base:</b>                  | Ron Malibú  |
| ▪ <b>Elemento Modificador-Mezclador:</b> | Jugo de naranja-jugo de piña  |
| ▪ <b>Elemento Aditivo Especial:</b>      | Midori  |
| ▪ <b>Elemento Decorativo:</b>            | Triangulo de piña c/cereza  |
| <b>TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:</b>      | En vaso alto con hielo en cubo, servir ron malibú, midori al final, jugo de naranja, jugo de piña, servir con popote largo, sobre blanca. |

**INGREDIENTES:**

1 ½ oz. Ron Malibú  
1 oz. Midori  
3 oz. Jugo de naranja  
3 oz. Jugo de piña

## **D. Producción y selección de equipo y suministros para la presentación final de la bebida.**

Debido a que las necesidades de la mayor parte de las secciones de abastecimiento son básicamente las mismas, el equipo de dichas secciones es bastante similar.

Aquí se ofrece una gran variedad de productos alimenticios y por lo tanto asegurar su almacenaje, preparación y presentación adecuados se usa una cantidad considerable de equipo.

- **Aperitivo**
- **Trago largo**
- **Trago corto**
- **Digestivo**
- **Coctel**

## **Resultados de aprendizaje 2.2**

Crea bebidas diversificando el recetario base acorde a las tendencias de consumo de un establecimiento.

### **Actividad de evaluación 2.2.1**

Prepara bebidas con base en receta estándar.

#### **A. Identificación de establecimientos que ofertan bebidas de acuerdo con su clasificación.**

- Restaurantes típicos y de especialidad
- Fuente de Sodas
- Fonda
- Comedor industrial
- Marisquería
- Lonchería
- Taquería
- Pulquería
- Cantina
- Bar
- Centro Nocturno
- Discoteque
- Pub
- Cafetería
- Fast Food

#### **B. Clasificación de bebidas nacionales**

- **Alcohólicas**
  - Bacanora
  - Charanda
  - Coco loco
  - Comiteco
  - Jobo o jobito
  - Licor de damiana
  - Licores dulces
  - Margarita
  - Mezcal
  - Mistela
  - Mosco
  - Ponche
  - Pulque
  - Rompope
  - Sangre de Cristo
  - Sidra

- Sotol
  - Tejuino
  - Tepache
  - Tequila
  - Tequila paloma
  - Torito
  - Toronjil
  - Vampiro
  - Verdín
  - Xtabentún
- **No alcohólicas**
    - Aguas frescas
    - Agua de tehuacán
    - Atole
    - Chocolate
    - Cebadina
    - Champurrado
    - Chilate
    - Uvate
    - Pozol
    - Tuba
    - Tazcalate

### **C. Diversificación del recetario base considerando las tendencias de consumo de acuerdo con las preferencias de los clientes**

- **Bebidas alternativas**
- **Bebidas sanas**
- **Bebidas refrescantes**
- **Bebidas energéticas**
- **Por factor de satisfacción**
  - Gusto, frescura y sabor
  - Económico
  - Comodidad y disponibilidad
  - Variedad y personalización
  - Eficiencia operacional

## **A. Identificación de establecimientos que ofertan bebidas de acuerdo con su clasificación.**

### **➤ Servicio de bar.**

#### **Servicio de barra**

Este es el servicio que realiza en directo el barman a los clientes que llegan en directo a sentarse en la barra.

#### **Servicio de sala**

Es el servicio que realiza el mesero a todos los clientes que se sientan en la zona de mesas.

### **➤ Centros de consumo de alimentos y bebidas que preparan bebidas no alcohólicas**

#### **• Cafetería**

La cafetería es un espacio que opera en forma de autoservicio pero puede haber una sección con servicios de meseras. Generalmente se colocará el menú cerca de la entrada y todos los platillos tendrán precios individuales. El menú ofrecido consistirá de una comida limitada, completamente en ocasiones con una serie de botanas calientes, cada una de las cuales tendrá un precio diferente.

#### **• Merenderos y bares lácteos**

Para asegurar la ganancia máxima y la afluencia de clientes en este tipo de establecimientos todos los utensilios necesarios para el servicio de diferentes platillos y bebidas ofrecidas se colocarán detrás de la barra principal para que opere con un mínimo de personal. Por lo tanto este sistema reduce el costo de la mano de obra.

El cliente ordena sus alimentos en la barra y ahí mismo los recibe. Después puede sentarse en las sillas de la barra o bien en una de las mesas para ingerirlo que ha ordenado. El pago de realizarse al finalizar los alimentos o bien al recibirlos en la barra, o puede pagarle a la mesera encargada de la limpieza.

#### **• Fast food**

Es el establecimiento que ofrece comida rápida sus menús están especializados y son poco variados, el cliente se acerca a la barra donde se exponen las especialidades en un lugar visible por lo regular una imagen, elige el menú y paga antes de entregar el platillo a consumir, también se ofrecen servicios de comida para llevar o entregas a domicilio. Las bebidas son enlatadas y no alcohólicas.

Rapidez de servicio, horarios amplios, precios económicos y una vastísima red de establecimientos son las bazas fuertes de las cadenas de comida rápida.

#### **• Fuente de sodas**

Este tipo de centro ofrece bebidas ligeras, con menús ligeros y algunas otras bebidas como cafés o té, se pueden ofrecer helados y combinaciones creativas de estos últimos productos

- **Fondas**

Establecimiento donde se sirven comidas. Con menús completos a precios económicos su servicio se parece mucho al del restaurante, existe poco personal, ofreciendo bebidas frías y calientes.

- **Comedor industrial**

Ofrece servicios alimentarios a gran escala se establecen en empresas, organismos e Instituciones donde el flujo de personal que labora ahí es en gran cantidad y se cuenta con poco tiempo para realizar la comida, diseña menús de acuerdo a las características del personal previo acuerdo con el responsable de contratar los servicios, ofrece las comidas en una barra y el personal se acerca para seleccionar los alimentos que va a ingerir, colocándolos en una bandeja, platos fuertes, entradas, postres y aquellas bebidas que va a consumir.

- **Coffe shops**

Además de ofrecer el servicio de café, se pueden comprar una serie de artículos, generalmente libros y revistas, en la misma área de servicio.

- **Centros de consumo de alimentos y bebidas que preparan bebidas alcohólicas**

- **Restaurante**

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. El restaurante adquiere un auge considerable con una decidida y plena participación en el fenómeno turístico. Actualmente presenciamos su etapa de tecnificación, en la que procura un servicio altamente especializado en instalaciones apropiadas, con mejoras en el servicio de comida internacional y la propia comida nacional, que demandan a su vez determinada técnica y conocimiento para satisfacer de la forma más eficiente y adecuada al turista o comensal.

- **Marisquería**

Espacio donde se ofertan comidas especializadas en mariscos y pescados el menú encuentra una gran diversidad de platillos a base de marisco y pescados las bebidas fundamentalmente refrescantes y digestivas, en ocasiones se especializan para acompañarlas con los menús que se ofrecen.

- **Lonchería**

Establecimiento donde se ofertan alimentos de rápida elaboración tales como tortas, menús ligeros y tacos, regularmente la variedad de estos alimentos es sencilla, se expenden cervezas y refrescos.

- **Taquería**

Establecimiento donde se sirven todo tipo de tacos o se especializan comidas con servicios a domicilio, venta directa o se consumen en el mismo establecimiento. El taco puede considerarse como la base de la alimentación mexicana y además de ser típico es nutritivo, cuando contiene ingredientes balanceados. A las innumerables taquerías mexicanas acuden personas de diferentes niveles socioeconómicos, que también buscan ubicación cercana, características en decoración, confort y aun el tipo de clientela que concurre.



- **Pulquería**

Establecimiento donde se sirven botanas y se consume una bebida tradicional mexicana el pulque.

- **Bar**

Se conoce internacionalmente con el nombre de bar al establecimiento donde se sirven bebidas preparadas (cócteles). En México se le denomina cantina; en Inglaterra Pub, en Francia bristo; en Italia, buffe; en Estados Unidos, bar, en España, taberna o tasca. Consiste en una barra y una contrabarra situada espaldas del cantinero (barman), compuesta de varias repisas de distintas dimensiones y alturas, en donde se colocan las diferentes clases de botellas, a fin de que queden expuestas a la vista de las personas (clientes) para que sepan con que existencia cuenta el bar.

La función primordial de este tipo de establecimientos es la venta de bebidas alcohólicas.

- **Centro nocturno**

Los países turísticos donde existe competitividad, han intensificado su labor de esparcimiento nocturno, obteniendo excelentes resultados, mejores ingresos, generación de empleo, difunde tradiciones y costumbres. Es así que un centro nocturno es el lugar de esparcimiento nocturno, que nos conduce a disfrutar de presentaciones divertidas, exóticas, deslumbrantes y hasta peligrosas como son los espectáculos presentados en Las Vegas,

- **Discoteque**

Bautizadas popularmente por la juventud como “disco” y actualmente “antro”, acuden personas de todos los niveles socioeconómicos. Las características de las discotecas deben estar de acuerdo al tipo de servicio y confort que ofrezcan al consumidor. Se disfruta de música de moda y una gran diversidad de bebidas.

- **Pub**

Derivado de “public House” (casa pública), son los bares que iniciaron en Inglaterra en los que no se requería una membresía para poder entrar.

Es un bar con un espacio estilo europeo con un ambiente cálido, amistoso y divertido. Ofrece almuerzos ejecutivos y una gran variedad de cervezas, drinks y whiskies. También sirve excelentes platos de cocina internacional durante todo el día. Happy hour de 19.00 a 21.00 hrs.

Shows en vivo todas las noches. Funciona de lunes a sábado.

- **Taberna de vinos**

Antiguo término, con el cual se designa un lugar donde el giro principal son los vinos de mesa fermentados.

### **Cervecería**

En este establecimiento, solo se vende cerveza de todos tipos, y se preparan platillos base de carnes frías, embutidos, quesos y choucouste.

## **B. Clasificación de bebidas nacionales Alcohólicas**

### **BACANORA**

Se conoce como una bebida alcohólica destilada, elaborada a base de la fermentación del jugo de las “cabezas” o “piñas” tatemadas de algunas especies silvestres de agave que se desarrollan en el estado de Sonora.

Es un licor destilado originario de México, incoloro y de alta graduación alcohólica. Parecido al mezcal, es elaborado a base del vegetal *Agave angustifolia* Haw antes llamado Yaquiana y también Pacífica.

La mayoría de la producción de esta bebida es originaria de las poblaciones de Sahuaripa, Arivechi, Cumpas, Huásabas, Moctezuma, Bacanora y San Pedro de la Cueva del estado de Sonora, al noroeste del país, y elaborada de una manera que todavía puede considerarse artesanal.

Existen iniciativas para cambiar tal modo de producción hacia normas más industriales y competitivas, debido al notorio incremento en la demanda tanto interna como externa en los últimos años.

Bacanora es también una denominación de origen avalada ante organizaciones comerciales internacionales, al igual que tequila.

### **EL CHARANDA**

Es una bebida alcohólica regional mexicana típica del estado de Michoacán, obtenida por destilación y rectificación de mostos fermentados preparados a partir de jugo de caña o de sus derivados, como son el *melado* o jugo concentrado por evaporación, el *piloncillo*, la melaza o la propia azúcar cristalizada.

A pesar de ser producida en base al azúcar su sabor dista mucho del ron.

Es un producto incoloro o ambarino cuando es abocado o madurado en barricas de madera de roble o encino. Su concentración alcohólica va de 35% a 55% en volumen a 20 grados Gay Lussac. Charanda es una bebida alcohólica derivada de la caña de azúcar, similar al ron. Normalmente, la bebida se asocia con el estado de Michoacán en México, en particular, las áreas pobladas tarasca en las cercanías de Uruapan.

El sabor es una mantequilla dulce, similar a la de vainilla es delicioso y limpio, a temperatura ambiente. Este licor ha estado presente por más de 500 años antes de la conquista por los españoles, que es una de las razones por las que el nombre tarasco Charanda en su lengua materna, en lugar del ron.

### **COMITECO**

Es una bebida destilada que proviene de la fermentación de los mostos que se obtienen del 70% de agua miel de agave y el 30% de agua azucarada de piloncillo que se logra del mismo aguamiel.

## **EL MEZCAL**

**(Del náhuatl *mexcalli*, 'pencas de maguey cocidas', de *metl* 'maguey' y *ixcalli* 'cocido')**

Es una bebida alcohólica originaria del estado de Oaxaca (México), elaborada a partir de la destilación del zumo fermentado de varias especies de agave (maguey).

Existen diferentes tipos de agave, y cada uno produce una versión diferente de mezcal; una de las más conocidas, aunque no responde exactamente a la definición tradicional del mezcal, es el tequila. La producción del mezcal propiamente dicho está regulada por la Norma Oficial Mexicana 70.

## **PONCHE**

**(Del inglés *punch* y éste del hindi *pāč*, 'cinco', número original de sus ingredientes)** es el término general para una amplia variedad de cócteles, alcohólicos o no, que a menudo contienen fruta o jugo.

El ponche suele servirse en fiestas y celebraciones en cuencos grandes y anchos llamados poncheras. En muchos países del Caribe, el Pacífico y el Índico el ponche también se toma como aperitivo antes de las comidas.

Originalmente la bebida se preparaba con cinco ingredientes principales: arac (aguardiente de vino de palma), azúcar, limón, agua y té. De ahí procede su nombre hindi, que fue adoptado por los marineros de la Compañía Británica de las Indias Orientales, quienes lo llevaron a Inglaterra, desde donde se extendió a otros países europeos.

La tradicional Navidad alemana suele incluir un Feuerzangenbowle (literalmente, 'bol de tenazas de fuego'), que es un ponche hecho con vino tinto y ron ardiendo que se vierte sobre un gran terrón de azúcar cónico colocado sobre el cuenco. El ponche en México también es muy popular en la época navideña, y este contiene Jamaica, tamarindo, caña de azúcar, manzana, guayaba, tejocotes y ciruelas pasas, usualmente se prepara para las posadas previas a la navidad.

## **HABANERO**

Es la mezcla de un destilado alcohólico o espíritu neutro y un mínimo de 4% de vino de uva, pudiendo agregar a éste extractos de frutas como dátiles, pasa o higos. Ya embotellados los habaneros contienen de 38 a 55° G. L.

## **PARRAS**

Se obtiene de la mezcla de un aguardiente destilado y de espíritu neutro. El contenido alcohólico de las parras, es de 38 a 55° G. L.

## **EL ROMPOPE**

Es un licor preparado con yemas de huevo de gallina, vainilla, canela, almendra molida, leche de vaca, azúcar y alcohol. Es de color amarillo y consistencia espesa.

El rompope es un licor preparado con yemas de huevo de gallina, vainilla, canela, almendra molida, leche de vaca, azúcar y alcohol.

Tradicionalmente se ha considerado como un producto creado en los conventos virreinales de Puebla, (México), hay quienes creen que nació en la casa de Pedro González artesano del mágico pueblo de Cómala, Colima.

Su creación también es adjudicada a las monjas agustinas de Santa Mónica, en Puebla. Por ser considerada una bebida dulce, acostumbra ser tomada después de una comida.

También es empleada en la repostería, en la preparación de pasteles, gelatinas, helados, nieve raspada y paletas. Esta bebida se expende embotellada con una graduación de 10 a 15° G. L.

### **PULQUE MAYAHUETL**

Fue considerada por los aztecas la diosa del maguey por ser la descubridora del aguamiel. Patécatl fue el primero que uso las raíces de la misma planta para fermentar el aguamiel y lograr la bebida.

Sin embargo, la historia atribuye el descubrimiento del pulque a Papatzin quien, por conducto de su hija Xóchitl, lo ofreció a Tecpaucaltzin, penúltimo rey tolteca.

### **EL PULQUE**

Es una bebida alcohólica que se fabrica a partir de la fermentación del jugo o aguamiel del agave o maguey, especialmente el maguey pulquero (**Agave salmiana**). Actualmente su producción se realiza principalmente en el estado de Hidalgo.

Es la bebida alcohólica más tradicional mexicana del centro del país; su consumo prevalece en las zonas rurales y en menor medida en las ciudades del centro del país.

### **EL TEJUINO**

**(Manjar de los Dioses huicholes)** es una bebida refrescante a base de maíz (fermentado o sin Fermentar) y de dulce de caña de Azúcar (Piloncillo o Panocha).

Es muy común encontrarlo en el Occidente de México, gracias a la herencia Indígena de los Huicholes. Se bebe con limón, sal y chile piquín al gusto o sin agregarle nada, es de sabor agridulce y con un grado bajo de alcohol.

El tejuino es ofrecido por vendedores ambulantes en los pueblos y ciudades de la región es muy poco común encontrarlo en heladerías o neverías. Hay dos tipos reconocidos: tejuino y tesgüino, el tejuino puede o no tener algo de fermentación no más fuerte que el tepache, el tesgüino es fermentado al máximo para que produzca licor.

También existe dos tipos de tejuino: el tejuino blanco y el tejuino Oscuro (está elaborado con piloncillo).

### **TEPACHE (BEBIDA ALCOHÓLICA)**

El término Tepache en México es utilizado para nombrar una bebida obtenida por la fermentación de los azucares de alguna fruta, es también conocido como Chicha en algunos países del centro y sur de América, se obtenía antiguamente de la fermentación de la masa simple del maíz en agua, aunque hoy en día es más común la proveniente de la fermentación varias tipos de fruta (generalmente cáscaras de piña) y azúcar o piloncillo en agua hervida, la cual se deja fermentar de 4 a 6 días.

Es una de las bebidas fermentadas más populares de México, ya que normalmente tiene un muy bajo nivel alcohólico por su forma de elaboración (menos de 1% Alc. Vol.), su gusto recuerda a la cerveza pero con mucha mayor

dulzura; la costumbre de elaborar esta bebida con maíz se continúa en varias comunidades sobre todo indígenas de México, como en los estados de Oaxaca, Guerrero, Puebla, Chihuahua, Sonora, Veracruz, Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Chiapas donde con un nivel alcohólico mayor fue objeto para los cultos religiosos de los mayas.

### **XTABENTÚN (BEBIDA)**

El xtabentún es un licor de origen maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún, y anís. Se acostumbra servirlo solo, con hielo y miel, o simplemente frío. También se puede poner un poco en el café.

### **TEQUILA**

El tequila es un destilado originario de la ciudad del mismo nombre en el estado de Jalisco, México, pudiéndose encontrar variedades ambarinas e incoloras.

Al igual que el mezcal, se elabora a partir de la fermentación y destilado del jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul (**Agave tequilana, Weber Variedad Azul**), con denominación de origen en cinco estados de la república mexicana (Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas, Nayarit y por supuesto en todo el Estado de Jalisco ya que en los cuatro anteriores sólo se puede producir en algunos municipios).

Es quizás la bebida más conocida y representativa de México en el Mundo.

Para llamarse tequila, la bebida debe estar elaborada en México y contener al menos un 51% de azúcares provenientes del agave, aunque los tequilas más puros contienen 100% agave.

# ANEXO 1.

## Funciones del personal del bar

Los actores principales en el bar son el cantinero y su ayudante, por lo que sólo se describirán las funciones de cada uno.

### Cantinero:

- a) Pasar revista a su personal todos los días para que éstos se presenten a su trabajo como es debido.
- b) Responsabilizarse de que todas las botellas existentes, se encuentren en buen estado con respecto a los marbetes, sellos, etiquetas o lacrados que pongan en duda la autenticidad de lo que se va a servir y que los tapones de las mismas, hayan sido librados de éstos cuando están en uso.
- c) Supervisar que el bar y la barra de servicio estén surtidas de botellas, hielo y demás mercancía necesaria para el servicio.
- d) Determinar el stock que debe haber dentro del bar.
- e) Supervisar el servicio de la barra y evitar fugas que aumenten los costos del bar.
- f) Mantener constante revisión de su equipo de trabajo para conservar este en buen estado y reportar el que necesite de alguna reparación.
- g) Cuidar la presentación de las bebidas cerradas.
- h) Controlar la cantidad exacta de licor que debe utilizarse para cada coctel.
- i) Ver que toda bebida que sea ordenada vaya amparada por la comanda respectiva.
- j) Mantener constante vigilancia para que no se acumulen botellas vacías de un día para otro y cerciorarse de que éstas no tengan marbetes.
- k) Elaborar las estadísticas diarias de la venta de bebidas.
- l) Hacer inventario diario y mensual de las existencias del bar.
- m) Responsabilizarse al final de servicio de que el bar quede cerrado y limpio de vasos y botellas y todo el equipo de trabajo debidamente guardado antes de que se retire su personal.

### Ayudante de cantinero:

- a) Mantener constantemente la limpieza, el orden e higiene de su área, equipo y utensilios, tanto al principiar como al finalizar su trabajo.
- b) Sacar del almacén (con el documento correspondiente), toda la mercancía que se necesita.
- c) Realizar el montaje de la barra.
- d) Cortar fruta, hacer garnituras, elaborar jugos y preparar hielos.
- e) Servir las bebidas de fácil elaboración.
- f) Mantener aseado todo el equipo de trabajo, limpiando y puliendo constantemente la cristalería durante el servicio.
- g) Cuidar la conservación y el buen estado de copas, vasos y todos los utensilios y equipo en general, evitando roturas y malos manejos.
- h) Raspar la etiqueta de las botellas vacías.
- i) Observar las reglas de higiene en el manejo de bebidas y equipo para el servicio a clientes.

## **Aptitudes del profesional del bar**

Es de suma importancia que el personal cause buena impresión al cliente; deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:

- a) Higiene personal
- b) Conocimientos de los alimentos y bebidas
- c) Puntualidad
- d) Conocimiento local
- e) Personalidad
- f) Actitud adecuada hacia los clientes
- g) Memoria
- h) Honradez

### **• Relación con otros departamentos.**

El bar no solo da servicio de bebidas, sino que también de botanas y algunas veces de alimentos.

Por lo tanto, para que el servicio de bar se desarrolle de manera óptima, debe tener una estrecha relación con los departamentos que intervienen para ello:

- a) Almacén.
- b) Contraloría.
- c) Cocina.
- d) Recursos humanos.
- e) Compras.

## ANEXO 2.

# LA ENOLOGÍA Y LA VITIVINICULTURA

### • Los vinos

#### Tipos

Vinos de mesa: todos los vinos están hechos a partir de la uva, habiendo muchas variedades de ellas, desde las muy claras hasta las más oscuras y dependiendo de la clase de uva que se utilice, se clasifican en vino tinto, vino blanco y vino rosado;

Las graduaciones alcohólicas varían de los 4° a los 17° GL.

**Para la elaboración del vino tinto** se utilizan uvas rojas o negras y se fermenta con las cáscaras de la uva, lo que le dá la tonalidad roja, ya que el pigmento de la cáscara es soluble en alcohol.

**Los vinos blancos** están hechos con uvas blancas, rojas o negras, a las cuales se les quita la cáscara para que no coloren al vino.

**El vino rosado** se produce por la fermentación del mosto con las cáscaras rojas, durante un corto periodo, casi siempre por la noche.

**Vinos generosos:** éstos se elaboran a partir de vinos blancos, a los cuales se les agregan olores y sabores de diferentes frutas y hierbas aromáticas. Su graduación alcohólica es superior a los vinos de mesa, que van de los 15° a los 32° GL.

Algunos ejemplos de estos vinos son el jerez, la manzanilla, el vermouth y el oporto.

**Vinos espumosos:** el más conocido es el Champagne Francés.

El proceso tradicional para elaborar el champagne es llamado *methode champenoise*

( método champagne) y casi siempre las etiquetas dicen “fermentado en botella” . el paso más importante para el champagne se lleva a cabo durante la primavera, después de la fermentación, donde se mezclan los vinos en *la cuvee* o tonel para el proceso de refermentación, que produce las características del vino.

Después se embotella *la cuvee*, se le añade levadura, un poco de azúcar y se cierran con una cápsula resistente, a esto se le llama *le tirage*.

Para la elaboración de la espuma, las botellas se almacenan en cuevas de yeso frescas, para que fermenten lentamente, produciéndose más alcohol junto con el gas de dióxido de carbono que le da al vino su efervescencia.



## Regiones Productivas

Entre los paralelos o latitudes de 30° y 50° en ambos hemisferios se sitúa la franja del vino.

Estas regiones geográficas son favorecidas por el clima (inviernos fríos y veranos templados y hasta cálidos) y por el suelo (terrenos secos, subsuelo húmedo y rico en sustancias minerales), características propicias para el cultivo de la vid.

### En el hemisferio norte

Esta franja se extiende desde los Estados Unidos (California) y México ( Baja California Norte y Sonora) hacia el este, abarcando Europa Occidental y la cuenca del Mediterráneo, el norte de Africa, Oriente Medio y hasta China y Japón en Asia.

### En el hemisferio sur:

Desde Chile y Argentina hasta Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.

### Europa:

Esta es la región que lleva la delantera en producción, consumo y calidad y, entre otros países, Francia, España, Italia, Alemania y Portugal ocupan los primeros puestos en estadísticas internacionales de calidad y producción.

### América del norte:

Los vinos californianos al oeste y los del norte y este de los Estados Unidos son un patrimonio que el país ha logrado fortalecer a lo largo de muchos años de sacrificio.

En California, las vides europeas (*Vitis vinifera*) encontraron su tierra prometida, siendo introducidas a través de México donde los españoles las habían llevado a principios del siglo XVIII para elaborar el vino litúrgico.

### Sudamérica:

Sudamérica produce una de cada ocho botellas del vino mundial, siendo Argentina la nación que ocupa el cuarto lugar como productora de vino en el mundo, después de Italia, Francia y España.

Los fértiles y extensos valles cortados longitudinalmente por el eje de la cordillera de los andes dieron origen a los viñedos de Argentina y Chile.

## ANEXO 3.

### LOS VINOS DE MÉXICO

Antes de la llegada de los españoles a lo que es el actual territorio mexicano, existía la vid en forma silvestre, lo que asombró a los conquistadores es que no se utilizara para elaborar vino. En 1524 Hernán Cortés estableció la obligación a los encomenderos, de plantar mil sarmientos por cada cien indígenas que vivieran en sus comarcas, en un lapso de cinco años.

Así es como se inicia en México el cultivo de la vid, que se extiende en la medida que los conquistadores colonizan las tierras para la Corona Española, hasta llegar a la región de la alta California de la mano de Fray Junípero Serra que establece viñedos de óptima calidad en los terrenos de la Misión de San Diego, en el actual Estado de California en estados Unidos, de la variedad Misión, la cual se cultiva actualmente.

Lentamente se va desarrollando la vitivinicultura en la Nueva España, en un proceso que permite la superación de la calidad de sus vides, alcanzando una fama que llega hasta España. Por intereses de los productores españoles, pues el vino mexicano era visto como fuerte competidor, Felipe II ordena la prohibición del cultivo de la vid en la Nueva España invocando razones de tipo moral. Gracias a que la Iglesia Católica utiliza el vino como parte de la Misa, la viticultura no se paralizó y mantuvo su presencia en las regiones de Aguascalientes y Baja California.

La lucha de Independencia, la guerra contra Estados Unidos, y los problemas políticos que vivió México en el siglo XIX, impidió que se desarrollara, como era en la colonia, la vitivinicultura, a pesar de los esfuerzos de Iturbide, Santa Anna y Lucas Alaman, y años después Porfirio Díaz. Pero los resultados fueron escasos ya que la mayor parte del vino que se consumía era europeo. Las estadísticas indican que entre los años 1927 y 1936 se hallaban cultivadas 1,500 Has. Aproximadamente, y es sólo a partir del año 1940 cuando la drástica disminución de la capacidad de producción europea, a causa de la 2a guerra mundial, permite indirectamente, el verdadero despegue de la vitivinicultura en México.

Desde ese momento hasta la fecha, el desarrollo de los viñedos ha sido continuo y ha ido creciendo año tras año, mejorando su calidad y ocupando el lugar que la corresponde en los hogares mexicanos y, también, en el mercado internacional.

#### **Regiones y Variedades.**

Los datos más confiables señalan en 50,000 hectáreas las tierras cultivadas con vides en la actualidad. Esta superficie puede parecer no demasiado importante, en relación con la extensión de la República Mexicana, sin

embargo, el número adquiere alta significación teniendo en cuenta los adversos factores físicos de su geografía y la relativamente joven posición de su industria vinícola. Por lo demás, los cultivos abarcan un amplio radio, lo que traduce una gran variedad de tipos de uva.

## **QUERETARO.**

Estado del centro del país, la zona más importante comprende las poblaciones de San Juan del Río y Tequisquiapan, con 2,000 hectáreas cultivadas. Cerca de esta región, se encuentran las ciudades de Guanajuato, Dolores Hidalgo y San Luis de la Paz, que tienen 900 hectáreas aproximadamente. Hacia el norte,

## **AGUASCALIENTES**

Es una de las zonas más productivas, con una superficie sembrada de 8,000 hectáreas, y, siguiendo hacia el norte, Zacatecas, con cultivos recientes, alcanza una extensión de 5,600 hectáreas de viñedos.

## **COMARCA LAGUNERA**

La región agrícola conocida como la es un triángulo compuesto por las poblaciones de Torreón, Gómez Palacios y Lerdo, con 7,100 hectáreas cultivadas. Hacia el este, las tradicionales zonas de Parras y Paila tienen 750 y 600 hectáreas respectivamente. Ciudad Delicias, en el estado de Chihuahua, es considerada un importante centro productor vinícola.

## **SONORA**

Estado del norte de México, a su vez, cuenta con una gran producción, siendo sus principales regiones Hermosillo, Bahía Padre Kino y Caborca.

## **BAJA CALIFORNIA NORTE**

En se destacan las ciudades de Tijuana, Tecate, Guadalupe, Ensenada y el Valle de Santo Tomás; en Baja California Sur existen zonas de significativo rendimiento, como lo son San Ignacio, La Purísima y Médano.

En cuanto a las distintas variedades de uva, las más difundidas son las siguientes: vinos tintos: cabernet sauvignon, ruby cabernet, zinfandel, grenache, misión, cariñena, gamay, pinot noir, malbec, petit sirah, valdepeñas, tempranillo y barbera.

Vinos blancos: chenin blanc, palomino, riesling, sauvignon blanc, semillon french colombar, saint emilion y Málaga blanca.

## ANEXO 4.

# PROMOCION Y VENTA DE VINOS

### A) EN EL ESTABLECIMIENTO:

Últimamente el vino se ha convertido en una parte importante de la tradición americana en cuanto al consumo de alimentos y para ello es necesario que el mesero se informe adecuadamente acerca de los vinos.

Muchos restaurantes cuentan con listas de vinos que se colocan sobre las mesas o bien, es responsabilidad de los meseros mostrarla a los clientes.

Así mismo, una forma de promocionar los vinos en un restaurante, es la de colocar un display dentro o en la entrada del restaurante, en el cual se colocan las principales botellas de vino que se ofrecen en el lugar.

### B) EN LA MESA:

Otra manera de promocionar, es colocando copas de vino en las mesas, como copas para vino blanco, copas para vino tinto, copas para champagne.

Las bebidas se deben servir por el lado derecho: por lo tanto, de éste lado se colocarán las copas.

No hay una regla específica para acomodar las copas, sin embargo, deben situarse de tal manera que no entorpezcan el servicio, ni estorben al cliente.

Es recomendable no poner en la mesa más de cuatro copas por comensal.

La *mise en place* de copas se puede hacer a la carta, informal, en línea, en diagonal, en cuadro o en triángulo.

## ❖ Presentación de botella de vino:

Lo primero es mostrar la etiqueta del vino, se puede decir que es el acta de nacimiento del vino ya que ésta nos da una información valiosa por su contenido.

### Como:

Marca o casa que lo produce, tipo de uva, lugar de origen, contenido alcohólico, cosecha, capacidad de la botella, etc.

Hay que recordar las palabras de Don. Ramón Gómez de la Serna:

“Al comienzo de un gran banquete, hay dos clases de miradas furtivas: las que se dirigen hacia el escote de la hermosa dama, y las que se dirigen hacia la etiqueta de la buena botella.”

## ❖ Descorche de vino:

### Forma de abrir y servir correctamente el vino:

Entre las muchas actividades que desarrollamos a diario, podemos decir que alguna, como abrir una botella de vino, puede suponer todo un ritual que de alguna manera nos hace mas agradable la vida.

Y es que tras un acto tan aparentemente sencillo se oculta todo un ceremonial. Tal como ya apuntamos, el lugar correcto para la conservación del vino no es otro que la bodega.

El traslado del vino de la bodega a la mesa o del bar a la mesa, se ha de efectuar de forma muy cuidadosa, evitándose siempre agitar la botella y sin que a esta le afecten movimientos bruscos.

De las que podríamos denominar normas básicas en el servicio del vino, hemos de tener en cuenta las siguientes:

- La botella se debe presentar al comensal siempre sin abrir.
- Una vez mostrada, en una mesa auxiliar y con ayuda de un sacacorchos o descorchador, se procede a abrir la botella.  
Con la navajita del descorchador se corta la cápsula por debajo de borde del gollete, arrancándose ésta parte de la cápsula.
- Se introduce el gusano en la parte central del corcho, lentamente, procurando mantener en esa dirección su trayectoria hasta el final sin llegar a atravesar la base del corcho (no olvidar que es el descorchador el que debe girar, no la botella).  
Apalancando de forma firme con la mano derecha el descorchador, se procede a sacar el corcho.  
Evítese, en lo posible, provocar hacer ruido.
- Una vez extraído el corcho, hay que desenroscarlo y proceder a olerlo para comprobar que no tiene defectos, es decir, que esté alterado o enmohecido.
- Se procede a limpiar con un paño o servilleta, el borde superior de la botella.
- Suele ser costumbre eliminar las primeras gotas de la botella, para así evitar la posible presencia de partículas de corcho.
- El vino será catado antes de que se proceda a su servicio, siendo responsabilidad de su aprobación, por regla general, al anfitrión o a la persona que se entienda que puede ser la más capaz de ello. Para esta operación no se debe llenar la copa más de un tercio de su capacidad.
- Aprobado el vino, se sirve a cada comensal unas dos terceras partes de la copa. en el caso de que el vino sea blanco, rosado, espumoso o champagne, y puesto que necesitaría entonces ser mantenido a una temperatura fresca, una vez sacado de refrigerador, abierto y servido, para su mejor

conservación se le suele introducir en una enfriadera, con agua fría y hielo en su interior.

## ➤ Decantación

La decantación es una práctica tan controvertida que resulta divertido dar a elegir a los invitados entre una botella decantada y una segunda botella recién abierta del mismo vino.

### ¿Qué vinos conviene decantar?

- Los vinos tintos enumerados a continuación tiene tendencias a desarrollar poso, por lo que conviene decantarlos.

**Burdeos:** los crus classés y los mejores crus bourgeois.

**Borgoña:** los premiers crus y los grands crus.

**Côtes-du-Rhône:** los hermitage y otros vinos del norte de la región, así como los château neuf-du-pape.

**Otros vinos franceses:** los mejores vinos de Provenza y el madiran.

**Vinos italianos:** los barolo y grandes vini da tavola tales como el sassicaia.

**España:** los Vega Sicilia y los mejores penedès. Algunos riojas presentan posos.

**Portugal:** los oportos vintage y crusted. Los oportos late-bottled y tawny no necesitan ser decantados.

**Nuevo Mundo:** los cabernet sauvignon y los shiraz de California, de Australia y de Chile.

- Los vinos más jóvenes suelen mejorar gracias a la aireación que les aporta

## Existe otra manera de clasificar los vinos

Los vinos se clasifican de acuerdo al Color, Por el azúcar, Por el alcohol, por la relación azúcar-alcohol y por el gas carbónico.

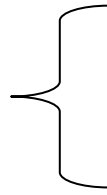
Por su color en:

{  
Blancos  
Rosados  
Tintos

Por el azúcar en:

{  
Secos  
Abocados  
Semi secos  
Semidulces  
Dulces naturales

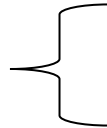
Por el alcohol en:



De mesa

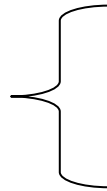
Generosos

Por la relación de  
azúcar-alcohol en:



Licorosos

Por el gas carbónico en:



Espumosos

Gasificados

## ANEXO 5.

### ➤ Vinos de Acuerdo a los Platos

Muchos platos mejoran con el vino, por lo que éste es un acompañamiento ideal en la mesa. Sin embargo, las guarniciones y las sopas no se acompañan con vino, a menos que esta última sea el plato fuerte.

El vino es una bebida que ha superado todas las pruebas del tiempo. Bebido con moderación no sólo conforta el ánimo, sino que estimula el apetito facilita la digestión y activa la circulación sanguínea. Cada vino se escoge de acuerdo al plato que va acompañar, pero también en función al vino que lo seguirá. Un plato muy condimentado no va bien con un vino ligero o sin cuerpo; servir un vino fuerte con un plato delicado, es de mal gusto.

Como regla básica hay que escoger;

- El vino ligero antes que el fuerte.
- El vino joven antes que el añejo.
- El vino seco antes que el dulce.
- El vino blanco antes que el tinto.
- El vino de menor calidad antes que el más fino.

Elegir el vino adecuado para acompañar los alimentos es todo un arte. Hay que tener presente que si se hace la elección equivocada, en lugar de enriquecer, desmerecerá el sabor de la comida.

Por ejemplo, acompañar caviar con champagne es de mal gusto, porque el caviar tiene sabor fuerte y la champagne es suave; combinación que dará como resultado la nulificación del sabor de esta última, como si se hubiera bebido agua, pura y cristalina.

En cambio si se acompaña el caviar con una bebida fuerte, como el vodka, se disfrutarán ambas cosas.

#### **Se recomienda no acompañar con ningún vino:**

- Entremés a la vinagreta.
- Ensaladas y platos a base de salsa a la vinagreta.
- Queso-crema.
- Postres a base de chocolate.

#### **Se recomienda acompañar con vino tinto ligero:**

- Empanadas de jamón y queso.
- Cordero.
- Jamón.
- Costillas de cordero.
- Pierna de carnero.
- Asado de ternera.
- Codorniz asada.
- Pato.
- Pavo asado al horno.
- Pichones asados.



- Pollo al horno o rostizado.
- Barbacoa de carnero.
- Foie gras.
- Hamburguesas.
- Pierna de cerdo al horno.
- Lechón al horno.
- Albóndigas en caldo.
- Hígado encbollado.
- Picadillo.
- Croquetas de pollo.
- Pastas con carne.

***Se recomienda acompañar con vino tinto de cuerpo:***

- Lomo de carnero a la jardinera.
- Carne roja( de res: filete, roast beef, tournedos, cortes americanos).
- Ganso.
- Pollo en salsa, mole, etc.
- Crepas de huitlacoche.
- Conejo.
- Enchiladas.
- Venado.
- Cabrito.
- Chuletas de cerdo.
- Parrillada mixta.
- Carnitas de cerdo.
- Chiles en nogada.
- Birria.
- Cochinita pibil.

***Se recomienda acompañar con vino blanco seco:***

- Ostiones en su concha.
- Camarones.
- Caracoles.
- Huevos.
- Langosta y langostino.
- Pescados asados o fritos.
- Aves asadas.
- Moronga (morcilla).
- Mariscos en general.
- Gelatina.

***Se recomienda acompañar con vino blanco semiseco:***

- Sesos.
- Pancita.
- Sopa de pescado.
- Pescados en salsa bechamel.
- Pastas con salsa blanca.
- Camarones.
- Papas.
- Algunos postres.

***Platillos que no deben acompañarse con vino tinto:***

- Mariscos.
- Huevos.
- Pastas (fideos, macarrones, etc.).
- Platos a base de salsa blanca (bechamel)
- Quesos de cabra.
- Platos azucarados, dulces, los que sean.

Los vinos rosados al igual que la champagne Brut, pueden acompañar carnes, pescados y mariscos.

Cuando en alguna mesa algunos comensales han ordenado pescado y otros carne roja, se les sugiere tomar vino rosado, para evitar tomar vinos diferentes.

## ANEXO 6.

# LA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS

### Principios básicos

Se puede agrupar según su aplicación, como vinos aperitivos, blancos, tintos, dulce y espumosos, no olvidándose de los licores y otras bebidas.

Es recomendable que se utilice una carta de vinos especial, separada de las otras bebidas y licores, esto es de buen gusto y ayuda al cliente a su elección.

Uno de los métodos para enlistar los vinos incluye el país de origen, el nombre del vino, la fecha de la vendimia, el precio y un número asignado.

### Relación de las bebidas con los alimentos

Actualmente la composición del menú es mucho más importante que en otros tiempos

La época y la situación han cambiado costumbres, prácticamente no se sirve un vino especial para sopa o legumbres; cada vino puede ser escogido en función del plato que lo acompaña, pero también en función del vino que sigue para el siguiente plato.

El vino y los platillos no deben chocar jamás.

Con un plato fuerte en especias se toma un vino ligero, tierno y fino.

Servir un vino muy potente con un platillo delicado es otra falta de gusto, sin embargo como regla general, hay que escoger un vino ligero antes del vino más fuerte, el crispillante antes del calmado.

Como ya se mencionó, el vino joven antes del viejo, el seco antes del dulce y el blanco antes del tinto.

Esta última regla con excepción de los grandes vinos blancos licorosos.

### Desarrollo de la carta

La carta de bebidas y vinos debe estar ordenada por categorías comenzando por lo que se ordena primero, como son los aperitivos, aquí se pueden incluir bebidas que se empleen como tales, por ejemplo tequila, vinos de postre, algunos cocteles y jugos de frutas.

Se prosigue con los vinos por regiones, teniendo en cuenta los tamaños, es decir, por capacidad de  $\frac{3}{4}$  de litro y de medio litro, para que un solo comensal puede ordenar vino sin esperar que otros lo hagan.

A un lado de los vinos se pueden enumerar las cervezas y las bebidas sin alcohol que puedan acompañar los alimentos.

Enseguida se anotan los cócteles y después los aguardientes.

En otra categoría se pueden agrupar los digestivos que se beben después de las comidas.

Y para acompañar los pasteles y la variedad de dulces, se pueden enlistar algunos vinos dulces y vinos de postre



## ANEXO 7.

# TÉRMINOS UTILIZADOS EN BAR

Son utilizados en la preparación de cocteles así como en el servicio.  
Son éstos los más usados en un bar.

### **AGITAR:**

Revolver una bebida.

### **EN LAS ROCAS:**

Término utilizado para todos los cocteles o bebidas que se sirven sobre hielo en cubo en vaso Old fashioned.

### **ESCARCHAR:**

Humedecer el borde de una copa o vaso con limón para adherir o impregnar con sal o azúcar.

### **A FLOTE:**

Se dice cuando un licor se sirve sobre el coctel, pudiéndose apreciar este último. Para ello es útil ayudarse con la cucharilla.

### **FRAPE:**

Hielo triturado, servido en vaso old fashioned utilizado para las bebidas o cocteles frape.

### **TWIST:**

Cascarilla de limón o naranja que se usa para algunos cocteles, según la receta o sugiera el cliente. Se tuerce sobre el borde del vaso, para que suelte el zumo y después se pone dentro del mismo.

### **TERCIO:**

Se le llama tercio, ya que el limón se corta en tres partes y se utiliza para algunas bebidas o según lo solicite el cliente.

### **DERECHO:**

Cuando algún licor o crema se sirve sin hielo y sin ningún mezclador. Para este caso se utiliza la copa cogaquera o snifer.

### **PUESTO:**

Cuando algún licor se sirve en vaso largo, con hielo y, él o los mezcladores, por separado.

### **DIVORCIADO:**

Cuando el licor se sirve derecho, acompañado con vaso con hielo y mezcladores por separado.

### **PINTADO:**

Cuando algún licor se sirve con agua mineral y se le agrega un splash de coca cola.

### **MACHACAR:**

Moler hojas, como de hierbabuena, menta, fruta o azúcar.

**TRAPEAR O BOLEAR:**

Secar o pulir copas o vasos utilizando un mantel o lienzo de algodón.

**CAMPECHANO:**

Es cuando un licor se sirve con dos mezcladores, por ejemplo; agua mineral y coca cola.

Así mismo cuando un cliente ordena un anís campechano, este se debe servir anís dulce y anís seco por partes iguales, ya sea derecho o en las rocas.

**QUEMADO:**

Es cuando un licor se sirve puesto y se agrega un tercio de limón (exprimido), y se quema con la palma de las manos, girándolo por unos segundos, después se agrega el mezclador.

**FROZZEN:**

Término que se le da a un coctel batido o licuado con mucho hielo frappe, servido a punto de nieve.

**MEZCLADOR:**

Se le llama mezclador a los diferentes jugos, refrescos, aguas embotelladas que nos sirven para preparar alguna bebida o coctel.

**GOLPE:**

Cuando solo se salpica con algún ingrediente o salsa, para condimentar algunos cocteles.

**DASH:**

Este término se usa solo cuando se le agrega un pequeño chorro de cualquier licor.

**SPLASH:**

Este término se usa solo cuando se le agrega un pequeño chorro de cualquier mezclador.

# ANEXO 8.

## ELABORACIÓN DE COCTELES

### Técnicas de coctelería

Como norma general es válida la siguiente regla: se remueven todas aquellas bebidas que contienen ingredientes muy fluidos o que se mezclan con facilidad. Las bebidas no se remueven como el azúcar del café, sino con movimientos mucho más rápidos y violentos para lo cual se precisa un vaso alto (mezclador) y una cucharita de mango largo.

Los movimientos deben describir una espiral y se empezará siempre de abajo hacia arriba.

Como la bebida se suele preferir lo más fría posible, pero sin aguar demasiado, se procede de la siguiente manera: primero se pone el hielo en el vaso mezclador y después se preparan todos los ingredientes, se quita el agua que haya soltado el hielo; después se agregan esos ingredientes en el vaso, se remueve vigorosamente la mezcla durante 20 segundos y sin dejarla reposar, se vierte en una copa de coctel.

El agua mineral, la soda y el agua tonic se añaden directamente en el vaso donde sirve la bebida. Otras bebidas se agitan.

Para ello se precisa una coctelera que deberá ser lo más resistente posible.

Los profesionales prefieren las cocteleras que no llevan colador incorporado, utilizando después para ello, el pasador o espumadera, pues este tipo de coctelera es más fácil de limpiar. (en el lenguaje profesional, la coctelera se conoce con el nombre de **shaker**)

El proceso es similar al ya citado: poner los cubitos de hielo en la coctelera, preparar los ingredientes, quitar el agua derretida y agregar los ingredientes, tapan la coctelera y envolverla con una servilleta.

### AHORA VIENE LO MÁS IMPORTANTE:

Sujetar la coctelera o shaker con ambas manos, subirla hasta la altura de los hombros y agitarla con movimientos rítmicos seguidos - breves, violentos y horizontales- hacia delante y hacia atrás, tomando siempre como referencia el propio cuerpo.

De este modo el coctel se enfría uniformemente y los ingredientes se mezclan como es debido, por regla general, los cocteles se agitan entre 10 y 20 segundos, aunque en el caso de los *fizz* este tiempo puede prolongarse hasta 2 minutos.

De cualquier forma, cuando el frío que transmite la coctelera a las manos se note bien, será suficiente.

En la actualidad se utiliza la batidora y el vaso mezclador integrado



*Manejo de la coctelera*

### **Presentación**

Se debe seguir la presentación que dicta la receta, o bien, si es bebida de la casa, puede presentar variantes, siempre y cuando no afecten el sabor y colorido de la bebida.

Cuando se trata de bebidas escarchadas, este deberá fijarse alrededor de la boca del vaso o copa, procurando que no haya escurrimientos y que parte de la escarcha no caiga dentro de la bebida.

Lo mismo pasa con las bebidas espolvoreadas, pues sólo se espolvorea la parte superior de la bebida, no el vaso ni los popotes o garnituras con las que se sirva.

## CUESTIONARIO PARA UNA ENSEÑANZA ACELERADA

- 01.- ¿Qué es un bar?
- 02.- Bares que conozcas en la ciudad.
- 03.- Bares de un hotel de cinco estrellas.
- 04.- Describe el mobiliario de un bar.
- 05.- ¿Cómo se clasifican los cocteles en una comida o cena?
- 06.- Describe el equipo de bar.
- 07.- Describe el montaje de un bar.
- 08.- ¿Cuáles son las bebidas de batalla?
- 09.- ¿Cuáles son los mezcladores de bar?
- 10.- ¿Cuáles son los jugos básicos del bar?
- 11.- ¿Cuál es la fruta básica de bar?
- 12.- ¿Qué es una bebida?
- 13.- ¿Qué es un coctel?
- 14.- ¿Cómo se clasifican las bebidas?
- 15.- ¿Cuáles son las bebidas no estimulantes no alcohólicas?
- 16.- Características de un coctel tropical.
- 17.- ¿Cuáles son los condimentos utilizados en el bar?
- 18.- ¿Cómo está conformado un coctel?
- 19.- ¿Cuál es la medida estándar?
- 20.- ¿Cuáles son las unidades de medida usadas en bar?
- 21.- ¿Cómo se interpreta una receta estándar?
- 22.- ¿Cómo se clasifican (acomodan) las botellas en la contrabarra?
- 23.- ¿Qué es una receta estándar?
- 24.- ¿Cuáles son las características de un coctel aperitivo?
- 25.- ¿Cuál es el origen del coctel?



- 26.- ¿Cuáles son los suministros del bar?
- 27.- ¿Qué bebidas son destiladas?
- 28.- El tequila, ¿Es una bebida destilada?
- 29.- ¿Cuántos tipos de whiskys conoces y cuales son?
- 30.- ¿Cuál es el origen de la ginebra?
- 31.- ¿Cuál es la materia prima del ron?
- 32.- ¿Cuál es la materia prima del tía Maria?
- 33.- ¿Cuál es el origen y materia prima del cognac?
- 34.- ¿Cuál es el origen del whiskey?
- 35.- ¿Qué tipos de vasos se usan en un bar?
- 36.- El vermouth, ¿Es una bebida digestiva?
- 37.- El “golden dream” ¿Es un coctel aperitivo?
- 38.- Enumera cuatro cocteles aperitivos considerados como clásicos.
- 39.- A ¿Qué se le llama garnitura?
- 40.- ¿Cuál es la función de un cantinero?
- 41.- ¿Qué es el vino?
- 42.- ¿Qué cantidad de alcohol contiene una bebida fermentada?
- 43.- ¿Cómo se clasifican los vinos?
- 44.- ¿Qué cantidad de alcohol contiene una cerveza?
- 45.- ¿Qué es el cognac?
- 46.- ¿Cómo se clasifican los vinos en una carta o lista de vinos?
- 47.- ¿Cuál es la forma correcta de almacenar las botellas de vino?
- 48.- ¿Qué vino se puede recomendar para todo tipo de platillos?
- 49.- A ¿Qué temperatura se sirve el vino tinto?
- 50.- ¿Qué es un vino espumoso y que es un champagne?