

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN GASTRONOMÍA
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Asignatura | : Mixología |
| 2. Semestre | : Octavo |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3 horas |
| 3.2. Clases prácticas | : 2 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La mixología es otro término para referirse a la mezcla de bebidas o coctelería. La mixología es generalmente aceptada como como un término más refinado y un estudio más profundo del arte mezclar bebidas. En el énfasis de Gastronomía se ha incluido esta asignatura teniendo en cuenta la importancia de la formación del estudiantado en el aspecto amplio de la gastronomía moderna. El *mixólogo* tiende a enfocarse en el arte y destreza de mezclar cocteles, estudiar los clásicos, elaborar nuevos y exóticos tragos, experimentar con destilados y mezcladores menos conocidos, y en general, ampliar los límites de la coctelería clásica.

III. - OBJETIVOS

- Proporcionar conocimientos apropiados sobre las características de las bebidas destiladas de diferentes cereales, frutas, raíces y cortezas.
- Conocer las características, sabores y aromas de las bebidas destiladas.
- Reconocer el servicio de las bebidas, las diferentes mezclas que pueden realizarse para lograr cocktails sabrosos y singulares.
- Identificar el servicio de las bebidas destiladas y, el servicio y presentación de los cocktails.
- Desarrollar y presentar una carta de cocktails.
- Presentar las recetas de los cocktails más conocidos en el mundo y las bebidas destiladas más conocidas en el mundo y presente en los bares de los hoteles.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Alimentos y bebidas II.
2. Enología.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Origen del cóctel.
2. Familia de Cócteles.
3. Los utensilios de un Bar.
4. Las diferentes copas para ser utilizados con los tragos.
5. Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas.
6. Los aguardientes, su proceso de elaboración.
7. Elaboración, manipuleo de elementos para producción de cocteles con (mínimo 6 cocteles de cada familia).

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Origen del cóctel.
2. Familia de Cócteles.
3. Los utensilios de un Bar.
4. Las diferentes copas para ser utilizados con los tragos.
5. Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas.
 - 5.1. Materias primas
 - 5.2. Tratamiento previo
 - 5.3. Fermentación
 - 5.4. Destilación
 - 5.5. Afinamiento



- 5.6. Embotellado
6. Los aguardientes, su proceso de elaboración.
- 6.1. Vodka
 - 6.2. Ginebra
 - 6.3. Whisky escocés
 - 6.4. Whisky Irlandés
 - 6.5. Whiskies Estadounidenses
 - 6.6. Ron de azucarera
 - 6.7. Ron artesano
 - 6.8. Tequila
 - 6.9. Coñac
 - 6.10. Calvados
 - 6.11. Aguardientes de frutas
 - 6.12. Champan y cava
 - 6.13. Vermut y bitters
 - 6.14. Oporto y Jerez
 - 6.15. Anisados
 - 6.16. Licores
 - 6.17. Zumo de frutas
7. Elaboración, manipuleo de elementos para producción de cocteles con (mínimo 6 cocteles de cada familia).
- 6.18. Vodka
 - 6.19. Ginebra
 - 6.20. Whisky escoces
 - 6.21. Whisky Irlandes
 - 6.22. Whiskies Estadounidenses
 - 6.23. Ron de azucarera
 - 6.24. Ron Artesano
 - 6.25. Tequila
 - 6.26. Coñac
 - 6.27. Calvados
 - 6.28. Aguardientes de Frutas
 - 6.29. Champagne y Cava
 - 6.30. Vermut y Bitters
 - 6.31. Oporto y Jerez
 - 6.32. Anisados
 - 6.33. Licores
 - 6.34. Zumo de frutas

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y aprobación de marcos teóricos y habilidades.
4. Investigación en equipos.
5. Visita a restaurantes.
6. Curso práctico en clase.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Equipamiento industrial.
4. Folletos.

VIII. - EVALUACIÓN

1. Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Castellon, F. (2005). *Larousse Cocteles*. Disponible en <https://es.scribd.com/doc/310432774/Larousse-Cocteles>
2. García, M. (2013). *Cocteles fuera de serie*. Madrid: Lunweg
3. Marius, C. (2012). *Los cocteles imprescindibles*. Barcelona: SD Edicions.