

DIPLOMADO EN
**COCTELERÍA
Y MIXOLOGÍA**

**CONVIÉRTETE EN
PROFESIONAL DE
BARRA DE BEBIDAS**

INICIATIVA Y PROPUESTA



En **Gastromex** hemos creado el programa de capacitación más completo, único, moderno y vanguardista especializado en otorgar los conocimientos teórico-técnicos necesarios para que nuestros alumnos formen un perfil profesional en barra de bebidas hasta formar verdaderos Mixólogos capacitados para emprender o ejercer en el campo laboral con facultades de marcar tendencia, innovar, crear y dejar un sello exclusivo y estilo propio.



TE OTORGAREMOS

**COMPETENCIAS Y
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS**
MEDIANTE PRACTICAS

Altamente Potenciales

APRENDE EN NUESTRA AULA PRACTICA DE ESPECIALIDAD EQUIPADA CON BARRAS Y MOBILIARIO PROFESIONAL PARA OTORGARTE UN MANEJO TÉCNICO REAL DE LA INDUSTRIA.

www.gastromex.com

SISTEMA EDUCATIVO



Nuestro modelo académico es un **SISTEMA HÍBRIDO** donde podrás contar con un programa académico 90% práctico y 10% teórico. Tendrás acceso exclusivo a nuestra **PLATAFORMA VIRTUAL** con cuenta particular de usuario donde podrás ingresar para abordar todo el contenido relacionado al módulo que estés cursando, podrás encontrar videos, manuales teóricos, formatos, presentaciones, información y contenido de gran valor que fortalecerán tu formación profesional logrando un perfil robusto y de especialidad.

Nuestro programa se divide en **TRES BIIMESTRES** dando como resultado un sistema educativo intensivo con una duración total de 6 MESES donde aprenderás todas las bases, fundamentos, técnicas de coctelería clásica, coctelería moderna y de vanguardia, barismo aplicado en barra, mixología molecular, administración de bar y muchas cosas más.

Como parte fundamental de este programa contaremos con la **COLABORACIÓN** de grandes mixólogos que han marcado tendencias e innovación en la industria de nuestro país y el extranjero mismos que compartirán conocimiento laboral y profesional así como el desarrollos de master class, clases demo, colaboraciones y visitas guiadas en barras importantes del país.

MARCA LA DIFERENCIA DE CAPACITACIÓN CON UNA CERTIFICACIÓN OFICIAL

Gastromex forma parte de la Red Conocer como prestadores de servicios de certificación y evaluación ante la SEP por lo cual al finalizar el diplomado obtendrás:

"Certificación Oficial" de los estándares y competencias adquiridos a lo largo del curso con validez oficial ante la SEP a nivel Federal.

"Constancia STPS" acreditando la capacitación bajo el catalogo nacional de áreas laborales y productivas.

"Diploma institucional" Gastromex Culinaría

Adicionalmente complementarás tu formación y perfil profesional certificandote en:

"Microsoft Office Specialist" certificación microsoft oficial en manejo de excel básico o avanzado (fundamental en administración de bares y restaurantes)

"Distintivo H" programa de inocuidad alimentaria avalado por SECTUR.



PROGRAMA ACADÉMICO

Inducción A la Mixología

ORIGENES DEL BAR Y LA COCTELERÍA
ORGANIGRAMA DEL BAR
MENAJE DE BAR
TIPOS DE CRISTALERÍA
PRESERVICIO
POSTSERVICIO
TERMINOLOGÍA DE BAR
TECNICAS DE BAR



Primer Bimestre

BEBIDAS FERMENTADAS
PROCESOS DE FERMENTACIÓN
TIPOS DE BEBIDAS FERMENTADAS
COCTELERÍA A BASE DE FERMENTADOS
CERVEZA
CERVEZA ARTESANAL
COCTELERÍA CON CERVEZA
CLASIFICACIÓN DE CERVEZAS Y DEGUSTACIÓN
PROCESO DE DESTILACIÓN
MÉTODOS DE DESTILACIÓN
CLASIFICACIÓN DE DESTILADOS
CLASIFICACIÓN DE COCTELES
LICORES
LICORES Y SUS ORÍGENES
DEGUSTACIÓN DE LICORES
COGNAC Y BRANDY
ORÍGENES Y REFERENCIAS HISTÓRICAS
MÉTODO DE ELABORACIÓN
CLASIFICACIÓN
CARACTERÍSTICAS GENERALES
COCTELERÍA CON COGNAC Y BRANDY
WHISKY, WHYSKEY Y BOURBON
ORÍGENES Y REFERENCIAS HISTÓRICAS
MÉTODO DE ELABORACIÓN
CLASIFICACIÓN Y CATA DE WHISKY
CARACTERÍSTICAS GENERALES
COCTELERÍA CON WHISKY
MIXOLOGÍA
MIXOLOGÍA CON WHISKY
MIXOLOGÍA CON COGNAC Y BRANDY

PROGRAMA ACADÉMICO

SEGUNDO Bimestre

GINEBRA

ORÍGENES, REFERENCIAS HISTÓRICAS
MÉTODO DE ELABORACIÓN
CLASIFICACIÓN Y CATA DE GINEBRA
CARACTERÍSTICAS GENERALES
RECETARIO Y COCTELERÍA CON GINEBRA

VODKA

ORÍGENES, REFERENCIAS HISTÓRICAS
MÉTODO DE ELABORACIÓN
CARACTERÍSTICAS GENERALES
RECETARIO Y COCTELERÍA CON VODKA

MIXOLOGÍA

MIXOLOGÍA CON VODKA Y GINEBRA

PREPARACIONES BASE Y DE AUTOR

ELABORACIÓN DE BITTERS, JARABES Y LICORES

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN DE BAR

DESTILADOS DEL AGAVE (TEQUILA, SOTOL, BACANORA Y MEZCAL)

ORIGEN Y REFERENCIAS
MÉTODOS DE ELABORACIÓN
CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS
COCTELERÍA Y MITOLOGÍA CON DESTILADOS DE AGAVE

VINOS

CLASIFICACIÓN
COCTELERÍA CON VINO

TERCER Bimestre

INTRODUCCIÓN AL CAFÉ

HISTORIA DEL CAFÉ
CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ
TIPOS DE TOSTADO
TIPOS DE MOLIDO
TIPOS DE CAFÉ POR SU PROCESO DE ELABORACIÓN
COMPOSICIÓN DE EXPRESO

BARISMO 1: MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN ALTERNA DE CAFÉ
Prensa Francesa
MOKA
CHEMEX
V60

BARISMO 2: MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN ALTERNA DE CAFÉ
KALITA
AEROPRESS
SIPHON JAPONES
TORRE DE ENFRIAMIENTO

BARISMO 3: BARRA DE CAFÉ

RECETAS DE CAFETERÍAS BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS CON CAFÉ

MIXOLOGÍA

MIXOLOGÍA CON CAFÉ

TENDENCIAS DE BAR

COCTELERÍA ORIENTAL Y TIKI

RON

ORÍGENES Y REFERENCIAS HISTÓRICAS
MÉTODO DE ELABORACIÓN
CLASIFICACIÓN
CARACTERÍSTICAS GENERALES
COCTELERÍA CON RON



Nuestro Diplomado es impartido por el mixólogo y barista Marco Polo Rivera como residente de este gran programa académico, enriquecido con la colaboración de grandes e importantes mixólogos profesionales que actualmente generan tendencia en la industria por sus propuestas y conceptos de barra en los mejores bares y establecimientos de A & B de México. A lo largo del diplomado podrás interactuar con todo el equipo de mixólogos profesionales quienes te aportarán sus amplios conocimientos, técnicas específicas y de especialidad así como el aprendizaje de campo con las distintas visitas guiadas a las barras más importantes.

Las oportunidades más grandes surgen de aprovechar las más pequeñas



PREPARATE Y SUMATE AL CAMPO LABORAL O EMPRENDE TU NEGOCIO

EMPRENDE EN DISTINTOS CONCEPTOS DE NEGOCIOS:

- ✓ CATERING DE BEBIDAS
- ✓ BARRA CALIENTE Y FRÍA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD
- ✓ PRODUCTOR DE SABORIZANTES BASE PARA BEBIDAS (JARABES, TISANAS, CHAI, TES)
- ✓ BAR, CAFETERIA O RESTAURANTE
- ✓ BRUNCH DE BEBIDAS
- ✓ DISEÑADOR DE MENUS DE BEBIDAS PARA CAFETERIAS Y RESTAURANTES
- ✓ CONSULTORIA DE BAR PARA NEGOCIOS DE A & B

INFORMES

COCTELERIA Y MIXOLOGIA

MATUTINO

DÍAS:
MARTES Y JUEVES

DURACIÓN:
6 MESES (3 BIMESTRES)
HORARIO: 8:30 A 11:30 A.M.

COSTO DE COLEGIATURA:
\$5,950.00
(INCLUYE INSUMOS DE PRACTICAS)

COSTO DE OFERTA:
\$3,950.00

VESPERTINO

DÍAS:
LUNES Y MIERCOLES

DURACIÓN:
6 MESES (3 BIMESTRES)
HORARIO: 4:30 A 7:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:
\$5,950.00
(INCLUYE INSUMOS DE PRACTICAS)

COSTO DE OFERTA:
\$3,950.00

VIERNES

DÍAS:
VIERNES

DURACIÓN:
6 MESES (3 BIMESTRES)
HORARIO: 2:30 A 6:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:
\$5,950.00
(INCLUYE INSUMOS DE PRACTICAS)

COSTO DE OFERTA:
\$4,250.00



SÁBADOS

DÍAS:
SÁBADO

DURACIÓN:
6 MESES (3 BIMESTRES)
HORARIO: 2:30 A 6:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:
\$5,950.00
(INCLUYE INSUMOS DE PRACTICAS)

COSTO DE OFERTA:
\$4,250.00

PRIMER PAGO INCLUYE

INSCRIPCIÓN.....\$1,800.00
SEGURO ESTUDIANTIL.....\$800.00
KIT ESTUDIANTIL MIXOLOGY.....\$1,850.00
PRIMER COLEGIATURA.....Dependiendo el horario

DESPUÉS

COLEGIATURA.....Dependiendo el horario

KIT ESTUDIANTIL MIXOLOGY

CAMISA DE SERVICIO
CORBATA DE SERVICIO
MANDIL DE SERVICIO
KIT BASICO DE BAR (1 SHAKER, 2 JIGGER, CUCHARA DE BAR,
PINZAS DE MIXOLOGIA, COLADOR DE GUSANO)
RECETARIOS IMPRESOS DE CADA PRÁCTICA
CUENTA CON ACCESO ILIMITADO A PLATAFOMA VIRTUAL

*La mejor manera de predecir
el futuro es creandolo*

¡GRACIAS!