



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1047\_2 Bebidas

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este conjunto de materiales didáctico se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1047\_2 Bebidas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos, practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración, así como definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. BEBIDAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa

2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas
4. Normas de cortesía en el servicio en barra
5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS

1. Distintas calidades del género a comprar
2. Factores que intervienen en la calidad del género:
3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
2. Ubicación y distribución en barra:
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:

2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
2. Normas básicas de preparación y servicio
3. Whiskys
4. Ron
5. Ginebra
6. Vodka
7. Brandy

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
2. La «estación central»; tipos, componentes y función
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
5. Normas para la preparación de los cócteles
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
7. La presentación de la bebida y decoración
8. Las bebidas largas o long-drinks:
9. Las combinaciones: Densidades y medidas
10. Características y servicio de las series de coctelería
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS

1. Elaboración de cartas de bebidas
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos
6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)