

Sector: Turismo, Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 5132 - Barmen

Subsector: Servicios gastronómicos y de bebidas

Fecha: junio 2026

Elaboración de bebestibles y servicio básico de barra

Perfil de ingreso	El curso está dirigido a personas interesadas en la elaboración de bebestibles y servicio al público. La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente: • Ser mayor de 18 años. • 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes. • Presenten interés o vinculación previa con el ámbito gastronómico, productivo, comercial, cultural o turístico asociado a alimentos y bebidas (no excluyente). No se requieren conocimientos técnicos previos en gastronomía.
Perfil de egreso	La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán: • elaborar bebestibles simples, alcohólicos y no alcohólicos. • aplicar técnicas básicas de preparación, normas de higiene y seguridad. • brindar una atención básica y adecuada al cliente, desempeñándose bajo supervisión en contextos gastronómicos y de eventos.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 2 • Comunicación Nivel 2

- Orientación a objetivos Nivel 2

Duración total curso:	50 horas totales.
------------------------------	-------------------

Módulo 1: Introducción al servicio de bebestibles y al trabajo en barra



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 El rol y el espacio de trabajo en barra	El/la participante será capaz de reconocer el rol del elaborador de bebestibles y el espacio de trabajo en barra, identificando funciones y ámbitos de desempeño.	• Identifica funciones básicas del rol. • Reconoce tipos de barras y contextos de trabajo. • Ubica tareas dentro del flujo de trabajo.	• Rol del barman/bartender. • Ámbitos de desempeño (bar, restaurante, eventos). • Organización general de la barra. • Flujo de trabajo básico.
UD 1.2 Higiene, seguridad y servicio responsable en barra	El/la participante será capaz de aplicar normas básicas de higiene y seguridad en el servicio de bebestibles, reconociendo su importancia para la salud y la calidad del servicio.	• Reconoce las principales normas de higiene y seguridad aplicables al trabajo en barra. • Aplica prácticas básicas de higiene personal y del puesto de trabajo durante las actividades formativas.	• Higiene personal. • Limpieza y orden del puesto. • Manipulación segura de bebidas. • Uso responsable del alcohol. • Prevención de riesgos en barra.

Módulo 1: Introducción al servicio de bebestibles y al trabajo en barra



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		- Identifica situaciones de riesgo frecuentes en la barra y medidas preventivas asociadas. - Reconoce principios básicos del servicio responsable de alcohol en situaciones simuladas.	
UD 1.3 Insumos, herramientas y cristalería de bar	El/la participante será capaz de reconocer y utilizar insumos, herramientas y cristalería básicos de bar en actividades prácticas de aprendizaje, acorde a su función y relación con los distintos tipos de bebestibles.	- Identifica insumos, herramientas y tipos de cristalería básicos. - Reconoce función y uso de herramientas y cristalería en la elaboración de bebestibles simples. - Utiliza herramientas básicas y cristalería de forma adecuada durante prácticas guiadas.	- Bebidas alcohólicas básicas. - Bebidas no alcohólicas. - Herramientas de bar. - Cristalería. - Almacenamiento y cuidado de insumos.

Módulo 2: Técnicas básicas y elaboración de bebestibles



Duración del módulo: 30 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Elaboración de bebestibles sin alcohol	El/la participante será capaz de elaborar bebestibles sin alcohol aplicando técnicas básicas de preparación y criterios de presentación, y comprendiendo la relación entre técnica, ingredientes y resultado final.	• Reconoce las técnicas básicas en la elaboración de bebestibles sin alcohol. • Aplica técnicas de preparación adecuadas a cada bebida durante prácticas guiadas. • Utiliza correctamente herramientas, insumos y cristalería básica. • Explica, de forma elemental, la relación entre técnica aplicada y resultado obtenido. • Mantiene condiciones básicas de higiene y orden durante la elaboración.	• Técnicas básicas aplicadas: técnica directa y técnica batida simple. • Uso del hielo • Medición y dosificación básica • Bebestibles sin alcohol: jugos y refrescos preparados, bebidas combinadas sin alcohol, almíbares, pulpas y sodas • Presentación básica.

Módulo 2: Técnicas básicas y elaboración de bebestibles



Duración del módulo: 30 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Elaboración de cócteles clásicos simples	El/la participante será capaz de elaborar cócteles clásicos simples aplicando técnicas básicas de preparación según recetas estandarizadas.	• Identifica las técnicas básicas asociadas a cócteles clásicos simples. • Aplica técnicas de preparación acordes al tipo de cóctel durante prácticas guiadas. • Respeta medidas, secuencia de preparación y cristalería correspondiente.	• Técnicas básicas aplicadas: técnica directa (build), técnica batida (shake), técnica mezclada (stir). • Uso del hielo y enfriado • Medición y dosificación • Cócteles clásicos simples: cócteles directos (gin tonic, cuba libre), cócteles batidos simples (daiquiri, caipiríña), cócteles mezclados básicos. • Adaptaciones simples y variantes locales. • Presentación y estandarización de recetas.

Módulo 3: Servicio de barra y atención al cliente



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Mise en place y secuencia de servicio	El/la participante será capaz de: - organizar el puesto de trabajo de la barra. - aplicar la secuencia básica de servicio en situaciones de aprendizaje simuladas, demostrando su importancia para el orden, la eficiencia y la calidad del servicio.	- Reconoce los elementos necesarios para una mise en place básica de barra. - Explica la secuencia básica de servicio y su finalidad. - Organiza el puesto de trabajo de acuerdo con consignas dadas. - Aplica la secuencia de servicio en ejercicios prácticos guiados.	- Mise en place. - Organización de barra. - Secuencia básica de servicio. - Trabajo bajo supervisión.
UD 3.2 Atención básica al cliente en barra	El/la participante será capaz de aplicar pautas básicas de atención al cliente en actividades formativas de servicio de barra, demostrando conocimientos	- Reconoce pautas básicas de atención al cliente en el servicio de barra. - Describe actitudes y comportamientos esperados en la atención al cliente.	- Atención al cliente. - Comunicación básica. - Trabajo en equipo. - Actitud profesional.

Módulo 3: Servicio de barra y atención al cliente



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	elementales de comunicación y trato profesional.	• Aplica formas básicas de comunicación y trato adecuado en situaciones simuladas.	