



# Diplomado en Coctelería y Mixología Artesanal para Emprender

**Modalidad:** En línea

**Duración:** 3 meses (12 semanas)

**Sesiones:** 2 por semana

1. FUNDAMENTOS DE COCTELERÍA ARTESANAL
2. DESTILADOS Y BASES
3. TÉCNICAS DE MIXOLOGÍA
4. MIXOLOGÍA CREATIVA
5. PRODUCCIÓN Y SERVICIO
6. EMPRENDIMIENTO Y CARTA DE BAR

## MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE COCTELERÍA ARTESANAL

### Semana 1

#### Teoría:

- Introducción a coctelería
- Herramientas
- Higiene

#### Práctica:

- Jarabe simple
- Jarabe especiado
- Coctel básico

### Semana 2

#### Teoría:

- Balance de sabores

#### Práctica:

- Daiquiri
- Mojito artesanal

## MÓDULO 2. DESTILADOS Y BASES

### Semana 3

#### Teoría:

- Tipos de destilados

## **Práctica:**

- Cocteles con ron
- Cocteles con vodka

## **Semana 4**

### **Teoría:**

- Perfiles de sabor

### **Práctica:**

- Cocteles con ginebra
- Cocteles con whisky

## **MÓDULO 3. TÉCNICAS DE MIXOLOGÍA**

### **Semana 5**

#### **Teoría:**

- Técnicas de preparación

#### **Práctica:**

- Cocteles shaken
- Cocteles stirred

### **Semana 6**

#### **Teoría:**

- Infusiones y maceraciones

#### **Práctica:**

- Infusión de frutas
- Infusión de hierbas

## **MÓDULO 4. MIXOLOGÍA CREATIVA**

### **Semana 7**

#### **Teoría:**

- Ingredientes naturales

#### **Práctica:**

- Cocteles con frutas
- Cocteles con especias

## **Semana 8**

### **Teoría:**

- Bebidas de autor

### **Práctica:**

- Creación de coctel propio
- Presentación

## **MÓDULO 5. PRODUCCIÓN Y SERVICIO**

### **Semana 9**

#### **Teoría:**

- Producción en barra
- Preparación en volumen

#### **Práctica:**

- Margarita artesanal de maracuyá
- Mojito de frutos rojos
- Gin tonic infusionado con pepino y romero

### **Semana 10**

#### **Teoría:**

- Estandarización de recetas
- Control de costos

#### **Práctica:**

- Whisky sour artesanal
- Spritz de frutos cítricos
- Coctel tropical tipo piña-colada artesanal

## **MÓDULO 6. EMPRENDIMIENTO Y CARTA DE BAR**

### **Semana 11**

#### **Teoría:**

- Costeo
- Creación de menú

## **Práctica:**

- Coctel de autor 1 (base cítrica)
- Coctel de autor 2 (base dulce/especiada)
- Desarrollo de carta de bebidas

## **Semana 12**

### **Teoría:**

- Concepto de negocio
- Presentación

### **Práctica:**

- Montaje de barra completa
- Preparación de 5 cocteles del menú final
- Presentación tipo evento

## **PROYECTO FINAL**

### **Desarrollo de:**

- 5 a 7 cocteles
- 1 bebida de autor
- Carta de bar

### **Incluye:**

- Costeo
- Presentación
- Concepto de negocio