

<b>C3digo- Asignatura</b>	<b>770001 – FUNDAMENTOS DEL ARTE DE LA COCTELERÍA Y LA BARISTERÍA</b>		
<b>Bloque Temático</b>	Sumilleria	<b>Curso</b>	1
<b>Tipo asignatura</b>	Obligatoria	<b>Créditos</b>	3 ECTS
<b>Horas presenciales</b>	15 horas	<b>Horas de trabajo autónomo</b>	60 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

La coctelería est3 llena de leyendas, orígenes dudosos y procedencias no contrastadas. En este contexto, resulta imprescindible validar las teorías y afirmaciones que nos proponen los textos y fuentes bibliográficas, contrastando distintas informaciones para proporcionar una visi3n fiable de las bases la coctelería y la cafetería.

Por otro lado, la creaci3n y degustaci3n de cócteles y bebidas combinadas implica el dominio del an3lisis sensorial que en muchas ocasiones, el profesional, adquiere de forma intuitiva y, en definitiva, basándose en criterios de car3cter m3s subjetivo que objetivo.

## COMPETENCIAS GENÉRICAS

---

Capacidad de an3lisis y sntesis

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

Conocer los orígenes e historia de la coctelería y la baristería

Dominar y entender la metodología de la cata, la implicaci3n de los sentidos en las diferentes fases y la terminología específica utilizada

Comprender el car3cter dinámico y evolutivo en la elaboraci3n de alcoholes y destilados así como las tendencias de consumo de bebidas.

## OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer la historia de la coctelería y la baristería.
- Aprender los diferentes estilos de coctelería.

- Identificar la evolución de la coctelería a lo largo del tiempo y el papel social que ha tenido en cada caso.
- Identificar los diferentes tipos de cata y sus características.
- Entender la metodología de cata en cada una de sus fases.

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada en la combinación de explicaciones teóricas y la aplicación práctica, que se materializa en la realización de cócteles representativos de cada una de las épocas del mundo bartender.

En las sesiones de análisis sensorial se realizarán diferentes catas para aplicar la metodología de la cata y trabajar el vocabulario específico.

Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La adquisición de conocimientos en esta materia se evaluará mediante los elementos tradicionales de las pruebas objetivas. Para la medición de los resultados de aprendizaje individual, se realizarán pruebas escritas de conocimientos y ejercicios individuales orientados a la búsqueda de información, el razonamiento y el análisis crítico.

También se tendrá en cuenta, desde una perspectiva cualitativa, la participación activa en el aula por parte del alumno (comentarios y actividades complementarias).

## CONTENIDOS ORIENTATIVOS DEL CURSO

---

1. Historia contemporánea de la coctelería y la baristería: antecedentes y evolución histórica. Los mitos. Primeras apariciones de la terminología del cocktail. El concepto de bar moderno,
2. La actualidad: Globalización, nuevas técnicas, nuevos ingredientes, nuevos cócteles.
3. Cata conceptual: Introducción a los sentidos, Fisiología de los receptores. Factores que influyen en la percepción, El proceso y la terminología de la cata. Percepción multisensorial.
4. Elementos materiales: Contenedores, recipientes, utensilios.
5. Cata de diferentes productos