

Guía de estudio semipresencial

# Alimentos y Bebidas II

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

*Chef Euda Lisseth Morales*



Universidad  
Rafael Landívar  
Tradición Jesuita en Guatemala



## PRESENTACIÓN

Estimado Estudiante:

La presente guía de estudio ha sido elaborada por una profesional especialista en la materia, pensando en usted y fundamentalmente para apoyar su proceso de formación en la carrera universitaria que ha elegido. El éxito en sus estudios requiere de dedicación, esfuerzo y constancia, los cuales se generan por medio del trabajo en el aula y el desarrollo de otras actividades fuera de ella. En este sentido, tiene en sus manos una herramienta de apoyo didáctico para la organización y retroalimentación de los contenidos del curso.

La guía de **Alimentos y Bebidas II** elaborada por la Chef Euda Lisseth Morales, está diseñada a partir de los contenidos que se desarrollarán en el curso y plantea actividades de reflexión, análisis y ejercitación, con el fin de afianzar y ampliar los conocimientos obtenidos.

Es por ello que le motivamos a realizar con mucho entusiasmo cada una de las actividades diseñadas, lo que redundará en un mejor desempeño académico.

M.A. Rosemary Méndez de Herrera  
Directora  
Departamento de Sedes Regionales  
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

## Introducción

El curso de Alimentos y Bebidas II iniciará al estudiante en el conocimiento de las diferentes corrientes gastronómicas actuales.

El área de alimentos se conforma de toda la parte teórica, histórica y científica de las cocinas más conocidas, así como de sus facetas antiguas y vanguardistas.

El área de bebidas proporcionará al estudiante los conocimientos de las bebidas más comercializadas actualmente, tanto en sus procesos de elaboración, producción y distribución.

*“Pues ¿Qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? (...) bien se puede filosofar y aderezar la cena. Yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”.*

*Sor Juan Inés de la Cruz, Epístola a Filotea*

La presente Guía de aprendizaje constituye una invaluable herramienta para su aprendizaje, en la que se incluyen los contenidos mínimos del curso de: Administración de Alimentos y Bebidas II.

Es relevante tomar en consideración que se propone con esta Guía un aprendizaje activo, mediante la investigación, análisis, utilización de lecturas complementarias y la identificación de aspectos relacionados a su futura profesión.

Sírvase manejar esta Guía de Administración de Alimentos y Bebidas II como un texto complementario sobre los contenidos del programa del presente curso.

El presente material fue estructurado en 5 unidades con aportaciones de varios expertos en la materia y corresponde a la información recopilada de diversos documentos. De manera que utilice la bibliografía sugerida para apoyar los puntos tratados en cada unidad.

Este documento ha sido elaborado como una Guía semipresencial para que el estudiante pueda trabajar por su cuenta y su autoformación. Pretende a su vez ser un ejemplo de guía de trabajo para aprovechar al máximo las reuniones presenciales tomando a consideración cuando se cuenta con poco tiempo disponible.

Es mi mejor deseo que este material llene su cometido y sea de utilidad a los equipos de docentes que tendrán a su cargo la forma de entrega semipresencial en los Campus y Sedes Regionales.

*NOTA: Los documentos de apoyo teórico fueron consultados en Internet y se refieren sus ubicaciones en la red para ampliar información o realizar la búsqueda de ellos. Su reproducción tiene finalidad exclusivamente didáctica y no comercial.*

## Estimado Estudiante:

Lea las siguientes orientaciones que le ayudarán a obtener un mejor aprovechamiento del curso.

### Antes de iniciar cada Unidad...

Dentro de la corriente constructivista se hace énfasis en que para lograr el *aprendizaje significativo*, se debe partir de los aprendizajes previos -presaberes- del estudiante. Inicie usted su nueva unidad verificando qué sabe de ella, qué actitudes manejará respecto del contenido y qué habilidades y destrezas ya posee. Esto contribuirá indudablemente a lograr un mejor nivel de aprendizaje.

### Antes de realizar cada Actividad...

Para la realización de estas actividades es necesario combinar el trabajo en grupo e individual. De acuerdo al constructivismo social de Vygotsky es preferible iniciar el trabajo en grupo -aprendizaje cooperativo-, y luego pasar a la actividades individuales. Su docente organizará grupos (de 3-5 estudiantes) para que realicen los casos-problemas y luego de la puesta en común de las respuestas trabajarán individualmente las actividades, bajo la guía del docente.

### Antes de realizar cada

### Autoevaluación...

La Autoevaluación es una fase indispensable en todo proceso de aprendizaje y con mayor razón en este curso. Las preguntas que usted conteste le permitirán analizar qué tanto ha asimilado de los principales temas y en cuáles necesita reforzar.

Al final de esta guía usted encontrará 1 hoja de evaluación sobre este material, al finalizar el curso respóndala y entréguela a su docente.

Universidad Rafael Landívar  
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales  
Licenciatura Administración de Hoteles y Restaurantes

**MISIÓN DE LA FACULTAD**

“Formar profesionales en la ciencias económicas y empresariales con excelencia académica y valores”

**MISIÓN DEPARTAMENTO DE HOTELES Y RESTAURANTES**

**“BRINDAR A LA SOCIEDAD GUATEMALTECA PROFESIONALES  
CON CONSCIENCIA SOCIAL, AMBIENTAL Y EMPRESARIAL,  
CAPACES DE EJERCER EL LIDERAZGO NECESARIO QUE PERMITA  
PROMOVER EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA HOTELERA,  
RESTAURANTERA Y TURÍSTICA”**

**Nombre del Curso:** Alimentos y Bebidas II

**Prerrequisito:** Alimentos y Bebidas I

**Ciclo:** Segundo Ciclo Académico

**Créditos Académicos:** 2 Teóricos y 2 Prácticos

**Tipo de Aprendizaje:** Teórico y Práctico.

**Objetivo General del Curso:** Proveer al estudiante con una base sólida de la cultura culinaria, diversas influencias de las diferentes regiones del mundo para que puedan diseñar diferentes tipos de menú acordes a cada establecimiento en la industria alimenticia. Así mismo identificar y elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas determinando los controles e inventarios usados en el área de bebidas. Conocer la importancia del café y cacao en Guatemala y su relevancia en el mundo.

CONTENIDO	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	METODOLOGÍA	PERÍODOS
<p>INTRODUCCION AL CURSO</p> <p>1. Cultura culinarias alrededor del mundo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latina</li> <li>• Mediterránea</li> <li>• Asiática</li> <li>• Francesa</li> <li>• Italiana</li> <li>• Kosher</li> <li>• India</li> </ul> <p>2. Tendencias Culinarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusión</li> <li>• Vegetariana</li> <li>• Mercado</li> <li>• Orgánica</li> <li>• Slow Food –Fast Food</li> <li>• Cocina de autor</li> </ul> <p>3. Planificación de los alimentos para el menú</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entradas Calientes y frías (boquitas)</li> <li>• Carnes</li> <li>• Guarniciones</li> <li>• Especialidades</li> <li>• Postres</li> </ul> <p>4. Tipos de menú</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado Objetivo</li> <li>• Menús para restaurantes</li> <li>• Menús para Hoteles</li> <li>• Menús para Catering</li> <li>• Menús para temas específicos</li> </ul>	<p>Proporcionar al estudiante con una completa perspectiva de las diferentes culturas culinarias en el mundo de hoy.</p> <p>Proporcionar al estudiante con la teoría de las últimas tendencias culinarias alrededor del mundo y su impacto en el diseño de menús para la industria.</p> <p>Que el estudiante logre identificar ingredientes y platillos propios de cada una de las tendencias.</p> <p>Proporcionar al estudiante las herramientas para poder diseñar y planificar todo tipo de menú.</p>	<p>Clases Magistrales.</p> <p>Evaluación sobre temas a retroalimentar</p> <p>Examen Parcial</p> <p>Investigación - Conferencia</p> <p>I Prueba de seguimiento</p>	<p>8</p>
<p>EL BAR</p> <p>1. Instalaciones y Procesos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos para abrir un bar</li> <li>• Que hace a un buen bartender</li> <li>• Controles</li> </ul>	<p>Conocer y aprender el proceso para abrir un negocio con bar incluido o un bar.</p> <p>Conocer los reglamentos y características para el negocio de bar.</p> <p>Definir la importancia de las responsabilidades de trabajar con</p>	<p>Clases Magistrales</p> <p>Laboratorio de Cocteleria</p> <p>Visita de campo a la cervecería</p> <p>Informe sobre visita de</p>	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>nacionales</li> <li>• El alcohol y sus efectos (niveles de intoxicación)</li> <li>• Rendimientos</li> <li>• Inventarios</li> </ul> <p>2. Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licores por Fermentación</li> <li>• Licores por Destilación</li> <li>• Infusiones</li> <li>• Cerveza</li> <li>• Utensilios de coctelería</li> <li>• Normas de elaboración</li> <li>• Cocteles y sus características</li> </ul>	<p>bebidas alcohólicas.</p> <p>Conocer la importancia de la elaboración de dichas bebidas alcohólicas.</p>	<p>campo</p> <p>Conferencia del creador de un bar</p> <p>Informe sobre conferencia</p> <p>Investigación</p> <p>Examen Parcial</p> <p>II Prueba de seguimiento</p>	
<p>CAFÉ Y CACAO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historia del café en el mundo</li> <li>2. Historia del café en Guatemala</li> <li>3. Café la experiencia Social</li> <li>4. Evolución en el Mundo e impacto en el Área de A&amp;B</li> <li>5. Mezclas</li> <li>6. Moda y Bebidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas para incrementar ganancias en el área de bebidas de un negocio</li> <li>• Baristas</li> </ul> </li> <li>7. Cacao             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia</li> <li>• Chocolate</li> </ul> </li> </ol> <p>ENOLOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regiones Vinícolas</li> <li>2. Cepas</li> <li>3. Food &amp; Wine Pairing</li> </ol>	<p>Aprender la historia y proceso de beneficiado de café.</p> <p>Conocer el impacto del café en el mundo así mismo como la importancia de esta bebida en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocer la importancia del café de Guatemala en el mundo.</p> <p>Conocer las diferentes bebidas a base de café y cacao y su preparación.</p> <p>Conocer las diferentes Cepas y Regiones alrededor del mundo.</p> <p>Aprender a reconocer que comida va mejor con cual vino</p>	<p>Clases magistrales</p> <p>Charla de Barista Anacafé</p> <p>Presentación de Barista y preparación de Bebidas. Informe sobre actividad Anacafé</p> <p>Tour a Finca de Café. Informe sobre Tour</p> <p>Investigación</p> <p>Examen Parcial</p> <p>Conferencia y catación de vinos por un experto en Enología</p> <p>Informe de Conferencia</p>	<p>5</p> <p>5</p>

## EVALUACIÓN

Sistemática y periódica a través de del desarrollo del curso, con una distribución de puntos de la forma siguiente:

Exámenes Parciales	20 puntos
Investigaciones	15 puntos
Informes	15 puntos
Trabajos en clase	10 puntos
Pruebas de Seguimiento	10 puntos
Examen Final	30 puntos
<b>T O T A L</b>	<b>100 puntos</b>

### Información complementaria:

- No se aceptarán trabajos entregados fuera del día.
- Los exámenes parciales y pruebas de seguimiento no se repiten.
- El ingreso a clases es puntual, después de 10 minutos de empezada la clase no se podrá ingresar.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- García Bermejo, Angel. (2005). **Ofertas gastronómicas y sistemas del aprovisionamiento**. Primera Edición. España: McGraw Hill.
- E. Neirinck J.P. Poulain . (2001) **Historia de la cocina y de los cocineros**. Editorial Zendera Zariequiey.
- Larrouse Gastronomique- Crown Publishers, Inc. New York, NY 1995  
Exploring Wine-Culinary Institute of America  
Food The Fundamentals-Johnson &Wales University
- Martínez de Flores Escobar, Graciela. (2006). **Arte Culinario para el profesional de la cocina**. México: Editorial Limusa, S. A. Grupo Noriega Editores.
- The New Professional Chef. The Culinary Institute of America, Donovan, Mary Deirdre (1996) United States of America. Van Nostrand Reinhold. 6a. Edición

## C R O N O G R A M A

<b>Unidad No. 1</b> <b>Culturas Culinarias</b>	Semana No. 1	1.1 Latina, Mediterránea y Asiática
	Semana No. 2	1.2 Francesa, Italiana, Kosher e India
	Semana No. 3	1.3 Tendencias Culinarias: Fusión, Vegetariano y Mercado
	Semana No. 4	1.4 Tendencias Culinarias: Orgánica, Slow Food y Fast Food
<b>Unidad No. 2</b> <b>Planificación de los alimentos para el menú</b>	Semana No. 5	2.1 Entradas calientes y frías (boquitas) Carnes
	Semana No. 6	2.2 Guarniciones, especialidades y postres
	Semana No. 7	2.3 Tipos de menú: Mercado objetivo, Menús para restaurantes y Menús para Hoteles
	Semana No. 8	2.4 Tipos de menú: Menús para catering y menús para temas específicos.
<b>Unidad No. 3</b> <b>El Bar: instalaciones y procesos</b>	Semana No. 9	3.1 Procedimientos para abrir un bar. Qué hace a un buen bartender y Controles nacionales.
	Semana No. 10	3.2 El Bar: el alcohol y sus efectos (niveles de intoxicación). Rendimientos. Inventarios.
	Semana No. 11	3.3 Bebidas: Licores por fermentación. Licores por destilación.
	Semana No. 12	3.4 Bebidas: Infusiones
	Semana No. 13	3.5 Bebidas: cerveza
	Semana No. 14	3.6 Bebidas: Utensilios de coctelería. Normas de elaboración
	Semana No. 15	3.7 Bebidas: cocteles y sus características.
<b>Unidad No. 4</b> <b>Café</b>	Semana No. 16	4.1 Café: Historia del café en el mundo. Historia del café en Guatemala.
	Semana No. 17	4.2 Café: Café, la experiencia social. Evolución en el mundo e impacto en el área de AyB, Mezclas, Moda y Bebidas.
	Semana No. 18	4.3 Cacao: Historia. Chocolate
<b>Unidad No. 5</b> <b>Enología</b>	Semana No. 19	5.1 Enología: Recepciones vinícolas. Cepas.
	Semana No. 20	5.2 Enología: Food & Wine pairing

## UNIDAD NO. 1

### CULTURAS Y TENDENCIAS CULINARIAS

#### Objetivos:

Después de la lectura y estudio de la presente unidad, usted estará en capacidad de:

- Distinguir las características relevantes de las diferentes culturas culinarias en el mundo actual.
- Comparar los ingredientes de las distintas cocinas e identificar los platillos propios de cada una de las tendencias.
- Aplicar las diferentes tendencias culinarias alrededor del mundo en el diseño de menús para la industria.

#### Semana No. 1

##### 1.1 Cocinas: latina, mediterránea, asiática



#### Guía bibliográfica de las lecturas obligatorias

1. Oybin, Marina. Especial para Clarín

En línea: <http://www.clarin.com/suplementos/viajes/2005/07/03/v-01011.htm>

2. “La cocina mediterránea, algo más que una historia, una forma de entender la vida.”

En línea:

<http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mediterranea.htm>

#### Lecturas opcionales

3. Kostich, Olga. “La cocina oriental. Un regalo para el cuerpo y el alma...” En línea:

<http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/>

4. Gastronomía-Viaje a Guatemala- Prensa Libre. En línea:

<http://www.viajeaguatemala.com/Guatemala/105820293352.htm>

---

## Cocina Latinoamericana

### Lectura No. 1 Sabores de Latinoamérica

Un placentero recorrido por restaurantes porteños que ofrecen gastronomía de Cuba, Brasil, Perú y México. Cómo son estos lugares, los platos típicos y los precios. Características de la cocina de estos cuatro países.

#### Marina Oybin. ESPECIAL PARA CLARIN

Fundamental en fiestas y celebraciones, símbolo de hospitalidad, sociabilidad y encuentros, la comida representa mucho más que un simple alimento. "El hombre degusta el mundo, siente el gusto del mundo, lo introduce en su cuerpo, forma parte de sí", escribió el pensador Mijail Bajtin, sintetizando esta especial dimensión de la vida.

Capturar los sabores de un país o una región resulta, sin duda, una experiencia muy placentera. Los restaurantes porteños ofrecen opciones gastronómicas de todo el mundo. Entre ellas, sabores mexicanos, cubanos, peruanos y brasileños. Este recorrido nos acerca a una variedad de gustos, aromas y colores que gratifican los sentidos. Deliciosas enchiladas, sopas de tortilla y abadejos cocidos en leche de coco son algunos de los platos que pueden disfrutarse en restaurantes de Buenos Aires.

#### Delicias cubanas



En un ambiente agradable que incluye plantas, coloridos vitraux y una terraza con vista al río, Tocaroro propone una amplia variedad de platos tradicionales de Cuba. "La comida es muy elaborada y se sirve bien condimentada; las carnes se maceran con un poco de limón, sal y ajo", cuenta Gudelia Hernández Drake, chef del restaurante nacida en La Habana. Estuvo a cargo de la cocina de la Embajada de Cuba en nuestro país durante seis años, y ahora, recomienda probar la tradicional ropa vieja. Este típico plato cubano, enchilada de camarones y unos deliciosos mojitos fue el menú que eligió Fidel Castro cuando visitó el restaurante.

*"Sin memoria, ya no hay sociedad ni identidad individual o colectiva, ya no hay saber, todo se confunde y está condenado a perecer." J. Candau*

En Latinoamérica cada poblado posee sus propias características culinarias. Unas son provenientes de la era precolombina y otras traídas por los conquistadores, los colonizadores, los emigrantes. Es una cocina fascinante y sumamente variada

Todas las noches un grupo de músicos cubanos, que también trabajan como mozos del lugar, ofrecen shows. Melodías de la nueva trova, salsa, merengue, chachachá y boleros son los sonidos más escuchados.

### **Sencilla y especial**

En las entrañas de Palermo Soho, Maria Fuló, un agradable restaurante con capacidad para 40 cubiertos inaugurado hace cinco años, abre sus puertas para saborear las especialidades bahianas preparadas por el chef Eduardo Pinheiro. "Simple, con muchos condimentos y sabores"; así define a la comida brasileña.

A la hora de describir los platos, hay que tener en cuenta –nos instruye el chef, nacido en San Pablo– dos influencias fundamentales: la africana, que aportó la cachaza, y la indígena, de la cual se tomó la forma de cocción en cazuelas de barro y el consumo de la mandioca. El chef, siguiendo la tradición, sirve los pescados en cazuelas. La presentación es sencilla y el sabor de la comida, especial.

En la entrada, un pequeño living con cómodos sillones invita a relajarse y compartir unos tragos. La exótica hamaca colgada del techo, las guirnaldas y los dibujos con imágenes del Brasil colonial completan la cálida decoración del lugar. La música brasileña –Gal Costa, Caetano Veloso, Olodum– y las mesas iluminadas con velas convocan a largas sobremesas.

### **Viva la vida**

La alegría y el colorido mexicano inundan el restaurante Frida Kahlo, "creado para homenajear a la mujer latinoamericana", según comenta María Cristina Salazar, artífice de deliciosos sabores mexicanos.

La imagen de Frida Kahlo y sus obras sellan la decoración del lugar. Las mesas y las paredes se pintaron de los mismos tonos azules, verdes y magenta que alegraban la Casa Azul, el hogar de Frida. Incluso, en el segundo piso hay una calavera similar a la que tenía sobre su cama. Al lado, las luces de las velas iluminan una de las últimas pinturas de Frida: unas sandías junto a su conocida frase: "Viva la vida".

Cada plato, realizado artesanalmente en barro, contiene un fragmento de su diario íntimo. "Pies para qué los quiero, si tengo alas para volar", está escrito en uno de ellos.

La decoración incluye lámparas, guirnaldas mexicanas y máscaras de las que se llevan en la festividad del Día de los Muertos. "La característica fundamental de estos platos es la profundidad del sabor que se logra con el tiempo de cocción", dice María Cristina. Por ejemplo, el mole, una salsa de sabor intenso, con chile, almendras, nueces, pasas de uvas, tomate, cebolla, pimientos y chocolate, se cocina durante tres días. Definitivamente, vale la pena esperar para disfrutarlo.

### **Legado de los incas**

Paredes decoradas con guardas de la cultura mochika chimú, telares provenientes del Altiplano, y cuadros con imágenes de la Lima colonial definen la decoración del restaurante Contigo Perú, especializado en comidas tradicionales de ese país.

"La gastronomía peruana continúa con el legado de los incas, basado en el uso de la papa, el maíz y el ají. Y tiene influencias asiáticas, por los esclavos que trabajaban en las haciendas azucareras y en el cultivo del arroz. También africana y europea", cuenta Guadalupe Peralta, al frente del restaurante junto a su esposo. Además de las típicas comidas peruanas se preparan platos orientales, como el arroz chaufa, un clásico en las chifas, como se llama a los populares restaurantes chinos de Perú.

Fuente: Oybin, Marina. Especial para Clarín

En línea: <http://www.clarin.com/suplementos/viajes/2005/07/03/v-01011.htm>

Fecha de consulta: 6 de mayo 2010.

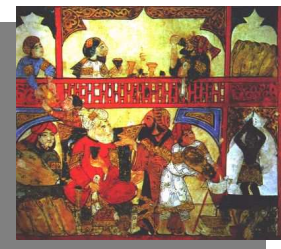


## Reflexión

¿A qué nos invita la lectura anterior?

Presente a su catedrático un informe escrito, que incluya los diferentes puntos:

- Características generales de la cocina latinoamericana.
- Ingredientes y platillos de la cocina cubana, portuguesa, mexicana y peruana.
- Características de la cocina guatemalteca e indique 5 platillos representativos.



## Lectura No. 2

### Cocina mediterránea, más que una historia, una forma de entender la vida.

Fuente: “La cocina mediterránea, algo más que una historia, una forma de entender la vida.”

En línea: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mediterranea.htm>

Fecha de consulta: 7 de mayo de 2010.



### Ejercicio

\* Después de la lectura anterior. Responda a lo siguiente:

- ¿En qué consiste la dieta mediterránea?
- Mencione los países donde se elabora la cocina mediterránea.
- Indique los beneficios que aporta el vino a la salud.
- Indique el tipo de aceite que se consume y las ventajas del mismo.
- ¿Cuál es la importancia de incluir cereales en esta dieta?

\* Escriba un comentario personal sobre lo siguiente:

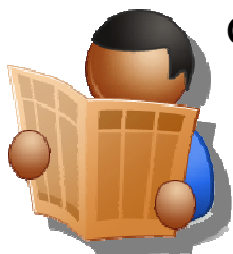
“Se propone una alimentación menos abundante desde el punto de vista calórico, menos grasa, y menos rica en proteínas animales que el estilo alimentario general de las sociedades urbanas industrializadas” según indica De Garine.

## Semana No. 2

### Culturas culinarias alrededor del mundo

#### 1.2 Cocinas: francesa, italiana, Kosher, India

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Zarauz, Iñigo. La cocina francesa del siglo

En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/107/firmas/izarauz/3983/la-cocina-francesa-del-siglo-xix/>

2. Azcoytia, Carlos. Historia de la Gastronomía. Dos historias para ser contadas, la de la pizza y la del risotto.

En línea: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pizza.html>

#### Lecturas complementarias

3. Argüelles, José Luis. Nuestra relación con el alimento cambia cuando lo bendecimos.

Entrevista a Débora Chomski. En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/202/actualidad/6981/nuestra-relacion-con-el-alimento-cambia-cuando-lo-bendecimos/>

4. Yacer, Susi. Destino: India. En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/32/firmas/yacar/1232/>

---

## Cocina francesa

"La gastronomía de Francia es considerada como una de las más importantes del mundo. Está caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento... Su influencia se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Varios chefs franceses tienen una gran reputación internacional, como es el caso de Taillevent, La Varenne, Carême, Escoffier, Ducasse o Bocuse"

### Lectura 1

#### La cocina francesa del siglo XIX



Debemos partir de considerar al siglo XIX como el de "ORO" de la cocina francesa, en el que coincidieron los más afamados chefs junto a gastrónomos, seguramente nunca superados. En esta época nos encontramos con figuras de la talla de Brillat Savarin (1775-1826) a quien debe atribuírsele el mérito de la actual

concepción del arte culinario, pero quienes ejecutaban y realizaban la culinaria eran los chefs.

En este sentido, mención especial merece Antonin Carême, el denominado “Cocinero de los Reyes y el rey de los cocineros” (1783-1833), cuyos conocimientos y prácticas condensados en una de sus obras, “El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes”, marcó sin duda la culinaria imperante hasta bien entrado el siglo XIX.

Como anécdota, su preocupación por la higiene y bien hacer en la cocina, lo que demuestra al poder ser considerado como el impulsor del blanco en la vestimenta del cocinero, así como la implantación del Toque, actual gorro de uso universal entre los restauradores. Carême fue el cocinero de uno de los gourmets más exquisitos de todos los tiempos: Charles Maurice de Talleyrand Perigord (1754-1838). La influencia de este político, extraordinario gastrónomo, le abrió muchas puertas a Carême profesándose mutuamente el consiguiente respeto y admiración.

La gran cocina que en la época estaba reservada a las mesas regias (Carême sirvió en la corte de Alejandro I Zar de Rusia; más tarde pasó al servicio del Príncipe de Gales que posteriormente se convertiría en el Rey Jorge IV), va a ir cediendo el protagonismo a la culinaria que se empieza a desarrollar en los restaurantes y hoteles, como consecuencia de la pujanza de la clase media, que cada vez más desea participar de los deleites de una buena mesa.

Y a Carême, Rey de los Cocineros, le sucede en el tiempo y en el cenit de la profesión, el conocido como “Emperador de los Chefs, y Chef de los Emperadores”, (tal y como le calificó el Kaiser Guillermo II subyugado por su bien hacer) Auguste Escoffier, (1846-1935) personaje clave en la gastronomía desde mediados del siglo XIX hasta prácticamente nuestros días. Su influencia se extiende más allá de su dilatada vida, imponiendo los novedosos criterios de cuidar al cliente que se acercaba a sus mesas, rodeándole de vajillas, cuberterías y fina cristalería acordes con la exquisitez de los menús.

Si el foie gras estuvo presente desde el principio en las opíparas degustaciones que ofrecía Escoffier (en un menú confeccionado en 1897 aparece entre otros un “Foie gras poché en vin du Rhin”), no menos importancia adquirirían otros productos en la variada oferta de sus menús. Es la época en que conecta con César Ritz, el promotor de los hoteles con mayor carisma de elegancia y exquisitez, lo que le permite a Escoffier crear platos que permanecen a lo largo de los tiempos. Famosa fue su creación del Melocotón Melba en honor de la cantante australiana Nellie Melba, y no menos acertados fueron los Tournedos Rossini rematados con foie gras y condimentados para agasajar al compositor Gioacchino Rossini.



Mucho y bien puede hablarse del legado que nos ha dejado este gran cocinero en su faceta de escritor. Para valorar su obra hay que referirse necesariamente a escritos tales como “Le Guide Culinaire” (1902/3) en donde desarrolla cerca de 5.000 recetas y guarniciones. Otras publicaciones tuvieron títulos tan atractivos como Le Carnet

d'Epicure, Le Ritz, La Morue o Ma Cuisine, este último publicado justo un año antes de fallecer.

Sirvan estas líneas de pequeño homenaje a quienes hicieron de su vida total dedicación para el desarrollo del conocimiento gastronómico que nos permite disfrutar más y mejor de las buenas mesas y del buen gusto.

**Fuente:** Zarauz, Iñigo. *La cocina francesa del siglo*

En línea: <http://www.afuegolento.com/noticias/107/firmas/izarauz/3983/la-cocina-francesa-del-siglo-xix/>

Fecha de consulta: 11 de mayo de 2010



## Reflexión

¿A qué nos invita la lectura anterior?

Presente un informe escrito, que incluya los siguientes puntos:

- ¿Por qué se considera la cocina francesa como una de las más importantes del mundo?
- Mencione 3 platillos de la cocina francesa.
- ¿Cuál es la razón por la que se le considera personaje clave de la gastronomía a Auguste Escoffier?
- Indique la razón del uso del color blanco en la vestimenta de los chefs y ¿quién lo implementó?
- ¿A quién debe atribuírsele el mérito de la actual concepción del arte culinario?

Investigue los siguientes términos:

- Nouvelle cuisine
- Bullabesa
- Ratatoulli
- Queso cambert
- Boeuf bourguignon

Y vaya construyendo su propio glosario de términos culinarios.

## Lectura No. 2

### Cocina italiana- Dos historias para ser contadas, la de la pizza y la del risotto

#### Historia de la Pizza

Este plato no es muy antiguo, pese a ser uno de los máximos exponentes de la cocina italiana y quizá el más conocido en el mundo de ese país, en principio era un plato innoble y no existía constancia escrita de su existencia a finales del siglo XIX, el primero que nos habla de ella es Pellegrino Artusi en *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*, pero sólo de dos formas de hacerla y otras dos para postres a base de harina, almendras, vainilla, leche y huevos.

No nos cabe duda que en el siglo XVIII debió existir este plato, pero sólo es una suposición, aventurada por nuestra parte, ya que la base con la que se hace era popular en Italia en aquella época y asequible al pueblo llano que fue el que empezó a deglutirla.



El tomate llegó a Italia en el año 1554 llevado por los españoles, era un fruto pequeño, del tamaño de una cereza y que llamaban los aztecas *tomatí* o *tomahmac* y que los italianos supieron sacar partido, hasta el punto de ser la base de casi toda su cocina; siendo la salsa de tomate el máximo exponente de su ingenio.

Sólo hay tres formulas básicas para hacerla, alla porta San Gennaro, alla marinera y a la margherita, todo lo que salga de estas formas sólo son puras imitaciones y sucedáneos que nada tienen que ver con este plato, por otra parte nada refinado dentro de la cocina. Recuerdo mi primera visita a Italia como en las panaderías vendían las pizzas sin todos los ingredientes superpuestos que se le pone en las llamadas pizzerías del resto del mundo, era una especie de pan aplastado y elaborado con los componentes que a continuación se exponen, esa es la auténtica pizza.

La de la porta de San Gennaro se hace sazonando la harina con aceite, sal, pimienta, queso y albahaca.

La marinera con aceite y tomate, queso y se le perfuma con orégano y ajo, hay quien le pone setas o champiñones y filetes de anchoas en conserva, esto es más moderno.

La margherita es muy parecida a la marinera pero con queso búfala o mozzarella y su nombre se debe a la reina Margherita, esposa del rey Humberto I de Saboya, que en el año 1889 veraneaban en Capodimonte. Esta reina era bastante exigente en la comida, odiaba los alimentos con olores fuertes, como el ajo, así que le encargaron a un tal don Raffaele, que junto a su esposa, la signora Rosa, regentaban la mejor pizzería de

la época en Nápoles, una pizza que tuviera unos componentes armónicos, de ahí nació este conocidísimo plato.

Ahora existen tantos tipos de pizza que son difíciles de enumerar, la tropical, de frutto di mare, cuatro estaciones, napolitana, etc., pero no nos engañemos, la base de la pizza siempre será una de las tres variantes que hemos dicho anteriormente, lo que se le pone encima es otra cosa, ahí está la imaginación del cocinero que las hace y del estómago de quien las come, no confundamos este sutil término, el de saber distinguir entre el continente y el contenido.

### Historia del risotto

Por más que hemos investigado no hemos podido encontrar el nombre de su inventor, pero si sabemos el año exacto de su descubrimiento, fue en 1574, también hemos podido averiguar que lo creó un discípulo de Valerio de Flandes, que fue el artista flamenco que hizo las vidrieras del Duomo de Milán. Su historia o leyenda, según la credulidad de cada uno, nosotros nos inclinamos por lo primero, es como mínimo pintoresca y muy acorde con las historias del renacimiento tan dado al esplendor.

Se cuenta que su inventor, un joven italiano, se enamoró de la hija del maestro Valerio, que según cuentan era bellísima, la pidió en matrimonio y se celebró la boda. El novio, aficionado a la cocina, hizo preparar un plato con el que sorprendería a sus invitados, algo sencillo e ingenioso, un arroz coloreado con azafrán, que al ser inocuo no haría perder el sabor de esta gramínea. La idea le vino por utilizar el azafrán para preparar los colores, los amarillos y los tostados, en realidad lo que hizo fue decorar un plato, pero los comensales quedaron maravillados al ver unas impresionantes fuentes llenas de unas pepitas de oro como la que llevan los ríos, siendo desde entonces el colorante ideal para el arroz.

El plato en cuestión era lo que conocemos hoy como el arroz a la milanesa, cuyos componentes son, el arroz, mantequilla, queso de Parma rallado, azafrán, tuétano de buey y originalmente con una salchicha hecha de seso de cerdo, carne de buey triturada y menudillos de gallina.

**Fuente:** Azcoytia, Carlos. *Historia de la Gastronomía “Dos historias para ser contadas, la de la pizza y la del risotto”*.

**En línea:** <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pizza.html>

**Fecha de consulta:** 11 de mayo de 2010

### Síntesis comprensiva

Guía de trabajo a desarrollar por el estudiante. Después de la lectura anteriorl realice el siguiente ejercicio:

- Busque en periódicos, revistas o en Internet ejemplos de comidas italianas.
- Elabore un cuadro con los ingredientes básicos de la cocina italiana.
- Escriba 3 técnicas culinarias de preparación de la gastronomía italiana. Ejemplifique con recortes.

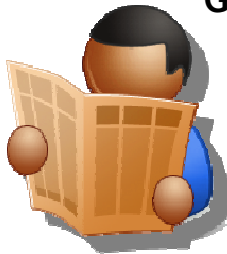
**Semana No.3**  
**1.3 Tendencias Culinarias**  
**Cocinas: fusión, vegetariana, de mercado**

“Entre las tendencias culinarias del 2010, marcado por la crisis económica y una mayor concienciación en cuanto al medioambiente, se encuentra la "ecococina", una nueva tendencia que hace un guiño al *slow food*, preparada con productos ecológicos y de procedencia local.

Aunque no es una tendencia realmente nueva, ya que muchos restaurantes prestigiosos en todo el mundo llevan años cultivando sus propios productos en sus huertas, ahora el acento está en lo sostenible”.

---

**Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:**



1. Mallorca siempre ha tenido una cocina de fusión. Entrevista a Tomeu Caldentey  
En línea: <http://www.afuegolento.com/noticias/140/actualidad/5219/mallorca-siempre-ha-tenido-una-cocina-de-fusion/>

2. García-marruz, Darío. **Gastronomía vegetariana**. En línea:  
<http://www.afuegolento.com/noticias/100/firmas/dario/3830/gastronomia-vegetariana/>

**Lecturas complementarias**

3. **Restaurantes en España, Consejos y recomendaciones. Los restaurantes y el mercado.**  
En línea: <http://www.euroresidentes.com/restaurantes/mercado.htm>

4. Hens, Luis. **Cocina macrobiótica y vegetariana**

En línea: <http://www.afuegolento.com/noticias/35/actualidad/1430/cocina-macrobiotica-y-vegetariana/>

---

**Lectura No. 1**

**"Mallorca siempre ha tenido una cocina de fusión"**



**Entrevista a Tomeu Caldentey (C. de Miguel).** Ubicado en un antiguo molino de piedra y marés, Es Molí den Bou (Sant Llorenç, Mallorca) lleva seis años en activo y una estrella que luce desde el 2004 en la Guía Michelin. El mallorquín Tomeu Caldentey, chef a la vez que propietario de este restaurante, cuida de no perder la clave de su éxito: trabajar por satisfacer los gustos de todo aquel que va a comer a su casa.

**- ¿Qué ingredientes no fallan en tu cocina?**

- Ingredientes o materia prima de primera calidad, sea de donde sea. Desde este tipo de restaurantes es nuestra obligación fomentar y ayudar a toda la producción de Baleares: el aceite de oliva, la sobrasada... Pero no quiere decir que no podamos utilizar productos de otro sitio. Sería un absurdo hoy en día, que estamos en un mundo globalizado y nos puede llegar perfectamente un producto de la otra parte del mundo, que si es bueno y encaja en nuestro concepto culinario puede funcionar.

**- ¿Cómo defines tu estilo?**

- Es un poco complicado definir esto, pero yo siempre digo que hago cocina mallorquina. La gente puede decir que ha venido a mi casa y no ha encontrado frit, ni porcella, ni arroz brut... Bueno, es que la cocina mallorquina es más que eso. Las raíces son de aquí, la esencia de los sabores del Mediterráneo, con una visión personal, una evolución y un toque actual.

**- Mallorca tiene muchos platos con los que dar rienda suelta a la creatividad...**

- Más que evolucionar un plato concreto trabajo con la esencia, los sabores, la combinación de agridulces... Son las cosas que después dan pie a poder hacer otras creaciones. Yo no cojo un libro de cocina mallorquina y reinterpreto unas sopas mallorquinas. Pero a partir de conceptos y mezclas de sabor puedes desarrollar una cocina del lugar; a partir de los sabores que has vivido antes. Mallorca siempre ha tenido una cocina de fusión, no sólo ahora que está de moda este nombre, lo ha sido toda la vida por las culturas que han pasado: judía, árabe...

**- Creativa, a la vez que sencilla.**

- Sí, no porque una cosa sea muy complicada quiere decir que sea más creativa. Yo creo que el estilo de cada cocinero va un poco con su manera de entender la vida y su manera de ser. No es una cocina de tremenda floritura a nivel visual, pero a nivel gustativo sí me interesa que llegue. Un plato no lo entiendo como un producto principal y diferentes productos que acompañan, sino que todo tiene que ser un ensamblaje y tener un motivo. La mía es una cocina sencilla pero con unos sabores y aromas que no dejen indiferente al comensal.

**- ¿Por ejemplo?**

- Tenemos un helado de queso mahonés con trufa, que o gusta mucho o no gusta, porque tiene unos sabores muy marcados. Una cosa es que algo no esté bueno y otra que no guste. Creo que esto es lo importante de la cocina. Un restaurante no deja de ser un negocio, por tanto no puede tener una cocina que no guste a nadie porque sería una contradicción, siempre cocinamos para otros...

**- ¿Tienes especial predilección por alguno de tus platos?**

- Nunca quedamos satisfechos cuando hacemos un plato. Hay uno que es el único que hemos mantenido en la carta durante los seis años de vida del restaurante: Canelones de cerdo y pato con setas. No es precisamente el plato que yo considere más redondo, que me satisfaga más por cómo ha quedado, pero es el que más gusta a la gente en general. Es el único que lleva una salsa de nata y no tiene nada que ver con la cocina

que estamos haciendo hoy en día, pero no he encontrado la manera para poder mejorarlo. Se ha convertido en el plato que más pide la gente, es muy sabroso y esto no podemos perder de vista los cocineros. Al fin y al cabo la gente viene a comer.

- **¿Qué lugar ocupan los vinos mallorquines en tu carta?**

- Tenemos alrededor de doscientas referencias y los mallorquines son una parte importante de la carta, en total 32. Los vinos de esta selección son vinos de calidad y con mucha personalidad. Y curiosamente el consumidor más importante que tenemos de vino mallorquín es el cliente alemán.

- **¿Qué vino recomendarías que te haya sorprendido en especial recientemente?**

- Un vino que está bien en relación calidad-precio es el Sió de Can Ribas. Digo este porque lo probé el otro día. Pero hoy por hoy podemos hablar de muchos más: Maciá Batle, Anima Negra... Hay mucha calidad. Ya que estamos en la zona de Manacor, tenemos una presencia importante de los vinos de Miquel y Toni Gelabert, creo que son unos vinos de alto nivel.

- **¿Cómo ves el momento que atraviesa la restauración mallorquina?**

- Hay inquietudes. Por un lado gente que después de muchos años sigue ahí, que ha aguantado el tipo y que está manteniendo su casa con una oferta muy interesante. Y después toda la gente joven que empieza a tener iniciativas, responsabilidades, y que está dando también un nivel alto a la cocina. Está en un nivel bueno, lo que pasa es que tiene que mejorar mucho, no porque sea malo, sino por tener ganas de superarnos.

**Fuente:** *A fuego lento.com. Magazine Electrónico Digital “Mallorca siempre ha tenido una cocina de fusión” Entrevista a Tomeu Caldentey*

*En línea:* <http://www.afuegolento.com/noticias/140/actualidad/5219/mallorca-siempre-ha-tenido-una-cocina-de-fusion/>

*Fecha de consulta:* 12 de mayo de 2010.

## Lectura No. 2

### Gastronomía Vegetariana

La gastronomía vegetariana es hoy ya tan creativa e ilimitada como la gastronomía convencional. En ella se aceptan elementos de cualquier cultura, adaptándose a las necesidades de cada cual yendo más allá de los diferentes tópicos que muchas personas tienen producto de su propio desconocimiento. Algunos creen que son dietas pobres en nutrientes, que son incompletas y que muchos de los vegetarianos son enfermos que no pueden comer o que no quieren aumentar mucho de peso, pero estos argumentos y muchos otros están muy lejos de la realidad.

Aunque la palabra vegetariana nos remita mentalmente a una comida compuesta por verduras y frutas, realmente son muchos los elementos que la componen, además del arroz integral, las lentejas y las hortalizas existen muchos ingredientes que tomados como materia prima puede servirnos para elaborar nuestros deliciosos platos. Las algas marinas, ricas en minerales y oligoelementos capaces de nutrir nuestro organismo a unos niveles óptimos, los cereales como la avena, el trigo, el mijo o la quinua peruana todos éstos ricos también en nutrientes capaces de prevenir enfermedades y hasta en algunos casos ayudar al tratamiento de éstas.

Por otro lado también existen otros elementos vegetales que al transformarse pueden convertirse en otro alimento más óptimo como puede ser el trigo, éste contiene una proteína llamada gliadina o gluten; éste se extrae a través de un pequeño proceso convirtiéndose en un producto llamado seitán que suele utilizarse como sustituto de la carne, ya sea por su aspecto o por su sabor tan parecido a ésta. También la soja que ya ha ganado gran popularidad por su versátil uso tanto en platos principales como en la repostería, un ejemplo es la “nata de soja” apta para el uso en pastelería.

Muchas son las personas que adoptan la alimentación vegetariana, algunos por razones éticas, otras por cuestiones de salud; otras como puede ser el caso de muchas regiones de oriente, por cuestiones religiosas, incluso también por moda y aunque ésta última es la que más creen muchos, lo cierto es que desde las antiguas civilizaciones ya existían recetas estrictamente vegetarianas incluso personas que practicaban el vegetarianismo como una conducta propia del respeto y el cuidado a la naturaleza. Recientes descubrimientos en nuestro país, en la Sierra de Atapuerca demuestran que existían individuos que tenían una base alimenticia vegetariana, desde entonces hasta ahora han existido personas que sienten la necesidad de comer un poco menos de carne o derivados y sí aumentar más verduras, legumbres y hortalizas en su dieta cotidiana.

También son diferentes los tipos de estilos que encierra el vegetarianismo, uno de ellos es el ovo-lácteo-vegetariano y consiste, como dice el nombre; en añadir a la dieta vegetariana huevos y productos lácteos. Otro es el vegano, en este caso además de sólo comer estrictamente productos de origen vegetal, las personas que lo practican no usan ningún elemento proveniente del sacrificio de algún animal. De

todas estas formas la que los especialistas de la salud proponen como una alimentación sana es la ovo-láctea por poseer un mayor abanico de nutrientes que quizás en otros no sea tan completo, sobre todo por la vitamina B12 que no es tan frecuente en los vegetales, yo personalmente la prefiero por la diversidad culinaria que ésta ofrece.

La dieta vegetariana la puede consumir cualquier persona en cualquier momento de su vida independientemente de su edad, sexo o estado de salud, pero siempre teniendo en cuenta que en nuestro menú diario estén presente una cantidad adecuada de nutrientes, esto lo trae forzosamente la diversidad puesto que ningún alimento tiene exclusivamente todos los elementos necesarios para nuestra alimentación, un truco muy utilizado es la combinación de colores a la hora de crear un plato ya que cada color puede indicar cuáles son los nutrientes más presentes en cada uno de ellos. En cualquier caso existen muchas fuentes informativas donde se pueden disipar las dudas más frecuentes. Espero que por medio de esta sección podamos resultar de gran ayuda.

**Fuente:** García-marruz, Darío. *A fuego lento.com. Magazine Electrónico Digital "Gastronomía vegetariana"* En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/100/firmas/dario/3830/gastronomia-vegetariana/> Fecha de consulta: 12 de mayo de 2010.

#### **Actividad final**

Desarrolle un mapa conceptual sobre:

- Tendencias culinarias
- Cocina fusión, cocina vegetariana y cocina de mercado.

**Semana No. 4**  
**1.4 Tendencias Culinarias**  
**Cocinas: orgánica, slow food- fast food, cocina de autor**

---



**Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:**

1. Sandoval, Mario. Recetas Ligeras. Cocina orgánica

En línea:

<http://www.elmundo.es/yodonablogs/2007/03/09/cocina/1173439022.html>

2. Gallardo, Mari Angeles. Contra el vicio de la rapidez, la virtud de la lentitud En línea: <http://www.afuegolento.com/noticias/179/actualidad/6507/>

**Lecturas complementarias**

3. Licata, Marcela. Comida rápida o chatarra, fast food, junk food y sus riesgos para la salud

En línea: <http://www.zonadiet.com/alimentacion/fast-food-riesgos.htm>

4. Jordá, Miguel. Cocina de autor, imaginación al poder. Diccionario de gastronomía y salud.

En línea: <http://www.afuegolento.com/noticias/206/actualidad/7049/cocina-de-autor-imaginacion-al-poder/>

---

**Lectura No. 1**  
**Cocina orgánica**

12 de marzo de 2007. ¿Sabías que última moda en Reino Unido son los ingredientes orgánicos? Durante un reciente viaje a Londres he podido comprobar cómo la proporción de alimentos elaborados con cereales enteros, libres de pesticidas y de cultivo ecológico se han convertido en una mayoría si visitas cualquier supermercado. Este interés creciente refleja el compromiso por una alimentación saludable sin duda, pero también el redescubrimiento de los sabores auténticos. En España todavía tenemos bastantes cosas que hacer en el sector de productos orgánicos, aunque cada vez más distribuidores apuestan por los alimentos de cultivo ecológico, con una trazabilidad segura y menos agresiva en el uso de químicos o abonos que piensan más en el rendimiento de los cultivos que en otra cosa.

En ese camino, la cocina también tiene su trabajo pendiente, ya que muchos productos orgánicos e integrales tienen un sabor más acusado y exigen preparaciones

que atiendan a estas características. Por lo pronto, hoy os propongo un plato vegetariano y muy primaveral, elaborado con verduras, setas u hongos -si hacéis una mezcla de varias clases, mejor, aunque tengan que ser deshidratados- y pasta integral.

Aseguraos bien de que utilizáis una pasta integral auténtica, es decir, elaborada con trigo integral, ya que existen marcas de productos integrales que sólo llevan la harina refinada de siempre a la que luego le añaden salvado. La pasta integral auténtica lleva más tiempo de cocción, y tiene un notable aroma a frutos secos, ligeramente ácida. A mí me parece deliciosa en esta combinación. Una receta estupenda para empezar a introducir productos orgánicos en tu dieta y descubrir un nuevo mundo de sabores.

**Fuente:** Sandoval, Mario. *Recetas Ligeras. “Cocina orgánica”*

*En línea:*

<http://www.elmundo.es/yodonablogs/2007/03/09/cocina/1173439022.html>

*Fecha de consulta:* 12 de mayo de 2010.

## Lectura No. 2 Slow Food

Es un hecho que la comida rápida o “fast food” ha invadido todos los países del mundo y ha llegado hasta los lugares más recónditos de nuestro planeta. Los arcos dorados de las hamburguesas nos dan la bienvenida aún en pequeñas poblaciones rurales, y hasta en la entrada de la Gran Muralla china nos encontramos con el famoso coronel americano que anuncia sus pollos de Kentucky. Es sorprendente y preocupante ver que en países donde hay una deliciosa comida rápida autóctona, hecha artesanalmente, como las tapas en España, los tacos en México o las pizzas y los pannini en Italia, las nuevas generaciones se sientan más atraídas por la comida extranjera preparada en serie que por los sabrosos platillos nacionales.



NUESTRO EMBLEMA SERÁ EL SÍMBOLO DE LA LENTITUD Pero cuando los famosos arcos dorados se instalaron en la Piazza de Spagna en Roma, un periodista italiano, Carlo Petrini, dijo “Basta” y organizó una asociación llamada “Slow Food” o comida lenta, con la intención de salvaguardar las tradiciones nacionales amenazadas por la invasión de comida rápida extranjera.

“Nuestro emblema será el símbolo de la lentitud”, así fue como en julio de 1986 Bra, una ciudad piamontesa de 30.000 habitantes, se convirtió en la sede de este movimiento cuyo objetivo es promulgar una nueva filosofía del paladar como una combinación de conocimiento y placer. En 1989 se convirtió en un movimiento internacional a lo largo de una reunión celebrada en París. Como emblema se escogió el caracol, símbolo de la lentitud, que se usa como amuleto contra la rapidez,

obsesión del mundo en que vivimos, donde muchas veces no tenemos tiempo ni de sentarnos a comer y por ello vamos a un “Fast Food” a ingerir cualquier cosa para tener energía para seguir corriendo. Desde su fundación hasta la fecha “Slow Food” ha estado presidida por Carlo Petrini.

Los miembros de “Slow Food” se oponen al ritmo de vida en el que no se dedica el tiempo necesario para comer bien y para compartir la comida con familiares o amigos. Consideran que hay que apreciar lo que se come y se bebe, y que la comida debe ser un rato de grata convivencia.

LOS PRODUCTOS REFLEJAN LA ESENCIA DE SU LUGAR DE ORIGEN: el movimiento se preocupa por contrarrestar la tendencia a convertirnos en un mundo de sabores universales, donde no se respeten las tradiciones de cada país, de cada región y aún de cada población. Uno de los placeres de viajar es descubrir comidas que no conocemos y saborear platillos únicos que sólo se pueden encontrar en determinados lugares.

Es de gran importancia conservar y difundir el conocimiento y el aprecio de cada cultura, ya que los productos reflejan la esencia de su lugar de origen y la técnica de su manufactura, a veces centenaria, enseñada de padres a hijos. Una Coca-Cola sabe igual en México que en España o en cualquier otro lugar del mundo ya que se prepara a base de una fórmula química exacta. Pero el sabor de un vino, un queso, un jamón serrano, o un aceite de oliva depende de muchos factores controlados por la naturaleza, y puede variar no sólo por circunstancias geográficas de una zona a otra, sino también por circunstancias climatológicas de un año a otro dentro de la misma zona, como se demuestra claramente en las añadas de los vinos.

Una de las grandes preocupaciones de Slow Food es salvaguardar los productos artesanales y los lugares tradicionales de comida como tascas, heladerías, pastelerías o cafés, que están amenazados por la competencia de las grandes cadenas de restaurantes y supermercados y por los productos industriales que se ofrecen a precios inferiores.

Slow Food cuenta hoy con más de 65,000 socios en 45 países. Después de casi 16 años de haber sido fundada, la asociación cuenta con más de 65.000 socios en cuarenta y cinco países de los cinco continentes.

Los socios forman “convivios” que son grupos que se reúnen para degustar comida típica, productos de temporada y vinos de la región. A veces se prueban platillos o vinos de otros lugares. De cualquier forma, un elemento importantísimo es disfrutar de una grata convivencia. También se organizan viajes gastronómicos y clases de cocina y de enología dentro del país o en el extranjero. Para mayor información sobre la organización y sobre los convivios existentes en diferentes países ir a [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Cada dos años se celebra el “Salón del Gusto” en la ciudad de Turín, que es a la vez un gran mercado y una escuela de educación sensorial. No comentaré más sobre este evento ya que pueden leerlo en el estupendo reportaje que Matteo Gaffoglio hizo

sobre el último salón celebrado en Octubre del año 2000 El Salón del Gusto del 2000 en Turín.

**Fuente:** Gallardo, Mari Angeles. *Contra el vicio de la rapidez, la virtud de la lentitud.*

**En línea:** <http://www.afuegolento.com/noticias/179/actualidad/6507/>

**Fecha de consulta:** 12 de mayo de 2010.

### Actividad final

Desarrolle cada una de las siguientes actividades y anótelas en su texto paralelo.

- Mencione las características de Slow Food y de Fast Food
- Defina las diferencias entre Slow Food y Fast Food.
- Comente lo siguiente:

### LOS PRODUCTOS REFEJAN LA ESENCIA DE SU LUGAR DE ORIGEN

“El movimiento se preocupa por contrarrestar la tendencia a convertirnos en un mundo de sabores universales, donde no se respeten las tradiciones de cada país, de cada región y aún de cada población.”

### Autoevaluación

Encuentre la respuesta correcta y coloque la letra correspondiente.

1. \_\_\_\_ Su gran dominio de las especias les ha llevado a elaborar platos de gran riqueza para el paladar. El secreto de esta cocina reside en la masala, una mágica mezcla de condimentos, hierbas y plantas aromáticas. De igual manera, el curry es uno de sus principales condimentos.
2. \_\_\_\_ Una de las claves de esta cocina radica en la combinación de sabores ácidos, picantes, amargos, dulces y salados, todos ordenados en perfecta armonía. Los sabores predominantes son el coco, salsas frutales tropicales, las hojas de lemongrass o hierba limón y el cilantro.
3. \_\_\_\_ El té verde y la soya la caracterizan. La elección de platos para elaborar un menú y la selección de los comensales está dictada por la influencia de los principios chinos del Yin y el Yang, es decir lograr una armonía saludable balanceando cualidades opuestas.
4. \_\_\_\_ La pizza que no es una comida muy antigua, que en un principio era un plato innoble y que cuenta con tres formulas básicas para su elaboración y el risotto son unos de sus máximos exponentes.
5. \_\_\_\_ La presentación de los platos es una sobriedad y elegancia muy particular. Por el alto contenido de pescado crudo y algas que consumen, es quizá la más ligera

de las cocinas de la zona y probablemente una de las más sanas. Puede ser considerada como una dieta muy equilibrada

6. \_\_\_\_ Aunque la palabra su etimología nos remita mentalmente a una comida compuesta por verduras y frutas, realmente son muchos los elementos que la componen, además del arroz integral, las lentejas y las hortalizas existen muchos ingredientes que tomados como materia prima puede servirnos para elaborar nuestros deliciosos platos.

7. \_\_\_\_ En muchos restaurantes hay una sección "Platos recomendados para hoy" Si el restaurante es serio y practica este tipo de cocina, seleccionará las mejores materias, los productos de mayor calidad, frescos, de temporada y esos platos deberán ser de su mayor consideración.

8. \_\_\_\_ Es considerada una de las más refinadas y de las más elegantes cocinas del mundo, la cual está caracterizada por su diversidad extrema, su calidad y finura. Todo aquel cocinero o aprendiz debería pasar por esta cocina y aprender sus cocciones, sus cortes, sus salsas y sobretodo copiar sus detalles, sus delicadezas.

9. \_\_\_\_ Los miembros de este movimiento se oponen al ritmo de vida en el que no se dedica el tiempo necesario para comer bien y para compartir la comida con familiares o amigos. Consideran que hay que apreciar lo que se come y se bebe, y que la comida debe ser un rato de grata convivencia.

10. \_\_\_\_ Los cambios en los hábitos de alimentación de la población, provocados por un ritmo de vida muy acelerado y estresante, han hecho que muchas personas se vean obligadas a mayormente o muy frecuentemente alimentarse a partir de este tipo de comida.

**Respuestas**

- a. cocina italiana    b. cocina vegetariana    c. slow food    d. cocina india  
e. fast food    f. cocina de mercado    g.cocina thai    h. cocina japonesa  
i. cocina francesa    j. cocina china

## UNIDAD NO. 2

### PLANIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL MENÚ

#### Objetivos:

Después de la lectura y estudio de la presente unidad, usted estará en capacidad de:

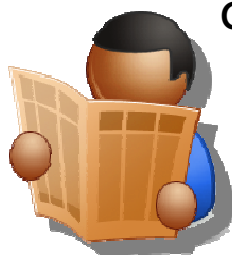
- Categorizar los diferentes componentes de un menú y su debida aplicación.
- Recomendar diversos tipos de menú de acuerdo al concepto del restaurante.
- Diseñar opciones de menú para los establecimientos de Alimentos y Bebidas.

#### Semana No. 5

##### 2.1 Entradas calientes y frías (boquitas)

- Carnes

De manera general se aconseja ofrecer una alimentación variada, agradable, suficiente y adaptada a los diferentes tipos de consumidores.



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Planificación de menús en Quik Service Restaurants y Full Service Restaurants Nestlé Professional. En

línea: [http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion\\_de\\_menu/Pages/Planificacion\\_de\\_menus\\_en\\_QSR.aspx](http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion_de_menu/Pages/Planificacion_de_menus_en_QSR.aspx)

2. Bramson, Danny. Finger Food. Consejos de un experto

En línea: <http://www.cocinerosdeverdad.com/finger-food-consejos-de-un-experto/>

#### Lecturas complementarias

3. Quintero Salazar, Baciliza. Cambios en el consumo y preparación de la carne en México.

En línea: [http://www.uaemex.mx/Culinaria/cuarto\\_numero/articulo02.htm](http://www.uaemex.mx/Culinaria/cuarto_numero/articulo02.htm)

4. Pimientos, María. Kudamm Edel. Restaurantes en Granada

En línea: <http://www.directoalpaladar.com/restaurantes/kudamm-edel-restaurantes-en-granada>

---

#### Lectura previa

Antes de entrar en el tema sobre planificación de los alimentos para el menú, lea el siguiente documento:

## Planificación de menús en Quik Service Restaurants y Full Service Restaurants

Un menú no sólo tiene que ser un “listado de platos”, sino que tiene que contener una serie de alimentos que ofrezcan un valor nutricional alto. Estos últimos años las raciones han crecido mucho y la obesidad ha aumentado dramáticamente por lo que es muy importante prestar atención creciente al tamaño de la porción ideal. Los aspectos nutricionales no son importantes sólo para la restauración social (escuelas, hospitales, geriátricos...) sino que también lo son para los Quick Services Restaurants y Full Services Restaurants. También los clientes de la restauración comercial demandan productos saludables, con un nivel alto en vitaminas, minerales, fibras... Una preocupación creciente de los clientes es poder encontrar en los menús platos con bajo nivel en calorías, grasas, y colesterol y sal.

Presentamos a continuación varias formas de cumplir con las expectativas de los consumidores:

### Las 2 maneras de crear un plato equilibrado

Hoy día, desarrollar un menú exitoso, de calidad, que guste y que al mismo tiempo tenga en cuenta los aspectos nutricionales, es indispensable para cualquier negocio de restauración que pretenda ser rentable a largo plazo.

#### Con menús basados en alimentos

Los alimentos y las bebidas se clasifican en 5 grupos: frutas y verduras, carnes, aves y pescado, grasas y aceite.

El objetivo es servir una cantidad adecuada de cada uno de ellos en cada comida:

- alrededor de 150g a 200g de verduras

- 150g-200g de patatas/pasta/ arroz
- 120g-150g de ensalada
- 100g-150g de carne/ave o
- 150g-200g de pescado

Estas pautas se pueden complementar con el concepto “5 por día”, que ayudará a obtener un menú planning todavía más saludable. El concepto “5 por día” incita a la gente a comer al menos 5 porciones de frutas y/o verduras cada día. Este consumo puede ayudar a reducir el riesgo de padecer varias enfermedades crónicas (cardiopatías, diversos tipos de cáncer, etc.), y podría tener también un papel preventivo contra la diabetes y la obesidad. Hay que recordar que el consumo de frutas y verduras tiene que ser variado.

#### Con menús basados en nutrientes

El factor decisivo de la comida que se va a servir es la necesidad de cada nutriente (calorías, proteínas, vitaminas, minerales) en función del grupo al que pertenecen. Cada menú tiene que estar en línea con la siguiente distribución: 55% de carbohidratos, 15% de proteínas y 30% de grasas (incluidas también grasas ocultas). De manera general aconsejamos ofrecer una alimentación variada, agradable, suficiente y adaptada a los diferentes tipos de consumidores. En Nestlé Professional informamos sobre la composición nutricional de nuestros productos: en el dorso de todos nuestros embalajes se indica una información detallada de los valores nutricionales del producto, destacando los nutrientes especialmente beneficiosos para la salud. Además, para aclarar cualquier duda al respecto ofrecemos la posibilidad de contactar con nosotros. ¡Porque comer bien es una responsabilidad de todos!

**“¡Porque comer bien es una responsabilidad de todos!”**

**Fuente:** Nestlé Professional. En línea:

[http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion\\_de\\_menu/Pages/Planificacion\\_de\\_menus\\_en\\_OSR.aspx](http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion_de_menu/Pages/Planificacion_de_menus_en_OSR.aspx) Fecha de consulta: 13 mayo de 2010.

## Ejercicio

Responda a lo siguiente:



- ¿Por qué es importante la planificación del menú?
- ¿Qué relación tiene el tamaño de las raciones y la obesidad?
- ¿Por qué los comensales demandan productos saludables?
- ¿A qué se refiere el concepto “5 por día”?
- ¿En qué consisten los menús basados en nutrientes?

## Lectura No. 1

### Finger Food. Consejos de un experto

Danny Bramson comparte sus recetas de bocados para comer con la mano y los secretos para organizar una reunión perfecta.



Tal como su nombre lo indica el Finger Food es simplemente un bocado que puede comerse con la mano. Sin que nadie se ofenda, un catering de Finger Food es la nueva generación de lo que nuestras madres llamaban un servicio de lunch.

Los bocados se pueden servir como un paso previo a la comida, reemplazando la entrada dentro de un menú o ser una comida completa.

Si va a ser una comida completa se presentan bocados fríos, calientes y también dulces en ese orden. Si bien no son estrictamente finger food, las cazuelas son un

buen refuerzo del menú y pueden servirse sin necesidad de incorporar mesas o asientos para todos los comensales.

Los bocados deben ser vistosos y no producir dudas en el comensal. Si a primera vista no se distingue con claridad cuáles son los ingredientes de cada pieza quien los sirve debe brindar esa información, los carteles explicativos con también una opción. Hay una buena oferta de accesorios para servir este tipo de comida. Los más habituales son los shots, las cucharas chinas y distintos tipos de pinchos. Estos menajes hacen no sólo a la practicidad sino también a la presentación.

La cantidad de bocados a servir varía mucho. Las variables a considerar son el tamaño de los bocados, el tiempo de duración del evento y el lugar en el menú. Es importante que si está pensado como una recepción o como una entrada deje apetito para lo que viene después.

En una recepción donde el finger food tiene como objeto esperar que se reúnan todos los comensales de una cena íntima hay que pensar en entre 5 y 7 bocados por persona. Si la idea es reemplazar la entrada entre 8 y 10 bocados por comensal. Si es una comida completa entre 15 y 20 bocados según el estilo de los mismos.

### Tips

#### Por Danny Bramson

- \* Que cada pieza tenga un sabor definido.
- \* No exagerar con las bases de pan.
- \* Los bocados calientes deben tener la temperatura justa para llevar a la boca.
- \* La salida de la comida debe ser regular, sin mucha pausa entre un bocado y otro.
- \* Presente los bocados partiendo del sabor más suave para cerrar con el más intenso.
- \* Combine texturas y colores dentro de la serie de bocados.
- \* Presente los bocados de a uno por vez para respetar el crescendo de sabores

Siempre se ha dicho que la comida entra por los ojos. En la cocina moderna, las guarniciones se han convertido en imprescindibles por sus innumerables posibilidades y por cómo realzan las recetas. Exhibiendo delicadas presentaciones.

**Fuente:** Bramson, Danny. *Finger Food. Consejos de un experto*

**En línea:** <http://www.cocinerosdeverdad.com/finger-food-consejos-de-un-experto/>

**Fecha de consulta:** 13 de mayo de 2010.



## Reflexión final

Con base a los contenidos de este tema. Presente un informe escrito, tipo comentario sobre: la planificación del menú y las características de las entradas frías, entradas calientes y las carnes.

## Semana No. 6

### 2.2 Guarniciones, especialidades y postres

Una guarnición adecuada realza la apariencia de cualquier platillo y, en muchas ocasiones también el sabor. Por eso debe estar compuesta por productos frescos y debe de ser sencilla; si el platillo lleva salsa, la guarnición debe combinar con alguno de los ingredientes de esta. De manera que existen muchos tipos de guarniciones.

**Contenido: Planificación de los alimentos para el menú**

- Guarniciones
- Especialidades
- Postres



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

##### 1. Guarniciones para todos los gustos

En línea:

[http://www.repsol.com/es es/casa\\_y\\_hogar/cocina/reportajes/trucos/guarniciones.aspx](http://www.repsol.com/es_es/casa_y_hogar/cocina/reportajes/trucos/guarniciones.aspx)

2. Los postres. En línea: <http://apuntes.infonotas.com/pages/cocina/postres.php>

#### Lecturas complementarias

3. El placer de un helado. En línea:

<http://www.unilever.es/nuestrasmarcas/vidasana/articulos/elplacerdeunhelado.asp>

4. Villapol, Nitza y Martha Martínez. **Como preparar el menú**

“Cocina al minuto” En línea:

<http://www.guije.com/libros/cocina/menu/index.htm>

---

## Lectura No.1

### Guarniciones para todos los gustos

#### Salmón con guarnición

Sin embargo, es importante saber qué alimentos combinan bien entre sí para conseguir, no sólo que un plato parezca sabroso, sino que también lo sea. A la hora de elaborar las recetas, se puede dar el toque final añadiendo junto al ingrediente principal un acompañamiento que, en ocasiones, puede adquirir tanta importancia como el plato en sí. Tan sólo conviene tener en cuenta si se cocina carne o pescado, porque las guarniciones variarán en sabores y consistencia.

Estos acompañamientos pueden ir desde lo más sencillo, como un puré de patatas o unas zanahorias glaseadas hasta lo más elaborado. Dentro del terreno de las carnes y si se preparan asados, un buen acompañamiento son las patatas asadas mezcladas con queso cremoso, los calabacines rellenos con brécol y zanahorias o unos champiñones rellenos. Si se desea una guarnición original para un asado, se pueden servir peras cocidas rellenas de grosellas, ya que son muy vistosas y acompañan bien el sabor de la carne. Las bolitas de patata y almendra resultan exquisitas con rosbif, redondo o carnes asadas, pero si se preparan carnes de sabor fuerte como la caza, el complemento perfecto es la escalibada, elaborada a base de berenjenas y pimientos rojos.

#### Compensar sabores

Cuando el plato contiene un chuletón de ternera o un entrecot, los pimientos verdes añaden su toque de sabor característico pero hay que servirlos muy calientes y con la carne recién hecha. Si la receta está elaborada a base de carne de ave, se puede acompañar de unos rollitos de beicon, sujetos con un palillo y dorados al horno que también se servirán muy calientes.

Unas tartaletas de maíz cocido con nueces y pasas son el complemento perfecto de las carnes de cerdo. Su secreto está en rellenarlas cuando están calientes y sacarlas a la mesa con la carne antes de que se enfríen. También se puede acompañar este tipo de ingrediente con una guarnición a base de cebollas y manzanas verdes cortadas en láminas y cocinadas a fuego suave con una cucharadita de polvo curry.

Para acompañar platos cuya base es el pollo, resultan muy sabrosas unas bolitas de manzanas verdes y de remolachas cocidas, colocadas en una sartén con manteca y un poco de azúcar y removidas hasta que se glaseen. Cuando se preparan carnes a la plancha, una opción es acompañarlas de aros de cebolla, sumergidos en una masa de harina y huevo y fritos en aceite abundante.

Las salchichas de Frankfurt son otra posibilidad sencilla que, además, es muy adecuada para platos de huevos o pescado. Se pueden servir calentando previamente salsa de tomate y agregando las salchichas cortadas en trozos. Se añade un poco de albahaca y pimentón y se dan varias vueltas rápidas para que éste último no se queme.

### Verduras para el pescado

Los pescados también admiten opciones diversas. Con las recetas a la plancha se pueden preparar unos tomates horneados y rellenos de arroz cocido. Unas patatas en rodajas, rebozadas en harina y huevo y posteriormente horneadas con queso rallado y nata líquida realzan el sabor de los pescados asados, pero si la opción es preparar el ingrediente rebozado, se puede sorprender a los comensales haciendo unas tortillas de hierbas muy finas. Una vez terminadas, se colocarán una encima de la otra, se enrollarán y se cortarán en tiras de medio centímetro, ofreciendo una presencia visual diferente.

Los espárragos verdes fritos son un clásico en este tipo de platos, ya que casan a la perfección con todo tipo de pescados y lo mismo puede decirse de los volovanes calientes rellenos de huevos revueltos.

Para los pescados blancos, que suelen asociarse con dietas más ligeras, las verduras fritas complementan muy bien, son sencillas de presentar y además permiten la imaginación personal a la hora de combinar sabores. Tan sólo es necesario lavarlas y secarlas bien, para después cortarlas en tiras finas y pasar por la sartén. El pisto, además de ser un excelente primer plato, puede servirse sobre pequeños panecillos y convertirse en acompañamiento. Otro comodín es la pasta fresca, mezclada con un poco de mantequilla y unas tiras de beicon.

En cuanto a los pescados azules, suelen servirse con atados de verduras. Estos se preparan cortando zanahorias y judías verdes en bastones del mismo tamaño. Se cuecen al vapor hasta que estén hechas, pero dejándolas un poco enteras. Luego se escurren, se atan con rabillos de perejil y se rocían con un poco de mantequilla derretida.

21 de diciembre de 2005

**Fuente:** *Guarniciones para todos los gustos En línea:*

[http://www.repsol.com/es\\_es/casa\\_y\\_hogar/cocina/reportajes/trucos/guarniciones.aspx](http://www.repsol.com/es_es/casa_y_hogar/cocina/reportajes/trucos/guarniciones.aspx)

*Fecha de consulta:* 15 de mayo de 2010

### Ejercicio



Después de la lectura anterior. Realice lo que a continuación de le solicita:

- Describa las características generales de las guarniciones
- Clasifique las opciones de guarniciones para los siguientes platillos:

Carnes asadas, carnes de caza, ternera, pollo, salchichas, pescado

## Lectura No. 2 Los Postres

### Introducción

Desde siempre los postres han tendido un sentido maravilloso, mágico y lleno de ilusión para los niños. Inclusive muchos adultos no pueden pasar el día sin probar algún delicioso dulce. De hecho, los postres se han convertido en un complemento ideal en toda gastronomía.

El origen de estos azucarados alimentos se remonta a tiempos inmemoriales, pero uno de los postres más solicitados y con historia es el chocolate, cuyo origen fue en América, donde era consumido por los indígenas aztecas. Los españoles al probar el "chocolat", que es como le llamaban al chocolate los aztecas, quedaron gratamente sorprendidos y lo llevaron a Europa donde fue procesado y transformado en el tradicional chocolate que conocemos hoy día.

“Los postres cumplen la misión de completar el valor nutritivo y dejar un agradable recuerdo de la comida por lo que deberá ser un complemento de los platos servidos”.

Otro postre de historia conocida son los helados. Se sabe que antiguamente se recogía nieve de las montañas y se endulzaban con miel, siendo este uno de los más cotizados postres, sobre todo en temporadas con mucho calor. Muchos reyes y monarcas eran verdaderos adictos a este postre,

al extremo que aquellos que eran asignados a la tarea de recoger la nieve eran severamente castigados si su preciosa carga llegaba a derretirse. Hoy día, existen gran variedad de tipos de helados que satisfacen el gusto de todos los consumidores.

La existencia de los postres se encuentra marcada por una enorme variedad de tipos y estilos. Se puede escoger postres que no son más que simples golosinas como el algodón de azúcar y los caramelos, hasta aquellos que son verdaderos alimentos como es el caso de las tortas y de los quesillos.

*Fuente: Los postres. En línea:*

<http://apuntes.infonotas.com/pages/cocina/postres.php>

*Fecha de consulta: 15 de mayo de 2010.*



### Actividad final

Elabore una carta de menú para un restaurante tipo gourmet o gastronómico que incluya lo siguiente:

- 5 Entradas frías, 5 Entradas Calientes, 5 Ensaladas, 5 Platos fuertes con sus respectivas guarniciones, 5 Postres

(Utilice como referencia el siguiente documento: Villapol, Nitza y Martha Martínez.

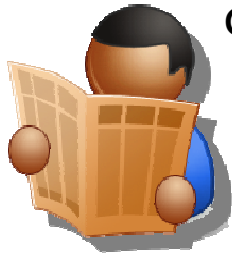
**Como preparar el menú**

“Cocina al minuto” En línea: <http://www.guije.com/libros/cocina/menu/index.htm>

## Semana No. 7

### 2.3 Tipos de menú: Mercado Objetivo. Menús para restaurantes Menús para hoteles

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Soto, Lorena. **Tipos de Menú**  
En línea:

[http://www.restaurantesdemexico.com.mx/216/Reportaje\\_Tipos\\_De\\_Menu\\_2da\\_Parte\\_.html](http://www.restaurantesdemexico.com.mx/216/Reportaje_Tipos_De_Menu_2da_Parte_.html)

2. Von Saalfeld K, Kathryn. **Tipos para planificar menús saludables en casa.** En línea:

<http://www.saborysalud.com/content/articles/698/1/Tipos-para-planificar-menus-saludables-en-casa/Page1.html>

#### Lecturas complementarias

3. Gallud, Ernesto. **Entrevista a Sergi Arola, Cocinero del Año** (Guía Gourmetour). En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/73/firmas/egallud/2860/entrevista-a-sergi-arola-cocinero-del-ano-guia-gourmetour/>

4. Oneto, José. **Una fiesta para los sentidos.** En línea:

<http://www.afuegolento.com/noticias/167/firmas/oneto/6121/una-fiesta-para-los-sentidos/>

---

## Lectura No. 1 Tipos de Menú

El Menú es el listado ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los comensales una secuencia de posibles opciones disponibles para comer. El menú puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc., o por tipo de cocinado. Existen menús con la misma funcionalidad y especializados en una temática como por ejemplo: menú de vinos, menú de postres, etc. Hoy en día suele emplearse la palabra menú como sinónimo de plato combinado en algunos restaurantes de fast food.

Dando continuación a lo que es el desarrollo de un menú, mencionaré los diferentes tipos de menús que se manejan dentro de los restaurantes...

### Menú fijo

Es aquel que nunca cambia de platillos por un período más o menos largo, muchas cafeterías y restaurantes con menú amplio utilizan este sistema.

### Menú cíclico

Es aquel que a diario varía y debe ser más uno o más dos días adicionales al número de días semanales, por ejemplo: si el comedor está abierto cinco días, la rotación será de seis a siete días para no repetir el mismo menú el mismo día, cada semana y esto lo utilizan los comedores industriales.



### Menú de temporada:

Es aquel que varía periódicamente, los restaurantes de alto nivel son los que utilizan este sistema (invierno, primavera, verano y otoño).

Pero para ampliar esta información cabe mencionar que en Estados Unidos clasifican en tres la categoría del menú:

**A la carte menú:** Todo el menú está con sus precios por separado desde la entrada hasta el postre.

**Semi a la carte menú:** Un menú que en esta categoría usualmente está ordenado por entradas y postres separados, pero el resto de la comida tiene un solo costo y a veces se incluye bebida.

**Table d'hotel menú:** Ofrecen un menú por un mismo precio. Está programado y un ejemplo es el "Menú Ejecutivo"; toda la semana se establece.

**Du Jour:** Es el menú del día, puede ser comida corrida, casera que va cambiando día con día. Es elaborado sin previa programación, tiene mucho que ver con lo que hay en el almacén y que se puede utilizar para realizarlo.

Dependiendo del tipo de establecimiento y sobre todo del segmento de mercado al cual va dirigido, se puede hacer una combinación de las cartas para tener variedad de platillos.

Espero que esta información sea de utilidad, ya sea para la elaboración de un menú o para mejorar el menú que ya se tiene. Gracias por tu atención y ¡Bonne Appétit!

\* El contenido y opinión en los artículos y reportajes son responsabilidad de su autor

*Fuente: Soto, Lorena. Tipos de Menú En línea:*

[http://www.restaurantesdemexico.com.mx/216/Reportaje\\_Tipos\\_De\\_Menu\\_2da\\_Parte\\_.html](http://www.restaurantesdemexico.com.mx/216/Reportaje_Tipos_De_Menu_2da_Parte_.html)

*Fecha de consulta: 15 de mayo de 2010.*



### **Actividad**

Realice un mapa conceptual sobre los tipos de menú.

## Lectura No. 2

### Menú Light

### Tips para planificar menús saludables en casa

Kathryn von Saalfeld K., Nutricionista



Clínica de Nutrición Von Saalfeld  
kvsaafield@saborysalud.com

Si está buscando bajar de peso, o simplemente cuidar más su salud, el primer lugar por dónde empezar es la cocina. Pequeños cambios en la planificación de sus comidas, pueden hacer grandes diferencias en el control de peso y la salud de toda la familia. A continuación le damos una guía de cómo planificar menús nutricionalmente

balanceados.

#### \* DESAYUNOS

Lo ideal es que un desayuno se componga de los siguientes grupos: 1 harina saludable + proteína o leche + fruta.

#### \* Harinas saludables

Lo ideal es que sean harinas integrales ricas en fibra, y no refinadas cargadas de azúcar como reposterías, pan blanco, pan dulce, cereales, azucarados, etc. Por ejemplo:

\*Pan integral o pan light

\*Tortillas de maíz (que no sean fritas)

\*Gallo pinto con poca grasa

\*Cereales ricos en fibra como avena en hojuelas u otro cereal que aporte al menos 2 gramos de fibra por porción.

\* Proteínas bajas en grasa o lácteo

\*Huevo: frito con aceite en aerosol, duro, en omelette con vegetales adicionados, picado con poca grasa.

\*Quesos bajos en grasa como cottage, ricotta, otros quesos blancos

\*Embutidos bajos en grasa, como de pavo o jamón light

\*Leche descremada

\*Yogurt descremado y sin azúcar (light).

\* Almuerzos y cenas

Para el almuerzo y cena, se recomienda seguir el siguiente patrón:

\* Proteínas bajas en grasa

Es importante siempre incluir en sus comidas alternativas de proteínas bajas en grasa, en especial si está buscando perder peso. En el control de peso la proteína es esencial para que el proceso de pérdida de peso no pierda masa muscular y pierda

principalmente grasa. La proteína es esencial también para la reparación de tejidos, formación de células del sistema inmune, formación de glóbulos rojos, entre otras.

Dentro de estas alternativas están:

\*Pescado fresco, atún enlatado en agua, y mariscos: La Asociación Americana del Corazón recomienda incluir pescados y mariscos 2 a 3 veces por semana, esto por su contenido de ácidos grasos omega-3, los cuales son esenciales para la salud del corazón. Lo ideal es que se preparen con poca grasa y que no sean fritos o empanizados.

\*Pollo sin piel: 2 veces por semana

\*Carne de res: 1 vez por semana

\*Embutidos bajos en grasa: 1 vez por semana

Si realiza preparaciones compuestas a base de arroz, pastas, leguminosas o vegetales harinosos procure incluir con estas siempre también una fuente de proteína, como por ejemplo garbanzos con pollo, pastel de papa con carne molida, spaghetti con mariscos, etc.

#### \* Carbohidratos

Si el plato principal no es a base de carbohidratos (vegetal harinoso (papa, ayote sazón), leguminosa (garbanzos, lentejas), arroz o pasta), entonces incluya en el menú una a dos guarniciones a base de carbohidratos. Lo ideal es que estos sean ricos en fibra.

Ejemplos:

-Arroz: Debido a que el arroz blanco es pobre en fibra, lo ideal es agregarle vegetales siempre para aumentar su valor nutritivo. Por ejemplo, arroz con espinacas, arroz con zanahoria, arroz a la jardinera (con variedad de vegetales)

-Pan cena integral

-Vegetal harinoso como guarnición:

Elote, plátano maduro cocido con poca grasa, hervido u horneado, plátano verde en picadillo, papa: horneadas o hervidas con especias, en puré, yuca: hervida u horneada, camote: hervido o en puré, ayote sazón: hervido con un poco de margarina Light, arracache en picadillo, tortillas de maíz o de trigo integral, leguminosa: Garbanzos o lentejas con vegetales, frijoles, frijoles molidos, garbanzos en puré tipo hummus.

#### \* Vegetales

Lo ideal es siempre incluir una guarnición de vegetales cocidos o vegetales en ensalada. Debe constar idealmente de 2 o más vegetales no harinosos diferentes, sin grasa adicionada o con el mínimo de ésta. Cocidos hervidos, asados, al vapor, en microondas o a la parrilla es ideal, ya que no requiere la adición de grasas.

Se puede usar los vegetales que están de temporada, para disminuir el costo de las comidas, no se debe caer en la monotonía de servir con demasiada frecuencia la

misma guarnición vegetal. Se recomienda que la guarnición vegetal de un día para otro nunca sea la misma. También se pueden utilizar distintos utensilios para picar los vegetales con formas atractivas.

Para aderezos para ensaladas:

\*Busque alternativas de aderezos comerciales o mayonesas libres de grasa.

\*Para aderezos light preparados en casa puede utilizar las siguientes combinaciones:

\*Vinagre balsámico con 1 cda de aceite de oliva, limón

\*Yogurt natural descremado con especias como menta, romero, eneldo, albahaca, o simplemente sal y pimienta.

### \* Frescos

Si está cuidando su peso, lo mejor es que la bebida no le aporte calorías, ya sea agua o cualquier bebida comercial saborizada 0 calorías.

Para preparar frescos naturales es importante que no contenga una cantidad de azúcar mayor a la necesaria para endulzarlo (1 cda / 250 ml, o bien edulcorante). Si se desea, se puede preparar el fresco y que la persona tenga la opción de endulzarlo con la cantidad de azúcar que desee, o bien, con edulcorante. Se debe aprovechar que las frutas tienen una variedad de colores, para elegir preparar alguno que haga un contraste, o una combinación de colores gustosa, con el plato principal.

Amarillos, anaranjados, blancos / blancuzcos

Otros: naranja, zanahoria-naranja, horchata, frutas combinadas, naranjilla, melón, cas, tamarindo, carambola, papaya, piña, fresa, mango, guanábana, mora, limón, sandía.

### \* Postres

No es necesario complementar el almuerzo o cena con postre. Si se hiciera, lo ideal sería un postre tipo fruta, que, al igual que el fresco, es importante que haga un contraste de color gustoso a la vista. Si se desea, se puede preparar como máximo 1 vez a la semana algún tipo de postre que no sea fruta, como lo serían:

Arroz con leche      Flan de vainilla      Queque seco de vainilla

Gelatina      Flan de coco

Algunos postres bajos en calorías:

Helado dietético      Gelatina dietética      Suspiros (regular o dietéticos)

Nieve de fruta      Flan dietético      Manzana o pera asada

## TIPS PARA COCINAR CON MENOS CALORÍAS

Por supuesto, parte importante es que aplique técnicas de cocción que no adicionan mucha grasa. A continuación algunos consejos importantes para reducir las calorías sin disminuir el sabor:

\* Aceite en aerosol. Ideal para saltear carnes, vegetales o hacer sofritos sin tener que sumergir los alimentos en grasa. No es que no tiene grasa, simplemente que al ser en aerosol controla mucha más la cantidad que utiliza, dejando sólo lo necesario para la cocción.

\* Adicionar limón o ralladura de limón o naranja. La ralladura está llena de aceites aromáticos, por lo que es una forma fácil y sin calorías para dar sabor, se puede usar en todo tipo de recetas, como pollo, pescados blancos y vegetales.

\* Use condimentos naturales, tales como chile dulce, cebolla, ajo, perejil, apio y culantro. Además, use hierbas y especias naturales que agregan mucho sabor y personalidad a sus comidas, sin agregar sodio extra.

\* Técnicas de cocción con menos grasas. En lugar de preparar frituras o empanizados pruebe con las siguientes alternativas:

-Dorar: Para preparar pescado, pollo o carne de res. Se cocina en un sartén rociado con aceite en aerosol a alta temperatura rápidamente por ambos lados. Se termina de cocinar en el horno dejándose dorar

-Horneado en microondas u horno convencional: Para pescados o pollo. Arregle el pescado o pollo con hierbas frescas, o salsa de soya.

-Escalfado en vino blanco, o caldo de pollo: Ideal para pescados o pollo. Agregue un poco de ralladura de cítricos y hierbas.

-En olla de cocimiento lento

-Al vapor

*Fuente: Von Saalfeld K, Kathryn. Tips para planificar menús saludables en casa. En línea:*

<http://www.saborysalud.com/content/articles/698/1/Tips-para-planificar-menús-saludables-en-casa/Page1.html> Fecha de consulta: 15 mayo de 2010.

## Ejercicio

Responda a lo siguiente:



- Describa los grupos en qué se compone un desayuno.
- Mencione 5 técnicas de cocción para cocinar con menos calorías.
- Indique las proteínas alternativas a utilizar bajas en grasa.
- Escriba 3 postres bajos en calorías.
- Razones por las que se deben incluir comidas nutritivas y saludables en las cartillas de menú de restaurantes y hoteles

## Semana No. 8

### 2.4 Tipos de menú: Menús para catering. Menús para temas específicos



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Martínez Sayé, María Florencia ¿Qué es un catering?

En línea: <http://tenemostucatering.blogspot.com/2008/04/servicios-de-catering.html>

2. Empresa de Catering. En línea:

<http://www.emprendedores.es/crear-una-empresa/plan-de-negocios/serv-empresas/plan-de-negocio-empresa-de-catering>

#### Lecturas complementarias

3. Tendencias en servicios de catering en eventos. En línea:

<http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/206.html>

4. Cómo se realizan los banquetes de bodas. En línea:

<http://www.masiajulia.com/es/como.php>

---

#### Lectura previa

Le recomiendo que realice una lectura del siguiente documento:

### Lectura No. 1 ¿Qué es un catering?

Dicha comida puede ser bien preparada en cocinas centrales, bien elaborada en cocinas *in situ* (toda la gestión corresponde a la empresa de catering), o subcontratando a terceros en la elaboración total o parcial. También se considera

Básicamente un catering, por definición, es el servicio profesional que se dedica principalmente a la prestación externa del suministro del servicio de comida preparada, pero también puede tomar parte en abastecer de todo lo necesario para la organización de un banquete u una fiesta.

catering a la preparación de comidas en grandes cantidades para ser vendidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran. Es una actividad de externalización de servicios de comidas.

Es por eso que el servicio es variable dependiendo del evento que se presente, no se contrata el mismo servicio de catering para un desayuno empresarial que para una cena de gala, por ejemplo.

Entre los diferentes tipos de servicios de catering

se destacan:

**Catering aperitivo:**

Este servicio tiene una duración de entre 15 a 30 minutos. Se realiza un cálculo de dos bocados por persona.

**Catering cocktail:**

El horario estimado de realización es de 11 a 13 o de 19 a 21 horas. Se calculan de quince a veinte bocados por personas; salados 2/3 y dulce 1/3.

**Catering recepción:**

Dura aproximadamente tres horas y frecuentemente se realiza a las 20 horas. Se calculan de dieciocho a veinte bocadillos por persona; de los cuales 2/3 son salados y 1/3 dulce.

**Catering recepción buffet:**

Al igual que el anterior, su duración es de tres horas y el horario estimado es a las 20 horas. Pero en este caso, se ofrecen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.

**Catering recepción, comida o banquete:**

Se contrata para eventos de larga duración, ya que se calculan entre seis y ocho horas y su horario estimado es de 22 horas. En este catering se calculan seis bocados para la recepción y luego, en la cena, encontramos la entrada, el plato principal, el postre, un servicio de café, el brindis, la mesa dulce y el final de la fiesta.

**Catering desayuno de trabajo:**

Se calculan entre tres a cinco bocados por hora por persona y se puede elegir entre continental o americano, entre otros.

**Catering brunch:**

Es la combinación del desayuno y el almuerzo (breakfast - lunch), su horario estimado de servicio es a las 11 horas y su duración aproximada es de una hora y media.

**Catering vernissage:**

Se ofrecen dos bocados por persona, champagne y vino. Este catering se realiza mayormente en inauguraciones de muestras de pinturas.

**Catering vino de honor:**

El horario de servicio de este catering es aproximadamente de 11.30 a 12.30 o de 18 a 19 horas. Se calculan dos bocados por persona y se sirven también vinos, y dulces, como oporto y jerez.

**Catering coffee break:**

Se ofrece café, té, jugos y bocaditos salados y dulces. Dura entre 15 y 30 minutos y es básicamente un corte o recreo.

Fuente: "Técnicas de servicio y atención al cliente"; Francisco García Ortiz y otros, Cengage Learning Editores, 2003 María Florencia Martínez Sayé

Fuente: Martínez Sayé, María Florencia *¿Qué es un catering?*

En línea: <http://tenemostucatering.blogspot.com/2008/04/servicios-de-catering.html>

Fecha de consulta: 15 de mayo de 2010.



### Ejercicio

Realice un mapa conceptual sobre: el catering.

## Lectura No. 2

### Plan de negocio empresa de catering

Fuente: Empresa de Catering. En línea:

[http://www.emprendedores.es/crear\\_una\\_empresa/plan\\_de\\_negocios/serv\\_empresas/plan\\_de\\_negocio\\_empresa\\_de\\_catering](http://www.emprendedores.es/crear_una_empresa/plan_de_negocios/serv_empresas/plan_de_negocio_empresa_de_catering)

Fecha de consulta: 15 de mayo de 2010.



### Actividad final

Con base a la lectura anterior, escriba un resumen tipo comentario acerca de la importancia de la especialización en una empresa de catering, la competencia y el futuro de este tipo de negocio.

### Autoevaluación

Con base a las siguientes preguntas, circule la respuesta correcta en la hoja de trabajo.

#### Preguntas

1. Es un “listado de platos” que tiene que contener una serie de alimentos que ofrezcan un valor nutricional alto.
2. Se pueden servir como un paso previo a la comida, reemplazando la entrada dentro de un menú.
3. Desde el punto de vista nutricional, destaca por su alto contenido en proteínas de gran valor biológico, lípidos, hierro, así como vitaminas del complejo B.
4. Su preparación permite que el cliente vaya consumiendo y pueda esperar la elaboración de los otros platos del menú. Eleva la calidad del menú y amplía la oferta del restaurante.

#### Respuestas

Temporada  
Postres  
Guarnición  
Catering  
Helado  
Menú  
Bocadillo  
Fijo  
Carnes  
Entradas

5. Cumplen con la misión de completar el valor nutritivo y dejar un agradable recuerdo de la comida, por lo que se considera un complemento de los platos servidos.
6. Realza la apariencia de cualquier platillo y, en muchas ocasiones también el sabor. Por eso debe estar compuesta por productos frescos y debe de ser sencilla.
7. Es un tipo de postre que en sus inicios se sabe se elaboraba con nieve que se recogía de las montañas y se endulzaba con miel. Es uno de los postres más cotizados, sobre todo en temporadas con mucho calor.
8. Tipo de menú que varía periódicamente y es utilizado por los restaurantes de alto nivel (invierno, primavera, verano y otoño).
9. Es el servicio profesional que se dedica principalmente a la prestación externa del suministro del servicio de comida preparada, que puede incluir todo lo necesario para un banquete o una fiesta.
10. Es el tipo de menú que nunca cambia de platillos por un período más o menos largo. Es muy utilizado en cafeterías y restaurantes con menú amplio.

## HOJA DE TRABAJO

R S N H J I Q D V O M H H L I K E L L Z U P G E A C T B J Y I V O E S  
U T W B R P W M M J L S F Z H E B Y X Z W Z Z Q O B F N I Y K X O M P  
G F R P N Q S W B I C K H C O D F L O G P F Q E W O M L Z X S Z P N S  
S P C M G U O F V U I T V H R L Z N H E J V F U H W C Q P N J E I H O  
B V C I Q Y P N B R N Q I F E G A X H U E Q Z L L K A K O F N J I X Y  
Z B J Z S K P O T R G P W U T Y M D D O N Q F D R R W Z Y T V V Z K J  
O Z G J E M A U D F C Y T L N H Y G A I R A E S B I B X R E A X S Y P  
B F H C P W J V S W S G P X R J K L L C F A Z Y X T N A F I A M I L P  
C O Q D V W C U G X P O D R D Q V X V W T U G J B P D E Z H B M F M R  
C E C M R R B F N A L U S C Q G P C C X Q V J Z Z A K D F X E P X Y T  
X H E A K E W K W L J E A A R K E C A X K O P P S E A J I G E W V V M  
U U A V D F N J S L M R M E H J B P Z U P X J F V K R L E S C O X C J  
R G S U J I N A V R U C Z C E H T D Y F I K J U M R P Y P V C Z E A J  
A X L Q C F L G F N U F I H F B W T A I G H P G X K A U X Y J F N T P  
A P P T M U U L K G L Z M E O K J R Z K O N Q M A X I O K Q N H V E Z  
O Y O M A E D B O N J W E H O Y K U C O Ó Z R S J Y P C T G O R U R F  
Y D F Q P J K U E Q V C V C F V B N Ú I B F J E F F E L J A F B N I Q  
P S A M I X Y M L R P G J H P W V N C I Q L F N Y Q G Q M S Z T P N I  
K A K L O E H T Y Y R F F M G W E I L Q P M M R V I D R E O Q Q B G G  
W H J I E N P Q G A W X P W V M N B K T P P D A S K H J S U F L D W G  
P V H P E H L P N D R Z N V Z R E P Y V L X X C L D M J P G M V H H H  
U M N G B O H M A O P Z U B A C T V A F R M A M D K S H D S I Y J A J  
J L L F M F Y P Y K C K I U E D F D C J W G V M Y G J H J S I Y J A J  
F I J O Y X Z I Y S I Z G S E R T S O P F M Q O X I P I D L E G Q F K  
T E M P O R A D A I L B G Q X L U E C Y N M A V A V T R W N D H U M G

## UNIDAD 3

### EL BAR: INSTALACIONES Y PROCESOS

#### Objetivos

Después de la lectura y estudio de la presente unidad, usted estará en capacidad de:

- Definir el proceso para abrir un negocio con bar incluido o un bar en particular.
- Aplicar los reglamentos nacionales para un negocio de bar
- Explicar la importancia de la responsabilidad de trabajar con bebidas alcohólicas.
- Resumir los métodos de elaboración de las diferentes bebidas alcohólicas.

#### Semana No. 9

### 3.1 Procedimientos para abrir un bar. Qué hace a un buen bartender. Controles nacionales



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. 60 aniversario de la fundación del Boadas Cocktail Bar En línea:  
<http://www.afuegolento.com/boadas.html>
2. El Decálogo para formación de un buen Bartender  
En línea: <http://www.nocturnabsas.com.ar/forum/gastronomia/3313-decalogo-formacion-de-buen-bartender.html>

#### Lecturas complementarias

3. Control de botellas en el restaurante bar. En línea:  
<http://abrirunrestaurante.com/control-de-botellas-en-el-restaurante-bar/>
  4. Cinco claves para detectar un bar malo. En línea:  
<http://www.planetajoy.com/?5+claves+para+detectar+un+bar+malo&page=ampliada&id=55>
-

Antes de...

Lea el siguiente documento sobre:

## Lectura No. 1 60 aniversario de la fundación del Boadas Cocktail Bar

Ha pasado mucho tiempo desde que un joven nacido en la Habana (Cuba), inaugurase un pequeño local en una antigua calle barcelonesa.

Nada ha cambiado desde entonces, se ha intentado mantener la misma decoración, idéntica forma de trabajar e incluso perpetuar el mismo ambiente. Ese es el secreto, este pequeño local se viene manteniendo incólume a lo largo de los años. Como dice el escritor Ignasi Riera " Es imposible hoy, sin tener presente Can Boadas hablar de las Ramblas barcelonesas."

### **EL BARMAN:**

El barman, el legítimo barman, enamorado de su profesión y dedicado exclusivamente a ella, no debe ser considerado un simple mezclador de bebidas, ni tampoco un empleado común que se dedica a tal tarea.

Barcelona siempre ha sido una capital de crecimiento racional y precursora de tantísimas cosas es también desde hace años la capital mundial del Arte del Cocktail al poseer un

establecimiento único, auténtica institución de rango internacional como es el BOADAS COCKTAIL BAR

En este pequeño local su reducido espacio resume intimidad y armonía. Aunque se esté rodeado de gente, en Boadas se tiene la sensación maravillosa y desconocida de poder sostener una conversación en tono agradable. Podríamos decir que aunque esté lleno se tiene la magnífica impresión de hallarse a solas, por lo que, sin duda podemos afirmar que constituye un auténtico "Oasis ciudadano".



En el mundo existen locales o establecimientos que de alguna manera se asocian a las ciudades y acaban siendo sus símbolos.

Así MAXIM'S simboliza París; el FLORIDITA la Habana; el WALDORF ASTORIA a Nueva York,... en esta escogida representación el BOADAS COCKTAIL BAR, es el símbolo imperecedero de Barcelona.

Esta es la obra de Miguel Boadas Parera, que creó arte para ofrendar desde Barcelona al Mundo la continuidad de su esencia profesional. Boadas fue sin duda alguna, una de las cimeras en el arte de elaborar cocktails. Estaba singularmente dotado para esta difícil labor. Era lo que suele llamarse un artista nato. Tanto es así que hoy en día puede hablarse de una prestigiosa y reconocida "escuela" Boadas de un "estilo" Boadas.

Fuente: 60 aniversario de la fundación del Boadas Cocktail Bar En línea:

<http://www.afuegolento.com/boadas.html> Fecha de consulta: 17 de mayo de 2010.



## Actividad

Después de la lectura anterior. Elabore un informe escrito, tipo comentario sobre los bares, bares emblemáticos y sus inicios en la industria.

### Lectura No. 1

Favor realice una lectura sobre: el decálogo para la formación de un buen bartender para comprender los aspectos que definen a un buen barman a nivel profesional.

#### El Decálogo para formación de un buen Bartender

En línea: <http://www.nocturnabsas.com.ar/forum/gastronomia/3313-decalogo-formacion-de-buen-bartender.html> Fecha de consulta: 16 de mayo de 2010.

## Reflexión



Con base a las lecturas anteriores, responda a lo siguiente:

1. ¿Qué es un bartender?
2. ¿Por qué es importante seguir al pie de la letra las cantidades especificadas en las formulaciones para preparar las bebidas?
3. ¿Cuál es la forma de respetar el color y los aromas en los cocteles?
4. ¿Cuál es la importancia de batir o refrescar correctamente cada coctel?
5. ¿Por qué se utiliza hielo en los cocteles?



## Actividad final

Investigue sobre los procedimientos a seguir para abrir un bar en Guatemala y la normativa o controles nacionales que se debe cumplir.

## Semana No. 10:

### 3.2 El alcohol y sus efectos (niveles de intoxicación). Rendimientos. Inventarios



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Consumo de alcohol. En línea:

<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/001944.htm>

2. Controles de inventarios de licores y bebidas para bares y restaurantes

En línea:

<http://www.scannabar.com.do/2009/12/10/controles-de-inventarios-de-licores-y-bebidas-para-bares-y-restaurantes/>

#### Lecturas complementarias

3. Control de botellas en el restaurante bar. En línea:

<http://abrirunrestaurante.com/control-de-botellas-en-el-restaurante-bar/>

4. Alcohol en la alimentación: Afecta al organismo más de lo que creemos. En línea:

<http://revista.consumer.es/web/es/20021201/alimentacion/54776.php>

---

## Lectura No. 1 Consumo de alcohol

Las bebidas alcohólicas tienen diferentes cantidades de alcohol en ellas. La cerveza contiene generalmente 5% de alcohol, el vino de 12 a 15% de contenido de alcohol y los licores fuertes alrededor de 45% de alcohol.

El alcohol y la cafeína son las dos sustancias que se consumen en mayores cantidades en el mundo. El consumo de alcohol NO es SOLAMENTE un problema de adultos. Se estima que el mes pasado, la mayoría de estudiantes de los últimos grados de bachillerato en los Estados Unidos han consumido una bebida alcohólica, a pesar de que en el país, la edad legal permitida para el consumo está entre los 18 a 21 años de edad.

Aproximadamente el 20% de los adolescentes se puede calificar como "bebedores problema". Esto significa que ellos:

- Se embriagan.
- Tienen accidentes relacionados con el consumo de alcohol.

- Tienen problemas con la ley, familiares, amigos, el colegio o con citas debido al alcohol.

Los estudios han mostrado que hasta el 6% de los adolescentes en los Estados Unidos se consideran alcohólicos o dependientes del alcohol. Esto significa que experimentan síntomas de abstinencia cuando tratan de dejar o disminuir la bebida y que beben compulsivamente a pesar de las consecuencias negativas.

El consumo de alcohol de una persona está influenciado principalmente por actitudes que se desarrollan durante los años de infancia y adolescencia, y está influenciado por:

- Relaciones familiares.
- Actitudes y comportamientos de los padres frente al consumo de licor
- Influencia de compañeros.
- Sociedad

Probablemente existe una tendencia genética (hereditaria) a trastornos relacionados con el consumo de alcohol.

## **EFFECTOS INMEDIATOS DEL ALCOHOL**

El alcohol es absorbido rápidamente por el torrente sanguíneo. La tasa de absorción depende de la cantidad y el tipo de comida dentro del estómago; por ejemplo, las comidas ricas en carbohidratos y grasas disminuyen los índices de absorción. También las bebidas alcohólicas carbonatadas, como la champaña, se absorben más rápidamente que las no carbonatadas.

Los efectos del alcohol pueden aparecer al cabo de diez minutos y alcanzan su máximo punto en un lapso de 40 a 60 minutos. El alcohol permanece en el torrente sanguíneo hasta que es descompuesto por el hígado. Si una persona consume alcohol a una tasa mayor de la que el hígado lo puede descomponer, la concentración de esta sustancia en la sangre se eleva.

Cada estado en los Estados Unidos tiene su propia definición legal de intoxicación por alcohol, la cual se define por la concentración de alcohol en la sangre. El límite legal usualmente es de 0.08 a 0.10 en la mayoría de los estados. Los efectos dependen de los diferentes niveles:

- \* 0.05: desinhibición
- \* 0.10: dificultades en la pronunciación
- \* 0.20: euforia y deterioro motor
- \* 0.30: confusión
- \* 0.40: estupor
- \* 0.50: coma
- \* 0.60: parálisis respiratoria y muerte

El alcohol inhibe el ritmo respiratorio, la frecuencia cardíaca y los mecanismos de control en el cerebro. Los efectos abarcan:

- Deterioro de la coordinación motriz.
- Deterioro de la memoria a corto plazo.
- Menos habilidades para conducir y realizar tareas complejas.
- Tiempo de reacción prolongado.
- Reducción del período de atención.
- Reducción de las inhibiciones, lo cual puede conducir a comportamientos vergonzosos.
- Procesos de pensamiento más lentos.

Si una mujer embarazada bebe, el alcohol puede generar efectos adversos sobre el feto en formación, causando defectos congénitos o síndrome de alcoholismo fetal, un trastorno devastador caracterizado por retardo mental y problemas de comportamiento.

#### **RIESGOS ASOCIADOS CON LA SALUD:**

El alcohol incrementa los riesgos de:

- Alcoholismo o dependencia del alcohol.
- Enfermedad hepática crónica.
- Caídas, ahogamiento y otros accidentes.
- Síndrome de alcoholismo fetal si la mujer embarazada bebe alcohol.
- Cánceres de cabeza, cuello, estómago y mamas.
- Mayor riesgo de homicidio.
- Accidentes automovilísticos.
- Incremento del riesgo de embarazo no planeado o no deseado, disminución del comportamiento sexual seguro y aumento del riesgo de contraer enfermedades de transmisión sexual.
- Suicidio y homicidio.

#### **CUANDO EL ABUSO SE CONVIERTE EN DEPENDENCIA**

Las personas que consumen alcohol (o que viven con individuos que ingieren alcohol) pueden buscar ayuda para ellos o para sus seres queridos si se presenta lo siguiente con la bebida:

- Disminución del interés o niveles de desempeño en el estudio y en el trabajo.
- Comportamiento defensivo u hostil cuando se le pregunta sobre el consumo personal de alcohol.
- Citaciones o accidentes al conducir.

- Incapacidad para suspender o disminuir el consumo de alcohol.
- Aumento del ausentismo en el trabajo o estudio.
- Aumento de aislamiento social.
- Aumento de la tolerancia para la cantidad de alcohol que ingiere: se necesita más alcohol para lograr el mismo efecto.
- Involucrarse en actos de violencia, ya sea como víctima o como victimario.
- Mentir o tener una actitud secreta para ocultar que se ha ingerido alcohol.
- Apariencia descuidada.
- Descuido con la nutrición apropiada.
- Signos de abstinencia, como temblores, que aparecen cuando se intenta detener el consumo.

También es importante recordar que algunos individuos tienen mayor riesgo para el alcoholismo debido a:

- Antecedentes familiares de alcoholismo.
- Influencias por parte de compañeros o por cuestiones culturales.
- Factores psicológicos como ansiedad, depresión o incluso por baja autoestima.
- Estilos de vida estresantes

#### **LLAME AL MÉDICO SI:**

- Tiene preocupación acerca de su consumo de alcohol o el de algún familiar.
- Está interesado en obtener más información acerca del consumo de alcohol, el alcoholismo o grupos de apoyo.
- Es incapaz de reducir o suspender el consumo de alcohol a pesar de los intentos por dejar de beber.

Otros recursos abarcan:

- Los grupos de Alcohólicos Anónimos locales o grupos de Al-anon/Ala-teen (ver recursos para el alcoholismo).
- Hospitales locales.
- Instituciones públicas o privadas de salud mental.
- Asesores en el colegio o el trabajo.
- Centros de salud para estudiantes o empleados

*Fuente: Consumo de alcohol. En línea:*

<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/001944.htm>

*Fecha de consulta: 18 de mayo de 2010*

#### **Actividad en clase**

Participe en un foro con base a la lectura anterior sobre el tema: Efectos del alcohol y los riesgos asociados a la salud.

Mínimo 2 intervenciones

## Lectura No. 2

### Controles de inventarios de licores y bebidas para bares y restaurantes Sistema gerencial de inventario para hostelería

El control de los inventarios en los restaurantes y bares es clave para el buen funcionamiento del mismo, no sólo desde el punto de vista de los usuarios, que siempre tendrán disponible aquello que solicitan, sino también para los propietarios de los mismos, que necesitan controlar cómo se maneja ese inventario y quién maneja o decide sobre su utilización. Existen estudios realizados por autoridades Federales en USA y Canadá, que citan el mal uso o dispendio de estos inventarios en un rango que va desde un 20% hasta un 35%.

De todos es sabido el uso discrecional y antojadizo que los Barman realizan del inventario que se les pone a su disposición, sirviendo tragos dobles y triples y solo cobrando uno, esto para buscar succulentas propinas, de las cuales se beneficia únicamente él, ya que es el dueño del bar el que carga con los costos y dejando de cobrar por las bebidas extras servidas. Cuántas veces llega un amigo o amiga y éste le sirve sin más y no les cobra. ¿Por qué no existe ningún control al respecto? Todos sabemos que estas y muchas otras cosas pueden ocurrir y ocurren en los restaurantes y bares de todo el mundo.

Pero esta realidad puede llegar a su fin en su negocio al instalar en el mismo el único programa de control de inventarios especializado para licores, vinos y cervezas: Scannabar. Con este programa podrá controlar desde la recepción de todos sus stocks hasta la última gota de consumo. Scannabar le crea una cédula de identidad a cada botella, bajo la cual es seguida desde el momento en el que se le da entrada.

*Fuente: Controles de inventarios de licores y bebidas para bares y restaurantes*

*En línea:*

<http://www.scannabar.com.do/2009/12/10/controles-de-inventarios-de-licores-y-bebidas-para-bares-y-restaurantes/> Fecha de consulta: 18 de mayo de 2010.



### **Análisis de casos**

Utilice como fuente de apoyo el documento anterior sobre controles de inventarios de licores y bebidas para bares y restaurantes.

Presente un informe escrito y responda con argumentos a las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué es clave el control de los inventarios en los restaurantes y bares?
2. ¿Cómo se puede evitar el mal uso que los barman realizan del inventario que se les pone a su disposición?
3. ¿Cuáles son las ventajas de crear una cédula de identidad a cada botella que entra al bar?

**Semana No. 11:**  
**3.3 Licores por fermentación. Licores por destilación**



**Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:**

1. ¿Cuál es la diferencia entre licor, aguardiente y bebida alcohólica? En línea:  
<http://edgardo.bligoo.com/content/view/65111/Cual-es-la-diferencia-entre-licor-aguardiente-y-bebida-alcoholica.html>
2. Licores y bebidas para Cockteles. En línea:  
[http://www.cocktels.com/LICORES\\_y\\_BEBIDAS.html](http://www.cocktels.com/LICORES_y_BEBIDAS.html)

**Lecturas complementarias**

3. Macek, Martin. **Bebidas alcohólicas destiladas** En línea:  
<http://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.htm>
  4. **El ron, tradición en las Antillas.** En línea:  
<http://www.jmarcano.com/mipais/economia/ron1p.html>
- 

Favor lea el siguiente documento para comprender la diferencia entre aguardiente y bebida alcohólica.

**Lectura No. 1**

**¿Cuál es la diferencia entre licor, aguardiente y bebida alcohólica?**

Hace un tiempo me dio por juntar botellas para un futuro bar casero... Y así fue creciendo en mí la necesidad de saber qué diablos estaba suministrando a mi organismo. ¿Qué es el ron? ¿qué es el cherry? ¿el vino? ¿tiene algo que ver el brandy con el coñac? ¿Cómo se hace la cachaça? etc.

Preguntas trascendentales que no podía dejar sin respuestas. Fue así como me decidí a investigar en este maravilloso mundo de la fermentación... De las bebidas de  $x^\circ$  con  $x > 5$ . Un mundo nuevo lleno de cañas de azúcar y cebadas y uvas y barriles. Acompañeme en este viaje a través de los sabores etílicos, dulces y amargos, embriagantes y emborrachantes.

¿Qué es una bebida alcohólica?

Una bebida alcohólica es todo brebaje que contiene alcohol o etanol ( $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$ ). Podemos subdividir las bebidas alcohólicas en dos tipos:

- \* Las que te hacen la desconocida (Fermentados)

Son aquellos brebajes producidos por fermentación alcohólica cuya caña se las encargo. Ejemplo de estas pócimas son el vino y la cerveza. También tenemos el champán que se produce a partir de un vino fermentado por segunda vez. La fermentación es el proceso que unos microorganismos realizan de convertir el azúcar de cereales o frutas en alcohol.

Las bebidas alcohólicas por fermentación, tienen entre 5° a 15° de alcohol.

\* Las que a veces no te hacen la desconocida (Destilados)

Éstas son generadas por el milagro de la destilación cuyo máximo exponente es el whisky. Muchas veces la resaca de estos tragos es perfectamente soportable si es que son aguardientes. También puede ser un licor.

1. Aguardientes. Dícese de aquellos jugos destilados que tomamos los machos, cuyo rango de Palacio del Gin grados alcohólicos fluctúa entre los 40 y 45. Se obtienen destilando el vino, y otro componente como cereales, frutas, enebros, etc. Algunos ejemplos de aguardientes:



Whisky, ron, cachaça, gin, tequila, coñac, vodka.

1. Licores. Son Licor de Moraquellas bebidas alcohólicas dulces, preparadas a base de infusiones de hierbas o maderas, o destilación de agentes aromáticos. Pueden tener sabor a hierbas, frutas o incluso crema. Ejemplo de estas delicias tenemos a Amaretto, Curaçao, Baileys Irish Cream entre otros.

Espero que hayamos aprendido algo extra acerca de los copetes.

**Fuente:** *¿Cuál es la diferencia entre licor, aguardiente y bebida alcohólica?* En línea:

<http://edgardo.bligoo.com/content/view/65111/Cual-es-la-diferencia-entre-licor-aguardiente-y-bebida-alcoholica.html>

*Fecha de consulta* 19 de mayo de 2010.

## Lectura No. 2 Licores y bebidas para cocteles

**Fuente:** *Licores y bebidas para Cockteles.* En línea:

[http://www.cocktels.com/LICORES\\_y\\_BEBIDAS.html](http://www.cocktels.com/LICORES_y_BEBIDAS.html)

*Fecha de consulta:* 19 de mayo de 2010.

### Actividad final

Con base a los documentos anteriores:

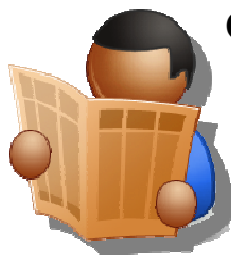
1. Indique la diferencia entre los licores por fermentación y los licores por destilación.

2. Realice un mapa conceptual sobre los diferentes tipos de licores y bebidas, su procedencia, sus componentes e indique si es una bebida destilada o fermentada.

## Semana No. 12

### 3.4 Infusiones

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Licores caseros. En línea: <http://www.jmcaro.info/licores.htm>
2. Licores. En línea:

[http://www.medidieta.com/Secciones/DESTACADOS/SALUD\\_ALIMENTARIA - LO QUE COMEMOS/ALCOHOLES Y LICORES/LICORES.php](http://www.medidieta.com/Secciones/DESTACADOS/SALUD_ALIMENTARIA_LO_QUE_COMEMOS/ALCOHOLES_Y_LICORES/LICORES.php)

#### Lecturas complementarias

3. Las bebidas. Alcohólicas, aperitivos y licores. En línea:

<http://www.mailxmail.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas/bebidas-alcoholicas-aperitivos-licores>

4. Amaretto, un dulce licor de almendras. En línea:

<http://style.shockvisual.net/?p=1565>

---



## Lectura No. 1

### LICORES

La tradición de elaborar licores caseros se pierde en la noche de los tiempos, quizás fue la casualidad, quizás esa parte de alquimista que el ser humano posee, lo cierto es que ha llegado hasta nuestros días gracias a las personas que han transmitido sus conocimientos de generación en generación. Estas recetas son un pequeño homenaje y mi modesta aportación para que no se pierda una tradición divertida, interesante y gratificante, una manera de sorprender a nuestros invitados y una excusa para degustar un licor, en la sobremesa, aperitivo, etc. Pero primero si tenemos que definir que es un licor diríamos que, un licor es una bebida alcohólica dulce, a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias.

#### Un poco de historia

Históricamente derivan de las hierbas medicinales, generalmente las preparadas por los monjes, como los Benedictinos. Los licores fueron hechos en Italia desde el siglo XIII. Pero hay documentos escritos de la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tónicos.

### **Preparación**

Algunos licores son preparados por infusión de ciertas frutas, flores, maderas, en agua o alcohol, y añadiendo después azúcar incluso colorantes, otros son hechos añadiendo los ingredientes a una destilación base obtenida previamente, suelen ser de mejor calidad.

La distinción entre licor y bebida alcohólica no es simple, especialmente porque en la actualidad muchas bebidas alcohólicas están disponibles con sabores dulces. Sin embargo, las bebidas alcohólicas con sabor, no son preparadas por infusión. El contenido de alcohol no es una característica distintiva, la mayoría de los licores tienen menos grados alcohólicos que las bebidas alcohólicas, pero algunos licores pueden tener hasta 55 grados.

## **Lectura No. 2**

### **El Licor**

Un licor es una bebida alcohólica dulce, a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias, y algunas veces con sabor a crema.

Históricamente, derivan de las hierbas medicinales, generalmente las preparadas por monjes, como los Benedictinos. Los licores fueron hechos en Italia desde el siglo XIII.

Algunos licores son preparados por infusión de ciertas maderas, frutas, o flores, en agua o alcohol, y añadiendo azúcar, etc. Otras se hacen por destilación de agentes aromáticos. La distinción entre licor y bebida alcohólica no es simple, especialmente porque en la actualidad muchas bebidas alcohólicas están disponibles con sabores dulces. Sin embargo, las bebidas alcohólicas con sabor no son preparadas por infusión. El contenido de alcohol no es una característica distintiva, la mayoría de los licores tienen menos grados alcohólicos que las bebidas alcohólicas, pero algunos licores pueden tener hasta 55 grados (absenta, por ejemplo).

Los licores pueden tomarse solos, durante o después del postre, o pueden ser usados en cocktails o en la cocina.

Los licores son las bebidas alcohólicas obtenidas tras procesos de destilación y que fueron aromatizadas y saborizadas dulces. Son de colores vivos, brillantes y su sabor dulce y fuerte suele ocultar su alta graduación alcohólica, la que varía entre los 27° y 55° según sea la mezcla y el productor.

Dada esta característica por la cual su graduación alcohólica varía tanto, habría que indicar el valor calórico exacto que aporta cada tipo de licor al ser ingerido. Para esto, lo mejor es referirse al cuadro y fórmula de cálculo de calorías de las bebidas. A modo general un licor de 27° aporta un promedio de 300 kcal cada 100 ml y uno de 40° unas 470 kcal también cada 100 ml.

Se debe tener cuidado con la ingesta de estas bebidas, ya que dado su fuerte sabor, quien la bebe no percibe su alta graduación ni aporte calórico por lo que sus efectos

son los del consumo de alcohol más su gran aporte calórico en una cantidad reducida de líquido.

### Historia de los licores

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, posiones amorosas, afrodisíacos y cura problemas. La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales.

La producción de licores data desde tiempos antiguos. Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tónicos. Esto en parte era cierto, dado que, hoy día, es reconocido que el kummel o la menta ayudan a la digestión.

De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval. A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y finalmente como licores.

Existen tres tipos distintos de licores:

- \* Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma.
- \* Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende sabor y aroma.
- \* Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas.

A nivel de su producción, existen dos métodos principales. El primero, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destilación endulzada y algunas veces colorizada.

O el segundo que consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de brandy o cognac, resultando estos ser los de mejor calidad.

**Fuente: Licores En línea:**

[http://www.medidieta.com/Secciones/DESTACADOS/SALUD\\_ALIMENTARIA -  
LO QUE COMEMOS/ALCOHOLES Y LICORES/LICORES.php](http://www.medidieta.com/Secciones/DESTACADOS/SALUD_ALIMENTARIA_-_LO_QUE_COMEMOS/ALCOHOLES_Y_LICORES/LICORES.php)

Fecha de consulta: 20 de mayo de 2010

### Actividad



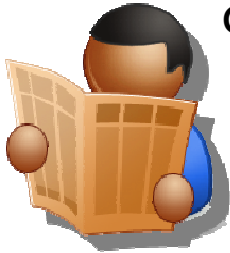
De acuerdo a las lecturas anteriores, determine los 2 métodos principales de producir licores, los 3 tipos distintos de licores y cuáles son los elementos que se utilizan para preparar licores por infusión.

Con base a esta información realice una visita de campo a un restaurante o bar local. Entreviste al propietario o gerente y determine los diferentes tipos de licores que ofrecen en el establecimiento.

## Semana No. 13

### 3.5 Cerveza

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Historia de la cerveza. En línea: <http://www.cervezaartesanal.com/historia.htm>
2. Proceso de elaboración de la cerveza En línea:

[http://www.clubplaneta.com.mx/bar/proceso\\_de\\_elaboracion\\_de\\_la\\_cerveza.htm](http://www.clubplaneta.com.mx/bar/proceso_de_elaboracion_de_la_cerveza.htm)

#### Lecturas complementarias

3. La historia de la cerveza en el mundo. En línea:

<http://www.esdivino.com/historia-cerveza.html>

4. Orígenes de la cerveza

En línea: <http://www.elhistoriador.es/cerveza.htm>

---

## Lectura No. 1

### Historia de la cerveza

#### Origen

Hace más de 6,000 años en las márgenes de los ríos Tigris y Eufrates, los sumerios elaboraban y consumían Cerveza.

La historia dice que los babilonios heredaron de los sumerios el arte del cultivo de la tierra y la elaboración de la Cerveza. Uno de los decretos más conocidos de la época, emitido por el Rey Hammurabi, dispuso normas sobre la fabricación de esta bebida, en

El origen de la Cerveza se remonta muy atrás en la historia de la humanidad. Hay quienes afirman que fue inventada antes que el pan, y que por mucho tiempo se le utilizó como alimento más que como bebida de celebración. Y es que la materia prima fundamental de la Cerveza es la cebada, un cereal de reconocidas cualidades nutritivas.

las cuales se incluían el precio del producto, la concentración adecuada y se establecían sanciones aplicables a quienes la adulteraran. La elaboración tenía carácter religioso y era realizada por sacerdotisas.

Según una tabla asiria fechada 2.000 años A.C., la cerveza formaba parte de las provisiones del Arca de Noé, y Cristobal Colón al llegar a las Islas del Caribe descubre que los indios americanos tomaban una bebida fermentada hecha con maíz.

Los griegos identificaron la Cerveza con los egipcios, ya que la palabra "zythum" usada por éstos, significaba vino de cebada. Un siglo antes de Jesucristo, Diodor Sículo escribe "Se hace en Egipto, con cebada una bebida llamada zythum y que por lo agradable de su color y su gusto cede muy poco al vino".

En sus comienzos, los egipcios obtenían la Cerveza fermentando el trigo, pero más tarde éste fue sustituido por otros cereales más idóneos, especialmente la cebada. La bebida se mezclaba con frutos, preferiblemente dátiles, se endulzaba con miel y se perfumaba con canela.

Los fabricantes egipcios de Cerveza eran exceptuados de prestar el servicio militar y tanto los soldados como las autoridades, recibían Cerveza como parte de su paga.

También existen pruebas de que los chinos producían una clase de Cerveza llamada "Kiu" hace más de 4,000 años, la cual se fabricaba a base de cebada, trigo, espelta, mijo y arroz.

### **Cerveza alemana**

La tradición cervecera de Alemania es muy antigua, y según consta en una enciclopedia germana de 1645, la bebida típica de las tribus de ese país era el "Mer", tradicional brebaje fermentado, néctar divino.

Antes de conocer el lúpulo, los europeos del norte utilizaban hierbas aromáticas y plantas silvestres, logrando una Cerveza más ligera, de poca duración y no apta para el transporte.

En el siglo XII el rey Juan Primus, conocido como Gambrinus, combate el hambre en sus dominios a través del cultivo de la cebada, con lo que impulsó la fabricación de la Cerveza.

En la Edad Media, las tierras alemanas poseían cerca de 500 claustros en los cuales se elaboraba y comercializaba Cerveza, ya que al estar prohibido el vino en la cuaresma, bebían Cerveza. Esto no era privilegio exclusivo de los monjes, puesto que las monjas de los Prados de Santa Clara, recibieron de parte de los duques de Baviera, el derecho de elaborar su propia Cerveza.

Alemania ha influido mucho en las características de la Cerveza moderna, al punto de que hoy en día cuenta con una "Ley de Pureza", promulgada por el duque bávaro Guillermo IV en 1516. Esta norma obliga a producir la bebida con cebada malteada, levadura, lúpulo y agua.

**Fuente: Historia de la cerveza. En línea:**

<http://www.cervezaartesanal.com/historia.htm> Fecha de consulta: 19 de mayo de 2010.



### **Ejercicio**

Marque con asterisco los siguientes conceptos:

- Características de la cerveza
- Normas de elaboración de la cerveza

Utilice signos de admiración para marcar los datos de interés que le sorprendan sobre los inicios de la cerveza.

## Lectura No. 2 Proceso de elaboración de la cerveza

### Germinación de la malta

El grano de cebada, seleccionado, limpiado y humedecido, se extiende en una gran sala llamada cámara de germinación, la cual esta acondicionada a 18-20° C. Enseguida con ayuda del Galland, (aparato formado por dos cilindros, uno metálico exterior y otro interior giratorio de tela metálica) en donde caen las semillas desde una tolva; por un eje interior sale una corriente de aire húmedo. El proceso dura de ocho a nueve días y se interrumpe con una corriente de aire a 25° C que deseca los granos (malta verde. Enseguida se tuestan en hornos especiales entre 100 y 200° C y se muelen hasta reducirlos a harina.

### Maceración

Transformación del almidón en azúcar fermentable, que se realiza entre 60 y 70°C mediante la diastasa y dura unas 3 horas. El agua caliente se añade a las cubas que tienen agitadores en las que está la harina de malta. Hirviendo el líquido se detiene la acción enzimática, y las proteínas indeseables coagulan y precipitan. Se filtra en una cuba decantadora (lauter), provista de doble fondo agujereado, o bien en filtros prensa. El filtrado, llamado mosto, se hierve en grandes depósitos, en donde se adiciona la cantidad precisa de lúpulo. Se filtra, se enfría y airea.

### Fermentación



Se introducen levaduras que se clasifican en:

1) altas: formadas por cultivos de *Saccharomyces cerevisiae*, que suben a la parte posterior del tanque de fermentación (cervezas "ale"). El proceso empieza alrededor de los 9°C; la temperatura asciende unos pocos grados en la fermentación tumultuosa, y finalmente desciende alrededor de 5°C en el enfriamiento. Al cabo de unos días comienza la fermentación lenta, que dura de quince a veinte días, según la fábrica y el tipo de cerveza.

2) bajas: formadas por cultivos de *S. Carlsbergensis*, que se depositan en la parte inferior, con temperaturas entre 15 y 20°C (cervezas "Lager").

### **Maduración**

Este proceso consiste en dejar reposar el líquido en tanques especiales durante algunos meses. Se adicionan agentes antioxidantes, ácido sulfuroso o ácido ascórbico, para evitar el cambio de gusto. A veces se filtra con ayuda de agentes clarificantes.

### **Envasado**

El contenido de anhídrido carbónico se regula en el tanque embotellador. El envasado de la cerveza se realiza en botellas, botes, cubas o barriles, generalmente se pasteuriza. La cantidad de alcohol oscila del 2 al 6%. Gracias al envasado la cerveza llega a su hogar con las mayores garantías de conservación, sabor y cuerpo.

**Proceso de elaboración de la cerveza En línea:**

[http://www.clubplaneta.com.mx/bar/proceso\\_de\\_elaboracion\\_de\\_la\\_cerveza.htm](http://www.clubplaneta.com.mx/bar/proceso_de_elaboracion_de_la_cerveza.htm)

Fecha de consulta: 19 de mayo de 2010



### **Actividad Final**

- Con base a la lectura anterior. Escriba un resumen con los pasos para la elaboración de la cerveza.
- Investigue por Internet sobre la cerveza en Guatemala y presente un informe escrito.

## Semana No. 14

### 3.6 Utensilios de coctelería. Normas de elaboración

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Accesorios y soluciones profesionales para bar. En línea:  
<http://www.pallomaro.com/chef-supplies/accesorios-y-soluciones-profesionales-para-bar/>
2. Copas y vasos. En línea  
[http://www.barradecocteles.com/index\\_archivos/vasosycopas.htm](http://www.barradecocteles.com/index_archivos/vasosycopas.htm)

#### Lecturas complementarias

3. Recibir a la hora del coctel En línea:  
[http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/04\\_invitar/040100\\_coctel.html](http://www.elplacerdeinvitar.com.ar/04_invitar/040100_coctel.html)
  4. Tipos de vasos y copas En línea: <http://eonate.tripod.com/copas.html>
- 

### Lectura No. 1

#### Utensilios y soluciones para preparar los mejores cocteles

Cuando alguien busca preparar un buen coctel y destacarse, hay ciertas cosas que debe tener presentes. Puede ser un negocio pequeño, o el bar de un hotel lujoso. Existen algunos accesorios y utensilios básicos en la barra de un bar. Licuadoras, cocteleras, dosificadoras de licor, jiggers, medidores, tapetes para bar, etc. Hoy los lugares nocturnos han elevado los estándares e invierten en accesorios profesionales que le ayudan a satisfacer mejor los pedidos de los clientes más exigentes. Un martini, o un margarita o una simple cuba libre. El bartender facilita su arte teniendo todo listo y a la mano. Aquí encontrará algunos consejos y trucos que le ayudarán a destacarse en el mundo de los cócteles.

Este texto no pretende ser un ABC de los cócteles pero sí una guía para ayudar al bartender, a los propietarios de establecimientos y en general a todas las personas que en su casa quieran tener los accesorios y los utensilios para pasar una noche al mejor estilo de las barras del mundo.

#### Palabras para crear un Coctel

Medida... hay que siempre tener a la mano un medidor que nos permita hacer las combinaciones con cantidades exactas tanto de licor como de color. Se puede utilizar desde una cuchara medidora hasta dosificadores de licor especiales. Incluso algunos licores (granadina, curazao, zumo de frutas) en ciertas combinaciones, necesitan accesorios especiales para dosificar en gotas.



Mezcla... es casi que indispensable que el coctel se prepare justo al momento de servir pues una de las características de los cócteles es que su mezcla es homogénea. Para que un coctel tenga cuerpo primero debe ir el hielo en cubos o picado, luego el almíbar o azúcar y por último los licores. Cuando el coctel sólo lleva licores es muy importante mezclar y revolver directamente en el vaso o la copa que se va a utilizar.

Coctel-en-el-bar

Agitar y Batir... Para esto se necesita una coctelera que con movimientos de vaivén mezcla los ingredientes. Ejemplo el margarita es preferible utilizar una coctelera de 3 cuerpos (vaso, cubre vaso y tapa que lleva un colador y un cierre hermético que permite agitar con fuerza). Y para batir nada mejor que una licuadora profesional que triture hielo.

Hielo... No puede faltar el hielo en algunos casos para enfriar o nivelar los sabores, aunque también se usa para decorar. Hay muchísimos cócteles que utilizan hielo y hoy con licuadoras frapeadoras, los bartender pueden evitarse técnicas rudimentarias para triturar el hielo (los típicos cubos de hielo envueltos en un paño y el famoso mazo para triturar).

Toppings... La decoración en el mundo de los cócteles es indispensable. El bartender debe disponer de un organizador de condimentos con muchas cosas: cerezas, aceitunas, kiwis, fresas, naranjas, etc. Y qué mejor que tenerlas a la mano para darle el toque final a la bebida.

Lista de Accesorios y Utensilios Profesionales para Bar:

Cocteleras dosificadores de licor, colador de 4 puntas, colador en acero inoxidable, vaso para Bar, organizador de condimentos, pinzas, cuchillo multiusos, cuchara larga mezcladora, licuadora frapeadora, jiggers, copas (redonda, coctel, coñac, flauta...), jarra, tapete para bar

**Fuente: Accesorios y soluciones profesionales para bar. En línea:**

<http://www.pallomaro.com/chef-supplies/accesorios-y-soluciones-profesionales-para-bar/>

Fecha de consulta: 19 de mayo de 2010.

## Ejercicio



Realice un mapa conceptual sobre los accesorios en el bar y sus usos.

Indique la razón por la que los toppings o decoraciones juegan un papel importante en el coctel y describa 5 decoraciones.

## Lectura No. 2 Copas y Vasos

Con relación a los vasos y copas, su variedad es muy amplia así como la de los cócteles y distintas bebidas que los llenan. Es imprescindible saber que vaso o copa se utilizará para cada bebida. Este no es el principal objetivo de esta página, sin embargo, a continuación se presenta una imagen que contiene los principales tipos de vasos y copas para que puedan ser tomados como guía en caso de cualquier duda sobre los diferentes nombres de copas y vasos. Hay que recordar que la copa de Martini, es equivalente a la tradicionalmente llamada copa de cóctel.



En prácticamente todas las recetas de Barra de Cocteles se da a conocer el tipo de vaso o copa en donde se debe servir el cóctel. Sin embargo si lo que más nos importa es el coctel para nuestro propio deleite y el de nuestros amigos, está bien dejar volar nuestra imaginación en busca de recipientes para servirlos, así como de diferentes adornos para hacerlos más llamativos. Es importante tener en cuenta que los adornos no deben modificar el sabor esencial de coctel.

**Fuente: Copas y vasos. En línea:**

[http://www.barradecocteles.com/index\\_archivos/vasosycopas.htm](http://www.barradecocteles.com/index_archivos/vasosycopas.htm)

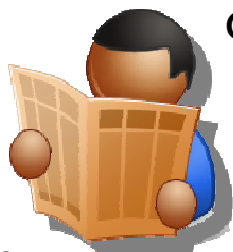


### Actividad final

Con base a la lectura anterior, responda a lo siguiente:

- Indique la importancia de utilizar la copa o vaso adecuado para cada bebida.
- ¿Cuál es la razón por la que se dice que un cóctel bebido en un vaso no adecuado pasaría inadvertido?
- ¿Por qué los vasos deben ser incoloros, transparentes y sin tallados (exceptuando los pies de las copas)?
- Considera usted que: “No existen reglas fijas para el uso de los vasos y puede dar vuelo a su fantasía siempre que tenga en cuenta el buen gusto y el ambiente.”

**Semana No. 15**  
**3.7 Normas de elaboración**  
**Cócteles y sus características**



---

**Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:**

1. **Clasificación de los cócteles.** En línea:  
<http://www.mailxmail.com/curso-fundamentos-cocteleria/clasificacion-cocteles>
2. **Técnicas y normas para preparar un cóctel.** En línea:  
<http://www.mailxmail.com/curso-fundamentos-cocteleria/tecnicas-normas-preparar-coctel>

**Lecturas complementarias**

3. **Coctelería** En línea:  
<http://cocktail.blogia.com/temas/cocteleria.php>
  4. **Decoración de cócteles** En línea:  
<http://www.mailxmail.com/curso-fundamentos-cocteleria/decoracion-cocteles>
- 

**Clasificación de los Cócteles**

Cada cóctel produce efectos diferentes en el organismo debido a los ingredientes que lo componen y sus características especiales y específicas con relación a la hora de consumo y ocasión. Según su fórmula los cócteles se dividen en "Long Drinks" (Bebidas Largas) y "Short Drinks" (Bebidas Cortas). Y de acuerdo a sus características en relación a las comidas se clasifican en: cócteles aperitivos, digestivos y para toda ocasión. Lo más importante es identificar los productos a utilizar, su utilización y características especiales, para no cometer extravagancias al momento de preparar una bebida mezclada (cóctel), pues al final el perjudicado es el consumidor y por supuesto también, la imagen del establecimiento.

**-Cócteles Aperitivos:** Sus fórmulas deberán estar compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas; tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja, el pomelo y las uvas. Estos cócteles deben ser cortos y poco dulces.

**-Cócteles Digestivos:** Sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados

**-Cócteles para toda ocasión:** Estos cócteles se caracterizan por ser bebidas que permiten su consumo en cualquier momento y ocasión, con relación a la hora, es decir, que se pueden beber antes y después de las comidas, en una reunión informal o formal. Pueden ser bebidas cortas o largas y pueden ser preparadas con la combinación de diferentes frutas; tales como: piña, melón, coco, patilla, mango, naranja, guayaba, banano, peras, manzana, etc.

**Fuente: Clasificación de los cócteles. En línea:**

<http://www.mailxmail.com/curso-fundamentos-cocteleria/clasificacion-cocteles>

Fecha de consulta: 20 de mayo de 2010.

## **Lectura No. 2**

### **Técnicas y normas para preparar un cóctel**

- Toda persona que se incline por las bebidas mezcladas deberá capacitarse técnicamente y tener un conocimiento amplio sobre todo lo relacionado con su profesión.

- El bar-tender que desconoce de los secretos de cada bebida y cómo degustarla, difícilmente podrá apasionarse al preparar un cóctel y mucho menos sugerir a sus clientes el saborearlo.

- Para preparar Cócteles sin alcohol se tomará como referencia los fundamentos aplicados a la Coctelería Clásica, pues son reglas que no se pueden omitir en ninguna bebida mezclada. Las principales reglas que se deben tener en cuenta al preparar un cóctel son las siguientes:

Mise in place (organización y alistamiento de todo lo requerido).

- Antes de empezar a mezclar los ingredientes aliste la cristalería y lo necesario para enfriar, escarchar o calentar.

- Si va a preparar en la coctelera, utilice hielo en cubos y de buena calidad, pues éste enfría más y se diluye menos.

-Estandarice las fórmulas y no abuse de los ingredientes.

-Haga buen uso de los utensilios al trabajar, pues cada uno tiene su función específica. La coctelera se usa para cócteles con ingredientes densos y el vaso mezclador para los cócteles que se fusionan fácilmente y que no requieren batirse energéticamente.

-No cubra la coctelera con la servilleta.

-Cuando trabaje con la coctelera, durante la agitación colóquesela de tal manera que la tapa quede hacia usted.

-La decoración de un cóctel es el reflejo del profesionalismo y buen gusto del bartender, debe hacer armonía con la mezcla, agradable y sugestiva a la vista.

-Utilice productos de la mejor calidad.

-Haga uso de las pinzas para el hielo cuando vaya a agregar cerezas, rodajas de limón, o cualquier otro elemento.

-La tendencia actual de sacar nuevos productos en el mercado, nos exige conocer más de sus componentes para actuar con seguridad.

-Antes de decidirse a utilizar nuevos productos se sugiere que los conozca y deguste determinando así sus características.

-Experimente varias veces antes de dar a conocer el nuevo producto y acepte sugerencias.

-Cuando utilice helados observe que esté bien compacto y emplee sólo la cantidad requerida.

-Los jugos de frutas exóticas como la maracuyá, kiwi, tamarindo o corozo, son excelentes para preparar cualquier tipo de cóctel.

**Fuente: Técnicas y normas para preparar un cóctel. En línea:**

<http://www.mailxmail.com/curso-fundamentos-cocteleria/tecnicas-normas-preparar-coctel>

## Laboratorio



Con base a las lecturas anteriores y las lecturas recomendadas, realice el siguiente laboratorio:

1. Describa qué es un barman show y ejemplifique.
2. Indique lo qué son cocktails prefabricados: ventajas y desventajas
3. Mencione los métodos de preparación de las siguientes familias de bebidas y ejemplifique:
  - Sour
  - High Ball
  - Collins
  - Egg Nog
  - Cobbler
4. Indique las características y diferencias sobre la tipología de los cócteles.
5. Para un bartender, la preparación de bebidas: ¿es un arte o una ciencia?

## Autoevaluación

Favor responda a las siguientes preguntas:

1. Es la persona que disfruta de su profesión y se encuentra dedicado exclusivamente a ella, quien no es un simple mezclador de bebidas ni un empleado común que se dedica a tal tarea.

---

2. Nombre que se le da al bouquet del coctel, que debe ser discreto y no demasiado pronunciado como el mismo trago.

---

3. Se agrega a todo coctel debido a que refrescan las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza el aroma.

---

4. Son las bebidas descritas generalmente como aguardientes y licores; sin embargo, esta clasificación agrupa a la mayoría de las bebidas alcohólicas que superen los 20° de carga alcohólica.

---

5. Es el máximo exponente de las bebidas destiladas

---

6. Es el proceso que es realizado por unos microorganismos para convertir el azúcar de cereales o frutas en alcohol.

---

7. Método de preparación de algunos licores por medio de frutas, flores, maderas en agua o alcohol para añadir después azúcar e incluso colorantes.

---

8. Es el proceso que consiste en dejar reposar el líquido en tanques especiales durante algunos meses. Se adicionan agentes antioxidantes, ácido sulfuroso o ácido ascórbico para evitar el cambio de gusto.

---

9. Es la bebida que se considera que fue inventada antes que el pan y que por mucho tiempo se le utilizó como alimento más que como bebida de celebración. Su materia prima principal es la cebada.

---

10. Es un tipo de coctel que su fórmula deberá estar compuesta de frutas que se caracterizan por ser cítricas. Deben ser cortos y poco dulces.

¿Qué tan importante es usar la copa o vaso adecuado? Escoger el adecuado nos dará el aroma, el sabor único, sin contaminantes.

A continuación escriba el número del nombre correcto del vaso o copa.

1. Vaso Collins
2. Chupito
3. Copa para coctel
4. Vaso Pilsener
5. Copa para Jerez
6. Vaso Highball
7. Copa Brandy
8. Copa Margarita
9. Vaso cervecero
10. Copa flauta para champagne



## UNIDAD 4

### CAFÉ

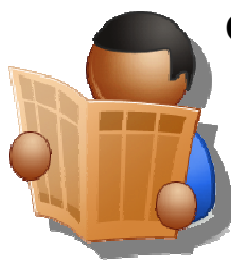
#### Objetivos

Después de la lectura y estudio de la presente unidad, usted estará en capacidad de:

- Reconocer la historia y características del café.
- Inferir el impacto del café en el mundo y definir la importancia de esta bebida en el área de alimentos y bebidas.
- Justificar la importancia del café de Guatemala en el mundo.
- Categorizar las distintas bebidas a base de café y cacao y sus preparaciones.

#### Semana No. 16

#### 4.1 Historia del café en el mundo Historia del café en Guatemala



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. El café ha conquistado el mundo. En línea:  
<http://www.mundodelcafe.com/historia.htm>
2. Bienvenidos a buen café. En línea:  
<http://www.tostaduriabuencafe.com/>

#### Lecturas complementarias

3. El café Guatemala. En línea:

<http://www.cafeguatemala.com/historia.htm>

4. En línea: **Historia del café en Guatemala. El café y su historia.**

<http://portal.anacafe.org/Portal/DesktopModules/ShowContent.aspx?Eid=16&Path=Documents/News/2005-02/16/Historia%20de%20cafe%20compatible%20a%20portal.doc&ContentType=application/msword&Id=15>

---

#### Antes de...

Lea la siguiente lectura sobre la historia del café en el mundo.

## Lectura No. 1

### El Café ha conquistado el mundo

En el inicio de toda empresa humana que ha tenido importancia hay una leyenda. El origen del café no ha sido una excepción. Una leyenda, conocida por musulmanes y cristianos, habla de que en una ocasión en que el Profeta estaba enfermo, el ángel Gabriel le devolvió la salud y la fuerza viril, ofreciéndole una bebida negra como la gran Piedra Negra que hay en La Meca.

Como esta leyenda corren otras muchas que subrayan la importancia que se le ha atribuido al café a lo largo de la historia humana.

Lo que parece cierto es que el café se empezó a consumir en las altiplanicies de Abisinia, donde crecía en forma silvestre su modalidad llamada Arábica.

De Etiopía pasó a Arabia y a la India, probablemente a través de peregrinos musulmanes que viajaban a La Meca, ya que las rutas de peregrinación fueron al mismo tiempo, durante siglos, grandes rutas comerciales.

Pero los grandes propagadores del café fueron los holandeses, que explotaron grandes plantaciones del mismo en sus colonias de Ceilán e Indonesia.

Ellos fueron los importadores del cafeto y quienes lo aclimataron en los jardines botánicos de Ámsterdam, Paris y Londres, desde donde pasó a la Guayana holandesa, al Brasil, a Centroamérica y a otros muchos países. Gracias a lo cual en tres siglos esta infusión ha pasado de ser casi desconocida a convertirse en una bebida universal que Bach, Balzac, Beethoven, Goldoni, Napoleón, Rossini, Voltaire y otros muchos personajes de la historia han consumido en grandes cantidades y elogiado desmesuradamente.

#### I. ORIGEN DEL CAFÉ

Las plantas de Café son originarias de la antigua ETIOPÍA.

Es fácil confundirse con el origen verdadero del café, ya que antiguas leyendas sobre el cultivo y la costumbre de tomar café provienen de Arabia.

Uno de los más antiguos escritos que hace referencia al café es llamado "The Success of Coffee" (El éxito del café), escrito por un sensible hombre originario de la Mecca llamado Abu-Bek a principios del S.XV y fue traducido al Francés en 1699 por Antoine de Gaillard, el mismo que tradujo "Thousand and One Arabian Nights" (Las mil y una noches).

La más fuerte y aceptada de las leyendas acerca del descubrimiento del café y la bebida del café es la que hace referencia a un pastor llamado Kaldi. La leyenda dice

que Kaldi se dio cuenta del extraño comportamiento de sus cabras después de que habían comido la fruta y las hojas de cierto arbusto. Las cabras estaban saltando alrededor muy excitadas y llenas de energía. El arbusto del que Kaldi pensó que sus cabras habían comido las frutas tenía como frutas parecidas a las cerezas. Entonces Kaldi decidió probar las hojas del arbusto y un rato después se sintió lleno de energía.

Kaldi después llevó algunos frutos y ramas de ese arbusto a un monasterio. Allí le contó al Abad la historia de las cabras y de como se había sentido después de haber comido las hojas. El Abad decidió cocinar las ramas y las cerezas; el resultado fue una bebida muy amarga que él tiró de inmediato al fuego. Cuando las cerezas cayeron en las brazas empezaron a hervir, las arvejas verdes que tenían en su interior produjeron un delicioso aroma que hicieron que el Abad pensara en hacer una bebida basada en el café tostado, y es así como la bebida del café nace.

## **II. DISPERSIÓN DEL CONSUMO Y CULTIVO**

Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café. Esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto. Los árabes también trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café.

El café comenzó a conquistar territorio en el mundo como la bebida favorita en Europa, y llegó a Italia en 1645 cortesía del comerciante Veneciano Pietro Della Valle. Inglaterra comenzó a tomar café en 1650 gracias al comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero que abrió un establecimiento de venta de café en Inglaterra y en Europa.

Otro autor, H.J.E. Jacob, afirma que el café como bebida en Europa comienza en Viena con la invasión por parte de Turkish bajo el comando de Kara-Mustafá. Jacob además da crédito a un héroe de la época, Josef Koltschitzky, por abrir el primer "Café" en Septiembre 12 de 1683 en el centro de la ciudad de Viena.

El café llegó a Francia a través del Puerto de Marsella. En 1660 algunos comerciantes de ese puerto quienes sabían del café, sus atributos y efectos por sus viajes alrededor del mundo, decidieron llevar unos cuantos sacos desde Egipto y por 1661 la primera tienda de café fue abierta en Marsella.

La historia señala a Solimán Agá, el embajador de Persia en Paris durante el reinado de Luis XIV, como el primero en introducir el café en la Monarquía y la alta sociedad Francesa.

La primera tienda de café en Paris fue abierta al público en 1672 por Pascal Armeniano a lo largo de la tradicional avenida Saint German. Un Siciliano de nombre Procopio abrió una tienda similar cerca, donde se reunían alrededor del exquisito sabor del café, muchos de los mejores ejemplares de la sociedad Parisina. En 1689

Procopio trasladó su tienda de café a un lugar cerca al Teatro de la Comedia Francés donde prosperó y finalmente finalizó cuando ya era conocido en todo París.

## Lectura No. 2

### Bienvenidos a buen café

#### Características Generales de los cafés

Café que proviene de las ocho regiones productivas de Guatemala (Acatenango, Antigua, Atitlán, Cobán, Fraijanes, Huehuetenango, Nuevo Oriente, San Marcos).

Guatemala se conoce por producir un café muy especial debido a que:

- Se produce a alturas entre los 1300 m. (4300 pies) hasta los 2000 m. (6500 pies).
- La biodiversidad de los microclimas, debido a que la mayor parte del café está sembrado bajo sombra.
- La lluvia abundante a lo largo del año.
- Suelos ricos en minerales y nutrientes, la mayoría de origen volcánico.

**Fuente: Bienvenidos a buen café. En línea:**

<http://www.tostaduriabuencafe.com/>



#### Actividad final

Con base a las lecturas anteriores y sugeridas, realice una investigación sobre la historia del café en el mundo y el café de Guatemala.

Mencione las características del café de las ocho regiones de Guatemala. Puede ampliar la información en el sitio WEB de ANACAFE:

Presente un informe escrito, tipo ensayo (máximo 300 palabras, mínimo 200).

## Semana No. 17

### 4.2 Café, la experiencia social

#### Evolución en el mundo e impacto en el área de AyB

#### Mezclas

#### Moda y bebidas

#### Herramientas para incrementar ganancias en el área de bebidas de un

#### negocio

#### Baristas



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Incrementa el consumo de café entre jóvenes. El Periódico Guatemala. En línea:

<http://www.elperiodico.com.gt/es/20090728/economia/108452/>

2. El barista es el valor más importante en una taza de café. En línea:

<http://extras-murcia.laverdad.es/especiales/santa-marta/1085-el-barista-es-el-valor-mas-importanteen-una-taza-de-cafe>

#### Lecturas complementarias

3. La preparación del café

En línea: [http://www.pasqualinonet.com.ar/la\\_preparacion.htm](http://www.pasqualinonet.com.ar/la_preparacion.htm)

4. Tipos de café. En línea:

[http://www.spcafe.org.mx/wb3/wb/spc/spc\\_clasificaciones](http://www.spcafe.org.mx/wb3/wb/spc/spc_clasificaciones)

---

### Lectura No. 1

#### Incrementa consumo de café entre jóvenes

El 91 por ciento de los estudiantes universitarios frecuentan las cafeterías, revela estudio de la Universidad Rafael Landívar (URL).

Louisa Reynolds



Con el objetivo de ofrecer herramientas tecnológicas innovadoras para promocionar a los caficultores a nivel internacional, Anacafé presentó el Coffee Search System, un sistema de búsqueda en Google Map, que permitirá que compradores de todo el mundo puedan buscar por ubicación, altitud y variedad, los cafés producidos en el país.

El 91 por ciento de los estudiantes universitarios frecuentan los coffee shops, revela un estudio sobre preferencias y patrones de consumo de café

realizado por el departamento de Economía Empresarial de la Universidad Rafael Landívar.

De los estudiantes que frecuentan las cafeterías, el 35 por ciento lo hace 3 veces o más por semana, lo cual muestra que el mercado joven tiene un enorme potencial, afirma Nicolás Virzi, director del departamento de Economía Empresarial de la URL.

“Sólo ellos -los jóvenes- van a pagar Q20 por un café”, agrega Virzi.

**Fuente: Incrementa el consumo de café entre jóvenes. En línea:**

<http://www.elperiodico.com.gt/es/20090728/economia/108452/>

**Fecha de consulta: 20 de mayo de 2010.**

## Reflexión



Con base al contenido de la noticia anterior, escriba un ensayo tipo comentario (300 palabras) sobre la forma en qué han cambiado los hábitos de tomar café en Guatemala y los gustos de los jóvenes en la actualidad.

### Lectura No.2

#### El barista es el valor más importante en una taza de café

Hoy en día, especialmente en esta coyuntura económica que estamos atravesando, desayunar en casa resulta mucho más barato que hacerlo fuera, pero, ¿por qué, aún así, preferimos pagar un dinero para tomar lo mismo que tomaríamos en nuestros hogares? Sin duda porque al hacerlo fuera nos aportan algo más; no vamos a la cafetería o al bar solamente por ahorrarnos el trabajo de hacer un café, sino porque nos encontramos en un ambiente que nos resulta agradable.

Ello lleva a pensar que uno de los objetivos a perseguir en todo establecimiento de hostelería que quiera escalar posiciones o que quiera destacar del resto es añadir un extra: hacerlo mejor que los demás. Y, para ello, hay que pensar que de poco sirve tener un producto o un servicio estupendo si el de otros es aún mejor. De este modo surge el concepto de diferenciación. El cliente ha de percibir los productos y el servicio de forma distinta y así estar obligado a escoger; y no sirve de nada la diferenciación si el cliente no tiene esta percepción, es decir, si no somos capaces de transmitirla adecuadamente para que sea captada por aquél.

Al final, el cliente capta que el ambiente es el que busca, que el servicio se adapta a sus expectativas y que no va a tener ninguna incidencia. Tiene garantía de calidad, y, en definitiva, que cada vez que visite el establecimiento saldrá satisfecho. Y parte de esa satisfacción la proporciona el profesional que presta el servicio, que da personalidad al local.

## Formación y práctica

En la hostelería, hoy día, no es fácil contar con buenos profesionales con experiencia y con buena voluntad de servicio. La experiencia surge sola a través de la formación y la práctica; en cambio, la voluntad, si no existe, no existirá jamás. Afortunadamente, cada vez más surgen empresarios que apuestan por tener un personal eficaz y bien formado.

Para aquellos que no sepan qué significa el término barista, simplemente informar que el trabajo del barista es parecido al del familiarmente conocido barman pero, mientras éste trabaja con licores, el barista lo hace con café. Su misión es conseguir que la taza se convierta en una experiencia sabrosa y placentera para quien la saborea. Domina la máquina cafetera, el molino y tiene buena mano para aplicar con corrección la técnica del oficio. Estos profesionales también elaboran cappuccinos y combinados en donde la bebida base es el café espresso.

Aunque el término barista está introduciéndose cada vez más en nuestro vocabulario, en otros países del resto de Europa ya se conoce y valora desde hace décadas.

**Fuente:** *El barista es el valor más importante en una taza de café.* En línea: <http://extras-murcia.laverdad.es/especiales/santa-marta/1085-el-barista-es-el-valor-mas-importanteen-una-taza-de-cafe>

**Fecha de consulta:** 20 de mayo de 2010.

## Actividad final



Investigue sobre: baristas, tendencias en el servicio y la preparación del café.

Para la próxima clase, se recomienda una exposición en power point sobre el trabajo de un barista y las formas de presentar el café: espresso, capuchino, cortado, latte, café frío, café vienes, irish coffee, etc.

## Semana No.18

### 4.3 Cacao: Historia. Chocolate

---



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Cacao. En línea:  
<http://www.saberesysabores.com.ar/cacao.htm>
2. Lehnhoff, Gabriela. **El chocolate de Mixco, una tradición que sabe a historia.** El periódico Guatemala. En línea:  
<http://www.elperiodico.com.gt/es/20090810/pais/109917/>

#### Lecturas complementarias

3. **Elaboración de chocolate puro.** En línea:  
<http://es.shvoong.com/exact-sciences/chemistry/1741386-elaboraci%C3%B3n-chocolate-puro/>
  4. **El chocolate da la vuelta al mundo.** En línea:  
<http://www.chocolate-cacao.com/es/chocolate/el-chocolate-da-la-vuelta-al-mundo.html>
- 

### Lectura No. 1

#### El cacao

El cacao da origen da origen a uno de los productos más deliciosos del mundo: el chocolate, que fue desarrollado recién en el siglo XIX.

La vaina del cacao, sin embargo, fue primero utilizada para la creación de una bebida, en la época de los mayas, en México, alrededor del año 600. Hay documentos más precisos que informan de la predilección de los aztecas por el cacao. Preparaban un brebaje amargo y concentrado llamado “techocolat” reservado al emperador, a los nobles y a los guerreros. La vaina del cacao, de valor máspreciado que el oro para los indígenas sirvió como elemento de trueque.

En el año 1519, Hernán Cortés desembarcó con sus tropas en el país de Moctezuma, emperador de los aztecas. Su llegada coincidió curiosamente con el anuncio del regreso cíclico, cada 52 años, de la sabiduría y el conocimiento. Según la leyenda este mismo dios, había introducido el cacao y enseñado a sus adoradores a cultivarlo. Así es que Cortés y sus soldados fueron recibidos como dioses y agraciados con “techocolat”. Pero lo que más atrajo y llamo la atención del conquistador fue el valor del cacao como moneda de intercambio. Con buen sentido de negocios, Cortés logró que los aztecas le cambiaran el caco por el oro, metal indiferente para los indígenas.

Igualmente, los españoles tomaron la costumbre de consumir la bebida chocolateada que se convirtió en un verdadero deleite; el día que se les ocurrió agregarle azúcar.

Religiosas instaladas en México mejoraron la receta incorporándole vainilla, canela y anís. El chocolate parte entonces, a conquistar Europa. En 1528, Cortés vuelve a España con un cargamento de cacao, además de las recetas y los utensilios necesarios para su preparación.

Las vainas del cacao eran fermentadas, secadas al sol, tostadas y presadas entre dos piedras calientes hasta obtener una pasta aromática moldeada en forma de barras o panes luego se les agregaba agua, azúcar o miel y especias a elección. El nuevo brebaje resultaba fascinante. Se lo consideró como un medicamento, un reconstituyente y hasta un brebaje de amor, atribuyéndole virtudes afrodisíacas. Mientras tanto, las recetas fueron mejorando.

El chocolate podría ser un alimento o una bebida. Como bebida se lo podía consumir hasta los días de ayuno. Por mucho tiempo, el chocolate fue exclusividad española y estaba reservado a las clases sociales privilegiadas. El contrabando, los visitantes de la corte de España, los intercambios con los conventos, las capturas de naves que volvían de México, fueron los hechos que permitieron que el cacao llegara a otros países.

En 1615 fue introducido oficialmente en Francia. El chocolate luego hizo su aparición, casi simultáneamente en todos los países. En Italia los “cioccolatieri” lo introdujeron en 1606. En Alemania apareció en 1646, allí estaba grabado con muchos impuestos y se hacía difícil su consumo. Los ingleses lo descubrieron en 1657, abriéndose salones de degustación, entre ellos el “Cacao Tree” y el “White s”. En 1697 un ciudadano suizo degustó el chocolate en Bélgica y lo llevó a su país en 1711. El dulce brebaje también llegó a Austria por medio del emperador Carlos VI. El cacao arribó a Suecia en 1737. El naturalista Charles Linné le da nombre en latín de “Theobroma” que significa alimento de los dioses, en homenaje, tal vez a Quetzalcóatl.

Recién en 1755 los norteamericanos, en ese entonces colonia inglesa, la bebida que enloquecía a toda Europa. Cada país intenta, desde entonces su propia fuente de aprovisionamiento plantando cacao en sus colonias.

El pasaje del chocolate líquido al sólido comenzó con la idea de crear una bebida más liviana. En 1819, en París, Pelletier instala primera fábrica que se sirve del vapor. En ese año Fransi Louis Cailler funda en Vevey, Suiza, la primera chocolatería de ese país y en 1831 es imitado por Ammédée Kohler, quien se establece en Lausanne.

En 1875, también en Vevey, el laboratorio del Henri Nestlé se encontraba contiguo a una pequeña chocolatería, creada poco tiempo antes por Daniel Peter. Un día este último tuvo la idea de incorporar leche al chocolate. Así nació el primer chocolate con leche del mundo. Posteriormente, Peter se asoció con Cailler y con Kohlr. En 1929 las tres marcas se fusionaron con Nestlé consiguiendo así la unión definitiva del chocolate con leche.

En 1828, el holandés Conrad Van Houten inventó una presa que le permitió extraer la materia grasa (la manteca de cacao) quedando el polvo de cacao que conocemos hoy como cacao amargo.

Desde sus comienzos, la industria del chocolate Suizo mantuvo su calidad. Esto, sumado a la industrialización, hizo posible que llegara a todos los estratos, de la población en el mundo entero, por lo que no es de extrañar que la industria suiza pasara a producir 600.000 kg. al año en 1890 a 17.000.000 en vísperas de la primer guerra mundial.

Ante la posibilidad de perder el liderazgo en la producción, los suizos decidieron elaborarlo a gran escala y acercar los centros de producción a los puntos de consumo; del mundo y durante la década del setenta introdujo sistemas automatizados que requirieron grandes inversiones. Ahora, nuevas formas y nuevos productos se adaptan al mercado manteniendo la calidad a la que nos tienen acostumbrados.

**Fuente: Cacao.** En línea:

<http://www.saberesysabores.com.ar/cacao.htm>

Fecha de consulta: 20 de mayo de 2010

### Actividad



- a. Dividir el material para que pueda ser trabajado en 6 grupos.
- b. En cada grupo se distribuye la parte del material correspondiente y se convertirán en expertos sobre el tema asignado. Además de la lectura, investigará en otras fuentes (bibliográficas o webgráficas) para ampliar el tema.
- c. Se reúnen los expertos en cada grupo para compartir la información y enriquecerse mutuamente.
- d. Entregan un resumen tipo ensayo (300 palabras) con las conclusiones del grupo.

## Lectura No. 2

### El chocolate de Mixco, una tradición que sabe a historia

El proceso de elaboración ha sido declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Nación por el Ministerio de Cultura y Deportes.

El proceso de elaboración ha sido declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Nación por el Ministerio de Cultura y Deportes.

A los 8 años, Olga Gómez de Bran veía cómo su mamá formaba pastillas de chocolate para hacer la bebida dulce que hace famoso al pueblo de Mixco. A los 16 años ya la ayudaba a prepararlo y a transportarlo en picop a la capital para vender.

“Éramos proveedores del gobierno de Castillo Armas”, recuerda, “y nos compraban para los estudiantes de la Politécnica, para el Hospital Militar y para la Guardia de Honor”.

Revive los viejos tiempos con una mirada lejana en los ojos. Hoy, tiene 69 años y sigue en el negocio, vendiendo ruedas de chocolate con canela a Q8 y con almendra a Q10.

Gómez compra cacao a Q14 la libra, lo dora, lo pela, y lo lleva al molino. Lo muele dos veces con canela y dos veces con azúcar, hasta que obtiene una pasta con la que forma las pastillas que vende para preparar la bebida caliente.

También hace una mezcla con almendras hervidas, peladas y tostadas, que dice que da una bebida más suave, “casi como el Nestlé, cuando se mezcla con leche”.

A pocas cuadras, Rogelia Ramírez elabora también chocolate con su propia receta. Tiene un molino que alquila para triturar el chocolate de otros, y donde también muele el que usa para formar tabletas rectangulares, como lo hizo su papá durante 60 años.



Como una catadora, Ramírez reconoce el cacao por área y utiliza sólo el mejor. Prefiere el de la costa que el de Cobán, pero vende ambos. Almacena las semillas y el azúcar en costales apilados en una habitación fresca y oscura, y prefiere tostar las semillas en un comal. Usa paletas de madera y recipientes de aluminio, y palmea su chocolate sólo sobre petate, que es la forma tradicional.

El molino de Ramírez, aunque se llama San Miguel, no tiene rótulo que pueda verse desde la calle. No necesita la publicidad, dice, porque la conocen y saben dónde encontrarla. Sus nuevos clientes usualmente son transeúntes que entran desde la calle, atraídos por el dulce olor del cacao triturado.

Así como Ramírez y Gómez, decenas más elaboran el famoso chocolate de Mixco, con el proceso que ha sido declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Nación por el Ministerio de Cultura y Deportes.

Sin embargo, según Gómez hay que comprar con cuidado porque muchos agregan manteca, maíz, chocobanano y hasta ajonjolí a la mezcla, para abaratar el proceso. Ella se niega a hacerlo.

“Me han dicho que no voy a pasar de zope a gavilán”, dice Gómez de sus métodos tradicionales y su preocupación por usar sólo ingredientes de calidad. “Pero mi clientela es vieja, y si bajo mi calidad, la gente se da cuenta”.

**Fuente:** Lehnhoff, Gabriela. *El chocolate de Mixco, una tradición que sabe a historia*. El periódico Guatemala. En línea:

<http://www.elperiodico.com.gt/es/20090810/pais/109917/>

Fecha de consulta: 20 de mayo de 2010.

## Reflexión final



¿A qué nos invita la lectura anterior? E indique la importancia de haber sido declarado patrimonio cultural intangible de la nación el proceso de la elaboración del chocolate de Mixco.

## Autoevaluación

Favor responda si es falso o verdadero.

1. El trabajo del barista es parecido al del barman pero, mientras éste trabaja con café, el barista lo hace con todo tipo licores para convertir cada bebida en una experiencia sabrosa y placentera para quien la disfruta.
2. Cuando las personas van a una cafetería no es solamente por ahorrarse el trabajo de hacer un café, sino porque se encuentran en un ambiente que resulta agradable.
3. El café gourmet es considerado dentro del mercado de especialidades, cuya preparación de café convencional u orgánico, está hecha para los consumidores de gustos más sofisticados y selectos.
4. El café deberá tener un sabor persistente y aspecto poco cremoso y con cuerpo. Se dice que para un buen café no es necesario moler los granos en el momento y esto no afectará tampoco todas las propiedades aromáticas.
5. El espresso es una bebida que se prepara a base de café tostado, molido y con agua. Ofrece una capa de crema de unos 3-4 mm, la cual está formada por pequeñas burbujas de gas sobre una emulsión de aceites.
6. La facultad de espolvorear la superficie del capuchino con cacao o canela se realiza por un gusto especial y nunca por ocultar una defectuosa o engañosa o inexperta preparación.
7. Café cortado (Caffé espresso macchiato o macchiato) - Es un normal café expreso, con el agregado de tercera parte como máximo, de leche caliente espumosa. Algunos agregan antes un chorrito de leche fría y después una cuarta parte de leche caliente espumosa.
8. El chocolate no podría ser un alimento ya que es una bebida que es prohibida en los días de ayuno. Inicialmente estaba reservada a las clases sociales privilegiadas.
9. Un buen cafetero no emplea el oído como sentido imprescindible para lograr una espuma densa y continua al calentar la leche.
10. La vaina del cacao, sin embargo, fue primero utilizada para la creación de una bebida, en la época de los mayas, en México.

## UNIDAD 5

### ENOLOGÍA

#### Objetivos

Después de la lectura y estudio de la presente unidad, usted estará en capacidad de:

- Listar diferentes cepas y regiones de vinos alrededor del mundo.
- Describir las características de los vinos.
- Comparar los distintos vinos según sus características.
- Recomendar vinos.

#### Semana No.19

#### 5.1 Regiones Vinícolas. Cepas



#### Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:

1. Variedades de cepas y uvas de España. La vid y la uva. En línea: [http://www.osamayor.com/noticias/la\\_vid\\_cepas\\_autoctonas\\_y\\_extranjeras/](http://www.osamayor.com/noticias/la_vid_cepas_autoctonas_y_extranjeras/)
2. Proceso del vino. En línea: [http://www.vinosalmundo.com/ver\\_articulo.asp?id=107](http://www.vinosalmundo.com/ver_articulo.asp?id=107)  
Fecha de consulta: 21 de mayo de 2010.

#### Lecturas complementarias

3. Regiones vinícolas del mundo. En línea: [http://www.clubplaneta.com.mx/bar/regiones\\_vinícolas\\_del\\_mundo.htm](http://www.clubplaneta.com.mx/bar/regiones_vinícolas_del_mundo.htm)
  4. El vino. En línea: [http://www.delbuencomer.com.ar/index\\_archivos/vino.htm](http://www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/vino.htm)
-

## Lectura No. 1

### La vid y la uva

La vid es una planta compuesta por unas raíces muy fuertes y profundas, con un tallo corto y unas ramas largas, denominadas sarmientos, se caracterizan por su fácil adaptación a casi cualquier tipo de clima y de terreno, facilitando esto el que se haya extendido por la mayor parte del planeta. De la vid obtenemos la uva, y en esta se distinguen dos partes, El “escobajo” o “raspón”, que es la estructura vegetal del racimo y supone aproximadamente un 5% del peso total de la uva, y los “granos”, que son el fruto de la vid y a su vez consta de tres partes:

1. La piel u hollejo, es el envoltorio del grano y en su composición entran a formar básicamente los taninos, colorantes y sustancias aromáticas.
2. La pulpa, materia de la que se obtiene el zumo con el cual posteriormente se elabora el vino, este zumo recibe el nombre de Mosto. Está compuesto de un 80% aprox. de agua, y entre un 10 y 30% de azúcares y un 5% de otras sustancias como minerales, aceites y ácidos.
3. Las pepitas, si se rompen dan un sabor astringente al mosto, por eso son muy resistentes.

#### Principales cepas que se cultivan en nuestro país:

##### Airén (blanca)

Una de las variedades vitivinícolas más antiguas y más cultivadas en España. Ocupa la mayor parte de la superficie del viñedo español, con 1/3 de la superficie de cultivo. Se concentra principalmente en La Mancha y Valdepeñas. Los vinos se caracterizan por un color amarillo, pálidos, reflejos verdosos, aromas frutales, notas a fruta madura (plátano, pomelo) y vegetales frescos.



##### Cariñena (tinta)

De las variedades más antiguas cultivadas en España, también cultivada en California, Argentina, Chile, México, Sudáfrica, China, etc. Suelen darse en suelos pizarrosos como los del Priorato, los vinos suelen ser de aromas ligeros, con predominios florales a violeta, y con gran color y abundancia de taninos.

### Albariño (blanca)

Considerada como la mejor variedad de uvas blancas en Galicia, principalmente cultivada en Rías Baixas, nos ofrece vinos de color amarillo verdoso, muy aromáticos, equilibrados y con un magnífico paladar. Son vinos intensamente florales y frutales frescos cuando son jóvenes, que se amplía a matices más complejos como manzana madura, plátano, caramelo de miel cuando estos vinos maduran. En boca son frescos, untuosos, con cierta acidez.



### Cabernet Sauvignon (tinta)

Variedad tinta más exitosa en el mundo, el vino puede resultar “confitado” y faltarle acidez, en climas cálidos, pero en climas frescos presenta aromas vegetales a pimienta verde, sotobosque y hierbas aromáticas. En España se cultiva en casi todas las zonas vinícolas

### Macabeo o Viura (blanca)

Ocupa el séptimo puesto en el viñedo español, y la podemos encontrar en casi todas las zonas vinícolas de nuestro país. Los vinos son de color pajizo, ricos en alcohol, con acidez elevada, aroma afrutado y ligero sabor astringente, pero con un buen equilibrio entre la acidez y el alcohol.



### Chardonnay (blanca)

La variedad blanca más apreciada en el mundo, por ser fácil de cultivar y soportar todo tipo de climas. En países cálidos produce vinos con aromas a bollería, mantequilla fresca, avellana y pan, con climas fríos sobresalen aromas agrios de las piñas y frutas exóticas.

### Merlot (tinta)

Principalmente se cultiva en Navarra y Cataluña, y obtenemos vinos monovarietales y de mezcla, sus aromas varietales recuerdan al casis, la confitura de bayas rojas, la pimienta verde y la aceituna negra y con crianza en roble tenemos matices vainillas y tostados.





### **Moscatel (blanca)**

Variedad que prefiere los climas calurosos, produce vinos aromáticos y nítidos, muy fragantes y frescos si se trata de mistela recién elaborada. Se cultiva principalmente en la Comunidad Valenciana, Cádiz, Málaga y la cuenca media del Ebro.

### **Garnacha (tinta)**

Es la segunda cepa más cultivada en España, con casi el 14% de la superficie cultivada, se obtienen vinos con una buena graduación alcohólica, de atractivo color rojo dorado y acidez moderada



### **Palomino (blanca)**

El origen de este tipo de uva se cree que está situado en la zona de Jerez, y se consiguen vinos muy aromáticos, limpios y delicados, con variadas gamas de matices secos, almendrados y salinos en los finos, y más avellanados, balsámicos, frutos secos y untuosos en los amontillados y olorosos.

### **Pedro Ximénez (blanca)**

Esta variedad procede la Alsacia alemana y francesa, y la mayor parte de la producción de vinos de esta especie está concentrada en Andalucía, elaborando finos secos, como dulces concentrados y untuosos.



**Fuente:** *Variedades de cepas y uvas de España. La vid y la uva.* En línea:  
[http://www.osamayor.com/noticias/la\\_vid\\_cepas\\_autoctonas\\_y\\_extranjeras/](http://www.osamayor.com/noticias/la_vid_cepas_autoctonas_y_extranjeras/)

## **Lectura No. 2**

### **Proceso del Vino**

Teniendo en cuenta consideraciones generales podemos clasificar a los vinos en dos grupos conformados los mismos por los Vinos de Mesa y los Vinos Especiales.

#### **Vinos Finos de Mesa**

Teniendo en cuenta consideraciones generales podemos clasificar a los vinos en dos grupos conformados los mismos por los Vinos de Mesa y los Vinos Especiales. Según esta clasificación los vinos de Mesa son aquellos que generalmente son consumidos durante las comidas; siendo los vinos especiales aquellos que se consumen fuera de ellas.

Siguiendo con dicha clasificación los vinos de mesa comunes deben tener características que los diferencien de los vinos finos, una de ellas está relacionada con el tiempo de consumo ya que los vinos de mesa se consumen en el año de elaboración, deben ser agradables pero a su vez de escaso costo.

Los vinos finos tienen un proceso más elaborado y requieren entre otras características un mayor costo, mayores cuidados, afinamiento esmerado, etc.

#### **Elaboración de los Vinos Finos**

##### **Materia Prima**

La materia prima para la elaboración de vinos finos debe ser una variedad de uva determinada, con un determinado grado de madurez con connotación al suelo y al clima. Los factores primordiales que intervienen para que un vino sea de calidad son el cepaje, el clima y el suelo.

#### **Características que distinguen a los Vinos Finos**

##### **Vinos Finos Tintos**

###### **1) Vendimia**

Una de las premisas en esta etapa consiste en tratar de no romper los granos ni en la vendimia ni en el transporte, debiendo realizarse la misma con sumo cuidado. Al momento de realizar dicho proceso es necesario que la uva posea el grado de maduración tecnológica que para ese medio ecológico y esa variedad sea la más indicada para proporcionar el mejor vino tinto.

###### **2) Vinificación**

En este ítem es muy importante tener en cuenta la capacidad de las vasijas. Se recomienda que las mismas posean una capacidad reducida, con el objetivo de poder

governarlas con seguridad, y de ser posibles metálicas, para poder así refrigerarlas a través de una cortina de agua.

### **3) Temperatura de Fermentación**

Con respecto a la temperatura de fermentación, la misma debe mantenerse entre 25° y 30°C, siendo lo ideal 27°C.

### **4) Duración del encubado**

Si se tiene en cuenta que se vinifica a temperaturas más bajas que en las vinificaciones corrientes y que los vinos finos requieren un valor de taninos más elevado es conveniente que el tiempo de encubado sea más prolongado para la mayoría de las variedades tintas, como el Merlot, los Cabernet, el Pinot tinto, etc.

### **5) Fermentación Maloláctica**

Cuando se dan las condiciones, el afinamiento de los vinos tintos se obtiene con la fermentación maloláctica.

Por parte del vino la condición esencial es la presencia de una acidez natural suficiente, la cual se sitúa en valores de pH de 3,4 a 3,5 como máximo, y en acidez total un mínimo de 6,1g por mil, expresados en ácido tartárico.

El espacio de tiempo que transcurre entre el proceso de elaboración y la degradación biológica se lo denomina tiempo o período crítico debido a que durante el proceso se mantiene una temperatura relativamente elevada lo que puede llegar a ser contraproducente, se retrasa el primer trasiego, no se adiciona SO<sub>2</sub>, ni tampoco se despeje del vino los microorganismos, quedando de esa manera el vino desprotegido. Es por lo tanto de suma importancia reducir el tiempo período denominado crítico.

## **Vinos Finos Blancos**

### **1) Vendimia**

Con respecto a la vendimia de variedades de uvas blancas para la elaboración de vinos finos no existen grandes diferencias con respecto las recomendaciones hechas para la vendimia de variedades tintas.

### **2) Vinificación**

Para la vinificación de vinos finos blancos se debe seguir con los mismos pasos y normas señaladas para la vinificación en blanco (Molienda, Ecurrado, Adición de SO<sub>2</sub>, Desborrado, Corrección de la acidez, Levadura e incorporación de Ventonita) teniendo en cuenta las particularidades respecto a las vasijas, las cuales han sido ya mencionado en la vinificación en los vinos finos tintos.

### 3) Temperatura de Fermentación

Dentro de las posibilidades hay que mantener la temperatura de fermentación alrededor de los 20°C, ya que si la fermentación se realiza a temperaturas elevadas es posible que se eliminen una parte de los aromas. Fermentando a temperaturas bajas se produce una mayor cantidad de glicerina, la cual le comunica redondez al vino haciéndolo amable. La glicerina a su vez enmascara el gusto amargo, los cuales son muy frecuentes en los vinos blancos secos contribuyendo a conservar los aromas y los perfumas del vino, desempeñando así un papel fundamental para el mismo.

### 4) Fermentación Maloláctica

Respecto a la fermentación maloláctica, siempre y cuando la acidez del vino lo haga técnicamente posible, hay gustos encontrados ya que gran cantidad de gente la quiere y otros no, éstos últimos son los que prefieren vinos frescos y con gusto a frutas, caracteres que anula la fermentación maloláctica, y por lo tanto prefieren la desacidificación química.

**Fuente: Proceso del vino. En línea:**

[http://www.vinosalmundo.com/ver\\_articulo.asp?id=107](http://www.vinosalmundo.com/ver_articulo.asp?id=107)

Fecha de consulta: 21 de mayo de 2010.



### Actividad final

Investigue sobre las cepas que se cultivan en América y haga un mapa conceptual con respecto a las cepas españolas y las del nuevo continente.

Responda a lo siguiente:

- ¿Qué es la vid y la uva y cómo se conforma?
- Diferencia entre los vinos finos de mesa y los vinos especiales

**Semana No. 20**  
**5.2 Food and Wine Pairing**



**Guía bibliográfica de las lecturas a realizar:**

1. **Vinos y Maridaje: La Armonía De Los Vinos Y La Comida.** En línea:  
<http://www.editum.org/Vinos-Y-Maridaje-La-Armonia-De-Los-Vinos-Y-La-Comida-p-643.html>
2. **Fuente: Maridaje del vino, Correspondencia entre los platos y los vinos.** En línea:  
[http://www.osamayor.com/noticias/maridaje\\_del\\_vino/](http://www.osamayor.com/noticias/maridaje_del_vino/)

**Lecturas complementarias**

3. **Consejos del sommelier.** En línea:  
<http://www.mundogourmet.com.mx/Spages/consejos.php>
  4. **Alimentos difíciles de combinar con vino.** En línea:  
<http://www.vinoaldia.com/vino/ar/noticia/alimentos-dificiles-de-combinar-con-vino/>
- 

**Maridaje vino y sabores**

“Maridaje y sabores: es importante saber que la percepción del sabor se divide en cuatro elementos esenciales: sabor ácido, sabor amargo, sabor dulce y sabor salado. El vino tiene estos cuatro elementos, que afectan su relación con la comida y que al degustar una comida se tienen en cuenta igualmente. Es determinante a la hora de casar vinos y gastronomía la correcta elección del maridaje”.

**Lectura No.1**  
**Vinos y Maridaje: La Armonía de los Vinos y la Comida**

La comida puede tener muchos significados de acuerdo a la forma de pensar y de vivir de cada persona. Para los amantes de los placeres, la gastronomía es un arte. Degustar y percibir los sabores en particular y los efectos de sus infinitas posibilidades combinatoria no es un tema de poca importancia. Quienes gustan del placer completo, comprenden la importancia de la perfecta armonía entre lo que se come y lo que se bebe. Hay un vino para cada preparación culinaria. En este artículo podrá informarse de las amplias opciones que brinda el vino, al servicio de su placer.

**¿Qué es el maridaje?**

Comer y beber ha sido por siglos un placer para el hombre. Con el paso del tiempo este gusto se ha perfeccionado hasta llegar al maridaje, concepto que define la integración adecuada entre el vino y la comida. El maridaje es la perfecta relación de armonía entre el vino y los alimentos que lo acompañan. El maridaje cobra particularidades según se refiera al vino tinto o al vino blanco pues hay dos elementos muy importantes: el sabor y la textura del vino.

Generalmente los vinos blancos o el maridaje de los alimentos que necesitan vino blanco, la armonía va principalmente por el sabor y la acidez. En el maridaje de los vinos tintos con los alimentos gruesos y sólidos, de mucho más cuerpo, existe una combinación entre sabor, pero principalmente relacionado con la textura del vino.

### **La astringencia y el sabor, dos factores a tener en cuenta**

La astringencia o el nivel de aspereza del vino, está relacionada con los vinos tintos, y el sabor está más unido al vino blanco. El cuerpo de un vino tinto está determinado por su nivel de astringencia, de aspereza. El vino blanco no se determina por esta característica, dado que no tiene astringencia porque sus uvas no tienen taninos. Los taninos son sustancias naturales, astringentes y amargas que proceden de la maceración de los hollejos o pieles de las uvas y de la crianza en madera. Las uvas blancas no permiten traspasar ese nivel tánico del vino tinto, por lo tanto, el cuerpo del blanco se descubre por el tiempo que pudiera haber pasado en barrica, pero no existe la aspereza en los blancos. Además que éstos se sirven fríos, y con la baja temperatura los niveles de astringencia bajan casi a cero.

### **El vino y su maridaje**

Los distintos vinos son acompañantes adecuados para distintas comidas. Si bien hay alternativas modernas, el maridaje clásico indica la siguiente combinación entre vinos y comidas:

*Vino blanco:* es excelente para combinar con pescado (ahumados, fritos o enlatados) y mariscos, mariscos yodados, aceitunas verdes, tortillas de verdura y sopas

*Vinos tintos:* para acompañar carnes; si son crianzas con carnes fuertes como caza o patés y también con quesos curados. Excelente maridaje de los vinos tintos jóvenes con las pastas.

*Vinos rosados,* también con pescados y comidas ligeras.

*Vinos dulces:* especiales para los postres.

**Fuente: Vinos y Maridaje: La Armonía De Los Vinos Y La Comida. En línea:**

<http://www.editum.org/Vinos-Y-Maridaje-La-Armonia-De-Los-Vinos-Y-La-Comida-p-643.html>

**Fecha de consulta:** 21 de mayo de 2010

### **Ejercicio:**

Con base a la lectura anterior responda a lo siguiente:



- ¿Qué es maridaje?
- ¿Qué es la astringencia en el vino?
- ¿Cuáles son los taninos?

- ¿Cómo se descubre el cuerpo en el vino blanco?
- ¿Con qué se sirven los vinos dulces?

## Lectura No. 2

### Maridaje del vino, correspondencia entre los platos y los vinos

#### Con los pescados

Con los platos de pescados el vino blanco será el mejor acompañante, blanco suave para los pescados en fritura, al horno un blanco con cuerpo, con crianza o de fermentación en barrica, secos y con acidez moderada. Pero con pescados de carne firme como el rape, bacalao atún o lamprea puede ir acompañado de un tinto joven.



---

#### Con mariscos y crustáceos



El vino blanco continúa siendo el mejor acompañante, secos o muy secos, también se pueden añadir los vinos espumosos, que acompañan de forma excepcional a las ostras, e incluso por un cava rosado muy seco. Los vinos gallegos como Ribeiro, Valedoras, junto con los vinos de rueda acompañan muy bien a las vieiras

---

#### Con las carnes

Los vinos tintos constituyen la mejor opción, acompañan de forma excepcional las carnes rojas, y asados. Para las carnes estofadas o condimentadas será necesario un vino que realce los sabores escondidos de la carne, esto es un vino de reserva, como riberas del Duero, Riojas, Toro, etc.



---

#### Con los menudillos



Si son braseados, con salsas como cebolla o ajo, lo acompañaremos de vinos frutales, Priorato, Mancha, Valdepeñas... pero si la salsa es cremosa o a base de setas se podrán acompañar también con vinos más añejos, menos robustos y más aterciopelados.

### Con la caza menor

Los vinos no muy viejos, potentes y tánicos, ideales los de garnacha y tempranillo, a la vez que algunos grandes reservas bien atemperados por el roble. Las recetas aliñadas con hierbas aromáticas también se acompañan con tintos de ligera crianza, pero más directos de estilo, Toro, Ribera del Duero, Jumilla, Navarra, etc.



---

### Con la caza mayor



Con el jabalí, corzo, ciervo, gamo... cuyas carnes son muy perfumadas y sabores fuertes tendremos que acompañarlas con finos tintos muy sólidos y contundentes, vinos tintos de reserva, del Penedés, Somontano, etc. Y a medida que la textura y contundencia del plato disminuya, optaremos por vinos más envejecidos, de taninos más suaves, menos enérgicos.

---

### Con los postres

Los cavas, vinos y champagne semisecos, entre ellos los moscateles, olorosos, y los Pedro Ximénez, y si el postre es muy dulce, el mejor acompañante será un buen brandy, cognac, armagnac, etc.



---

### Con los quesos



Dependerá del tipo de queso, pero si se desconoce, la mejor opción es acompañar el queso con el vino de la misma zona geográfica. Pero un vino picante exige un vino ligero y refrescante, el queso de oveja de sabor intenso deberá ir acompañado de un tinto maduro y con cuerpo, los quesos muy grasos de vinos frutales y con cierta acidez, los quesos suaves con vinos menos agresivos, aterciopelados, incluso blancos con cuerpo, los quesos azules con vinos blancos, con cuerpo, pero hay que tener en cuenta que hay infinidad de quesos, tanto curados como frescos, con lo que prácticamente hay un tipo de queso para cada tipo de vino.

**Fuente:** *Maridaje del vino, Correspondencia entre los platos y los vinos. En línea:*  
[http://www.osamayor.com/noticias/maridaje\\_del\\_vino/](http://www.osamayor.com/noticias/maridaje_del_vino/)  
**Fecha de consulta:** 21 de mayo de 2010.



## Análisis de casos Maridaje de vinos

Utilice como fuente de apoyo los documentos anteriores sobre el maridaje de vinos.

Responda con argumentos a las siguientes preguntas y presente un informe escrito de 300 caracteres, mínimo 250.

- Usted necesita recomendar vinos para las siguientes comidas: Pescado, queso azul, postres, menudos, carnes estofadas y explique sus razones.
- Mencione la importancia de un buen maridaje entre comida y vino
- Indique la razón de servir el vino a la temperatura adecuada
- ¿Por qué debe haber una persona especializada en vinos que pueda hacer las recomendaciones a los comensales?
- Considera usted que los guatemaltecos consumen cada vez más vino con las comidas.

### Autoevaluación:

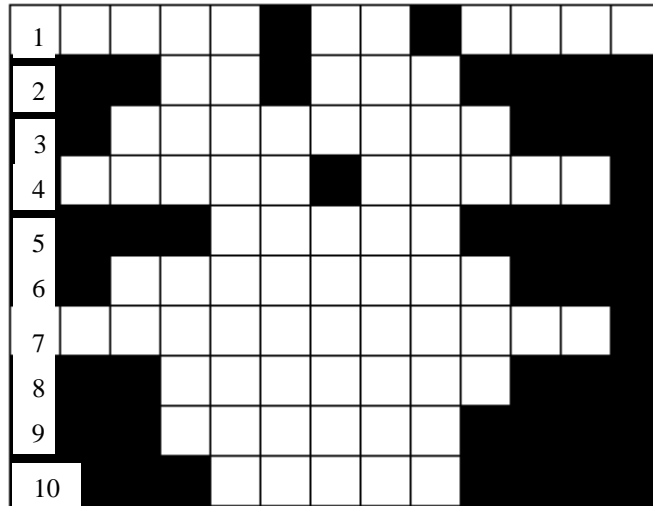
Coloque las respuestas correctas en el cuadro de respuestas que encontrará a continuación.

1. Son los vinos que generalmente se consumen durante las comidas y se recomienda ser consumidos en el año de su elaboración, deben ser agradables pero a su vez de escaso costo.
2. Es una planta compuesta por unas raíces muy fuertes y profundas, con un tallo corto y unas ramas largas, denominadas sarmientos, se caracterizan por su fácil adaptación a casi cualquier tipo de clima y de terreno.
3. Es la estructura vegetal del racimo y supone aproximadamente un 5% del peso total de la uva.
4. Es un tipo de vino donde el cepaje, el clima y el suelo intervienen para su calidad.
5. Nombre que recibe el zumo con el cual posteriormente se elabora el vino.
6. Concepto que define la integración adecuada entre el vino y los alimentos que lo acompañan.

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vinos de mesa</li><li>2. La vid</li><li>3. Escobajo</li><li>4. Vinos finos</li><li>5. Mosto</li><li>6. Maridaje</li><li>7. Astringencia</li><li>8. Taninos</li><li>9. Blanco</li><li>10. Dulce</li></ol> |
|---|

7. Es el nivel de aspereza del vino y se relaciona con los vinos tintos.
8. Son las sustancias naturales, astringentes y amargas que proceden de la maceración de los hollejos o pieles de las uvas y de la crianza en madera.
9. Tipo de vino que no tiene astringencia porque sus uvas no tienen taninos, su cuerpo se descubre por el tiempo que pudiera haber pasado en bodega.
10. Es un tipo de vino especial para acompañar los postres.

**Cuadro de respuestas**



## Evaluación de Cierre

### Estimado estudiante:

A continuación encontrará una serie de enunciados que le solicitamos responder. El objetivo es determinar el impacto académico que tiene su Material de apoyo para el estudio semipresencial con respecto a los procesos académicos. La escala a evaluar define así: 1, **Nada**; 2, **Bastante en desacuerdo**; 3, **Bastante de acuerdo**; 4, **Mucho** y 5, **No aplica (no se realizó)**. Muchas gracias por su colaboración.

FACULTAD	SEMESTRE	CARRERA	1	2	3	4	5
1. Usé todo el material.							
2. Mi proceso de aprendizaje ha sido grato/agradable con este material.							
3. El material facilitó que yo aprendiera por mi mismo (a).							
4. El resolver casos y/o ejercicios me permitió practicar actividades que servirán en mi futuro académico y profesional.							
5. El mayor aporte que he recibido en mi aprendizaje con este material es encontrar la relación de la teoría con la vida cotidiana.							
6. Me es fácil transferir lo aprendido con este material a la vida cotidiana.							
7. Realmente me siento motivado (a) para seguir aprendiendo.							
8. Este material ha despertado mi interés por ahondar en mi futura profesión.							
9. Me ha permitido descubrir mis propios pensamientos.							
10. Pienso que es útil aprender a resolver casos/problemas y/o ejercicios.							
11. Este material me ha ayudado a pensar creativamente.							
12. Los casos/problemas y/o ejercicios realmente me provocaron investigar en otros campos para resolverlos.							
13. El material me provocó rechazo.							
14. El material me motivó a trabajar y buscar información en otros lugares como bibliotecas e internet.							

Marque con una X (equis) la respuesta que a usted más le guste o asígnele un orden numérico de importancia donde 1 es el más importante.

15. ¿Qué aspectos considera que se pueden mejorar en este material?
- El tamaño del material impreso en cuanto a su manipulación.
  - La calidad de la impresión.
  - Incluir más casos y/o ejercicios.
  - Dosificación del tiempo de trabajo propuesto en el material.
  - Otros. Especifique, por favor: \_\_\_\_\_
16. ¿Qué inquietudes le ha despertado este material?
- Le desarrolla su creatividad.
  - Le permite tomar decisiones.
  - Otras, especifique, por favor: \_\_\_\_\_
17. Si usted siente rechazo por este material, señale cuál es la principal razón:
- Precio
  - Tiempo de entrega
  - Contenido (lecturas, síntesis, esquema resumen, etc.)
  - Uso que le dio el docente. Especifique, por favor: \_\_\_\_\_
  - Los casos/problema y/o ejercicios
  - Otros, especifique, por favor: \_\_\_\_\_

**NOTA: Por favor entregue esta evaluación al docente del curso quien enviará a PROFASR a través de su Coordinador (a) Académico (a).**