



*Curso de*  
**COCTELERÍA Y  
NUEVAS TENDENCIAS**



**UNILATINA**

**THINK  
BEYOND  
YOUR LIMITS**

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

Este curso está diseñado para lograr desarrollar sapiencias en las áreas operativas de trabajo en bares y restaurantes o industria turística y hotelera, teniendo en cuenta la demanda que se va generando en el turismo y hotelería, a lo cual se busca el reconocimiento y trabajo con calidad del personal que brinda los diferentes tipos de servicios en bebidas.

Es por ello que por medio de este curso encontraremos los conocimientos asertivos en técnicas como el manejo adecuado e higiénico del material profesional de servicio, las características de cada servicio ofertado en hotelería, los manejos adecuados de montaje y desmontaje de materiales y maquinaria para el servicio y los parámetros de elaboración de cafés especiales, protocolos y servicio del vino, métodos de elaboración de cócteles y el reconocimiento de la mixología, de la mano de los procesos básicos para la prestación de un servicio de calidad como lo es la comunicación asertiva la presentación personal de cada uno de los integrantes de la brigada, con estos conocimientos se logra una formación profesional de cada área de trabajo del departamento de A y B.

[www.unilatina.edu.co](http://www.unilatina.edu.co)

Calle 46 N°. 3 - 05  
Bogotá D.C. - Colombia  
TEL: 3402746

**Personería Jurídica Res. N° 8530  
del 6 de junio de 1983 M.E.N.**  
*Institución vigilada por el Ministerio  
de Educación Nacional.*

# CERTIFICACIÓN

La Institución una vez el estudiante logre todos los objetivos académicos y cumpla con los requisitos administrativos otorgará la certificación del curso de coctelería.

## OBJETIVOS

- Potenciar y desarrollar el nivel creativo de los estudiantes.
- Familiarizar a los estudiantes con las nuevas tendencias en coctelería.
- Innovar y fusionar las nuevas técnicas para generar tendencias vanguardistas en el sector.

## TEMARIO

- Introducción al fascinante mundo de la coctelería, clasificación de las bebidas y técnicas de elaboración de cócteles, taller de coctelería a base de Ron
- Tendencias y técnicas de ahumado en coctelería a base del universo de la ginebra
- La cultura del tequila y destilados mexicanos, técnicas de maceración y preparación de cócteles con vodka
- Técnicas de aireado directo y desarrollo de coctelería a base de Whisky, experiencia sensorial a través del destilado más reconocido del mundo
- El mundo del vino espumoso y la versatilidad del maridaje junto con su protocolo
- Coctelería de autor a través de nuevos procesos, técnicas, tendencias y desarrollo de ingredientes de creación por cada participante.



## PERFIL DEL DOCENTE MEDARDO SÁENZ MONSALVE

Docente investigador y formador del área de bebidas. Administrador turístico y hotelero, Especialista en gerencia de servicios gastronómicos. Actualmente presidente de la ACBAR, Asociación colombiana de bartenders.

Certificación como bartender élite de la IBA, (International Bartender Association), barista de la SCA, (Special coffee association), sommelier profesional del CAVE, (Centro argentino de vinos y espirituosos).

# CARACTERÍSTICAS

**Fecha inicio:** Sábado 6 Abril

**Fecha finalización:** Sábado 11 Mayo

**Horario:** (Sábados) 8am- 12m

**Valor:** 1'300.000

**Incluye:** Certificado Materia prima de óptima calidad, Delantal, Gorra, Camiseta, Kit profesional de Coctelería; Certificación Internacional (Opcional)

El mundo de los cocteles nueva era.

Servicios de bar profesional a través de técnicas de competencia y elaboración de cocteles y servicio al cliente.

Los cocteles y las recetas estándar de acuerdo a normatividades internacionales y desarrollo de cocteles de autor.