



INSTITUTO
POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

GUÍA

de estudio para
presentar **ETS** de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
ENOLOGÍA Y COCTELERÍA
Semestre 2026-2
VESPERTINO



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	Nivel/semestre: 5º
----------------------	---	------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.

Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Principios Culinarios a través de las Unidades Programáticas: Grupos de Alimentos y Operación de Cocina.

Objetivos

1. La presente guía de estudios tiene como finalidad **orientar al estudiante** en el repaso, análisis y estudio de los contenidos de la unidad de aprendizaje **Enología y Coctelería**, con el objetivo de **prepararlo para el Examen a Título de Suficiencia**, así como para la **acreditación de certificaciones externas obligatorias**.



Justificación

Esta guía integra contenidos **conceptuales, procedimentales y actitudinales**, alineados al programa oficial, permitiendo al estudiante identificar los conocimientos y habilidades que deberá demostrar.

Esta guía integra contenidos **conceptuales, procedimentales y actitudinales**, alineados al programa oficial, permitiendo al estudiante identificar los conocimientos y habilidades que deberá demostrar.

Estructura y contenidos

UNIDAD 1. COCTELERÍA

UNIDAD 2. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD 3. ENOLOGÍA Y SERVICIO DEL VINO

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

Materiales para la elaboración de la guía

1. Apuntes.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.
4. CERTIFICACIONES: Como parte de la unidad de aprendizaje, el estudiante deberá acreditar de manera obligatoria las siguientes certificaciones de la plataforma **Capacítate para el Empleo – Fundación Carlos Slim**:
 - Certificación en **Barista**
 - Certificación en **Bartender**
 - Certificación en **Bodeguero**

Estas certificaciones complementan la formación técnica del estudiante y forman parte de los criterios de acreditación de la unidad de aprendizaje.



Actividades de estudio

- Guía de Estudio.
- Elaboración de CERTIFICACIONES
- Manejo efectivo del tiempo.

Información Adicional

Al finalizar la unidad de aprendizaje, el estudiante será capaz de:

- Identificar y aplicar los conceptos básicos de la coctelería.
- Clasificar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Utilizar correctamente equipos y utensilios de bar.
- Preparar bebidas mediante distintos métodos.
- Reconocer los fundamentos de la enología.
- Aplicar el protocolo correcto del servicio del vino.
- Desarrollar actitudes de servicio, higiene y trabajo profesional.

4. ESTRUCTURA Y CONTENIDOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1. COCTELERÍA

Contenidos conceptuales:

- Concepto y antecedentes de la coctelería.
- Clasificación de la coctelería.
- Familias de cócteles.
- Métodos de elaboración.
- Utensilios, equipo y mobiliario de bar.
- Bebidas analcohólicas.
- Importancia del mise en place.

Contenidos procedimentales:

- Identificación y uso correcto de utensilios.
- Aplicación de métodos de preparación (directo, shaker, frappé).
- Organización del área de trabajo.

Contenidos actitudinales:

- Orden y limpieza.
- Trabajo responsable.

Actitud de servicio.



UNIDAD 2. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Contenidos conceptuales:

- Clasificación de bebidas alcohólicas.
- Bebidas fermentadas.
- Bebidas destiladas.
- Licores y cremas.
- Aguardientes nacionales e internacionales.

Contenidos procedimentales:

- Identificación de bebidas por su proceso de elaboración.
- Aplicación adecuada de insumos en la preparación de bebidas.

Contenidos actitudinales:

- Consumo responsable.
- Respeto a normas de seguridad e higiene.
- Ética profesional.

UNIDAD 3. ENOLOGÍA Y SERVICIO DEL VINO

Contenidos conceptuales:

- Concepto de enología y vitivinicultura.
- Proceso general de elaboración del vino.
- Clasificación de vinos.
- Características sensoriales del vino.
- Maridaje básico.
- Protocolo de servicio del vino.

Contenidos procedimentales:

- Evaluación sensorial del vino.
- Aplicación del servicio correcto del vino a la mesa.

Contenidos actitudinales:

- Presentación personal.
- Comunicación adecuada con el comensal.
- Profesionalismo en el servicio.



5. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE RECOMENDADAS

- Lectura y análisis del programa de la unidad.
- Revisión de apuntes, prácticas y evidencias realizadas durante el semestre.
- Repaso de métodos de preparación de bebidas.
- Simulación del servicio del vino.
- Elaboración de mapas conceptuales y esquemas.

OBSERVACIÓN FINAL

La presente guía de estudios tiene carácter **orientativo**, por lo que el estudiante es responsable de **prepararse de manera integral**, demostrando conocimientos, habilidades y actitudes acordes al perfil de egreso del Técnico en Gastronomía.

Entregar de TODAS las certificaciones el diploma de terminadas en archivo PDF y subirlo al classroom, con

clave: **6akbfiky**