

Servicio de Coctelería y Vinos: Técnicas y Aplicaciones para Eventos Hoteleros

Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | para estudiantes de educación técnica/tecnológica | 16 semanas

Descripción del Curso

Este curso está diseñado para estudiantes de educación técnica y tecnológica que se especializan en Servicios de Hotelería, con un enfoque en la coctelería y el servicio de vinos. Su propósito es capacitar a los futuros profesionales en la planificación, montaje y ejecución de servicios de coctelería y vinos en eventos, considerando las normas de seguridad, la disposición adecuada de espacios, equipos e implementos, y los requerimientos específicos de los clientes.

El curso aborda desde los fundamentos de la coctelería y la enología hasta la investigación aplicada sobre cepas de vino chilenas, fomentando el trabajo colaborativo y el uso de tecnologías para la elaboración de exposiciones audiovisuales. La metodología combina clases teóricas, talleres prácticos y actividades de investigación en grupo, promoviendo el aprendizaje activo y contextualizado en escenarios reales del sector hotelero.

Al finalizar, los estudiantes serán capaces de montar y gestionar servicios profesionales de coctelería y vinos, identificar características y maridajes de vinos, y presentar trabajos de investigación con estándares de calidad, fortaleciendo así sus competencias técnicas y comunicativas para desempeñarse con éxito en la industria hotelera y turística.

Objetivos Generales

- Analizar los componentes y procedimientos del montaje de eventos y servicios de coctelería y vinos, aplicando normas de seguridad y protocolos de servicio.
- Investigar y describir las cepas de vino chileno y sus características organolépticas para recomendar maridajes adecuados.
- Diseñar y presentar exposiciones audiovisuales basadas en investigaciones grupales sobre vinos, demostrando capacidad de síntesis y comunicación efectiva.
- Ejecutar técnicas básicas de coctelería y servicio de vinos en contexto de eventos hoteleros, asegurando calidad y atención al cliente.
- Aplicar normas de higiene y seguridad durante la manipulación y servicio de bebidas alcohólicas en eventos.

Competencias

- Planificar y organizar el montaje de servicios de coctelería y vinos en eventos, asegurando la correcta disposición de espacios, equipos e implementos según normas de seguridad.

- Identificar y describir las principales cepas de vino chileno, sus características, tipos de vino elaborados y maridajes recomendados.
- Elaborar y presentar trabajos de investigación en equipo, utilizando recursos tecnológicos y audiovisuales para comunicar resultados de manera clara y profesional.
- Aplicar técnicas básicas de coctelería en la preparación y servicio de bebidas, garantizando calidad y satisfacción del cliente.
- Implementar normas de higiene y seguridad en el servicio de bebidas alcohólicas y en la organización de eventos.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de atención al cliente y servicio en hostelería.
- Habilidades para el trabajo en equipo y uso básico de herramientas informáticas (procesadores de texto, presentaciones digitales).
- Acceso a sala de computación o taller de enlace con equipo audiovisual para presentaciones.
- Materiales para prácticas de coctelería (utensilios básicos, ingredientes y bebidas).
- Espacio físico adecuado para montaje de eventos y prácticas de servicio.

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción al Servicio de Coctelería y Vinos

Unidad 2: Equipos, Utensilios y Normas de Seguridad en el Servicio

Unidad 3: Técnicas Básicas de Coctelería

Unidad 4: Fundamentos de Enología y Vinos

Unidad 5: Vinos de Chile: Regiones y Características

Unidad 6: Investigación sobre Cepas de Vino Chileno

Unidad 7: Elaboración de Presentaciones Audiovisuales

Unidad 8: Montaje y Organización de Eventos

Unidad 9: Servicio Profesional de Coctelería y Vinos

Unidad 10: Normas de Higiene y Seguridad en Eventos

Unidad 11: Presentación de Trabajos de Investigación

Unidad 12: Evaluación y Retroalimentación