

Manual Básico de Bar 2020

Última actualización 19 de Octubre

2023

Este manual es una recopilación de un trabajo investigativo y aprendizaje de múltiples cursos, charlas asistidas por el autor, sumando a la experiencia laboral, dando como resultado un resumen básico que servirá como guía para los que dan sus primeros pasos en la Coctelería.

Módulo I

Manual Básico de Bar

Nestor Alejandro Parra Tovar

Mixologist Bar C.A.

Notas de Autor

Nestor A. Parra T. Founder CEO, Mixologist Bar C.A.

La correspondencia de este manual debe ser dirigida a Nestor A. Parra T.

Mixologist Bar C.A., La Victoria, Edo. Aragua, Venezuela.

Contacto: nestorparra@mixologist-bar.com

Contenido

International Bartenders Association	1
Países Miembros Iba en la Actualidad:.....	3
Historia del Bar	4
Tipo de Bares	5
Bar Típico:	6
Bar de Hotel:	6
Bar Americano:.....	6
Bar Express:	7
Fuente de Soda:.....	7
Bar Tasca o Tabernas:.....	7
Speakeasy:.....	7
Bar de Playa (Chiringuito) o Piscina:	8
Bar Movil:.....	8
El Barman Profesional:	9
Cualidades y Aspectos que Conforman la Personalidad del Barman.	9
Tacto o Comunicación:	10
Ingenio y Juicio:.....	10
Educación y Cortesía:	10
Discreción:	11
Sistema y Orden para el trabajo:.....	11
Apariencia Personal:	11

El Calzado:	12
El Uniforme:	12
Los Cigarrillos:	12
La Cara:.....	12
Las Manos:	13
Perfumes:	13
Tatuajes:	13
Seguridad e Higiene:.....	13
El Aseo y Limpieza.:.....	14
Decálogo del Barman.....	16
¿Servicio al Cliente?	17
Aperitivos o Before Dinner:.....	17
Digestivos After Dinner	18
Los Reconstituyentes o Pick Me Up Cocktails.....	19
Los Vinos de Mesa:	19
¿Como Servir al Cliente?	20
La Ética Profesional del Barman:	23
Los Puestos de Trabajo:	24
Organigrama del Bar.....	27
La Mise en Place:	28
Tareas de La Mise en Place	28
Principales Herramientas de Bar.....	29
Origen del Cóctel.	32

Como Preparar un Cóctel.....	33
“Agitar y Mezclar”:	33
La Coctelera.....	34
Coctelera Americana o Boston.....	34
Coctelera Europea.....	35
Escanciado o Throwing.....	36
Dilución:	36
Temperatura:	36
Aireación:.....	37
El Hielo	38
Hielo Frappé o Pile:	38
Hielo Granizado:.....	39
Hielo Fizz:.....	39
Hielo en Cubo:	40
Hielo en Esferas	41
Los Siropes.....	44
Preparación:	45
Medidas de Volumen	46
Temperaturas.....	47
¿Que son las Levaduras?.....	48
Tipos de levaduras	48
Levadura natural	49
Levadura fresca o prensada.....	49

Levadura seca.....	49
Levadura química.....	49
Levadura Silvestre	49
Levadura Comercial.....	50
Fermentación de la melaza.....	51
¿Que es la Destilación?.....	52
Bibliografía	55

International Bartenders Association

Fundada en Inglaterra el día 24/02/1951, la IBA como se conoce por sus siglas en inglés, se ha dedicado a la formación de los Bartender en el mundo a través de sus asociaciones miembros en los cinco continentes, manteniendo así un estándar histórico de la profesión como también de los conocimientos de los camareros del bar, resguardando los cócteles clásicos agrupados en tres familias que mencionamos a continuación:

- Clásicos Contemporáneos (Contemporary Classics)
- Clásicos Inolvidables / Intocables para algunos (The Unforgettables)
- Clásicos Nueva Era (New Era).

Hoy en día la IBA organiza el campeonato Mundial de Coctelería IBA y es el evento que reúne la mayor cantidad de Bartenders de todo el mundo en una misma locación, estas competiciones son conocidas como:

- World Cocktail Championship (WCC), competición anual que se celebra a finales de año, mayormente en los meses Octubre o noviembre donde se reúnen todos los países miembros de la Iba, en este mismo marco se celebra la reunión de presidentes donde se toman las decisiones importantes en pro de los países miembros IBA.
- Panamericano de Coctelería en Latino América. Esta competición anual se celebra mayormente en el mes de agosto, y solo asisten los países americanos miembros incluyendo E.E.U.U. pudiendo participar algún país invitado no miembro de la IBA Panamericana. Cabe destacar que España es miembro activo y está representada por la

Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (F.A.B.E.) aunque se encuentra en el continente europeo es miembro activo de la IBA Panamericana.

Los certámenes de coctelería son los encuentros donde los Bartenders ponen en manifiesto la receta mágica para preparar un buen cóctel:

1/3 De Creatividad constante.

1/3 Consistencia en la prestación de un delicado e impecable servicio.

1/3 Debes de ser profesional de competencia.

Los objetivos de la I.B.A. son mantener la formación y capacitación del Bartender con cursos de alto nivel que forma parte de lo que se conoce como La Pirámide Educativa, acreditaciones que son obtenidas en los diferentes centros conocidos como IBA Academy con tres sedes a nivel mundial: Asia, Europa y Sur América.

La IBA ha contado con el apoyo de casas licoreras y marcas relacionadas al mundo de la coctelería mencionamos solo algunas:

- CMYK Ingredients
- Fabbri
- Beam Suntory
- Prosecco DOC Italian Genio
- Montenegro Spirits
- Mattoni
- Barmatic
- Monin
- Campari Group
- Scotsman

- Bonaventura Maschino
- Rooster Rojo Tequila
- GF General Fruit
- Omar Whisky
- Goldberg
- RCR Cristalería Italiana
- R. Jelínek Czech Distillery
- ERC Sunspirits

Países Miembros Iba en la Actualidad:

Argentina, Armenia, Australia, Austria, Belgium, Bolivia, Brazil, Bulgaria, Chile, China, Columbia, Croatia, Cuba, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, Ecuador, Estonia, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Hong Kong China, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Latvia, Luxembourg, Macau S.A.R. China, Macedonia, Malta, México, Montenegro, Netherlands, Nicaragua, Norway, Panamá, Peru, Philippines, Poland, Portugal, Puerto Rico, Russia, Serbia, Singapore, Slovak Republic, Slovenia, South Korea, Spain, Sweden, Switzerland, Taiwan, Turkey, Ukraine, United Kingdom, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam.

WEB Oficial: iba-world.com

Figura 1

Logo Oficial IBA



Nota. Logo Oficial 2020, ([www: https://iba-world.com/](https://iba-world.com/))

Historia del Bar

Son muchas las historias sobre el origen del bar, acá les dejamos dos de las tantas que se pueden encontrar:

El bar aparece en el pueblo griego desde la época de Pompeya hasta la edad media donde se desarrollaron los establecimientos en los cuales se vendían bebidas, a estos establecimientos se les llamaron “tabernas”, las cuales eran pequeñas tiendas públicas en donde se podían consumir vinos y bebidas espirituosas. Surgiendo de esa manera la actividad o ejercicio de la profesión de vender licor. De Grecia pasa a Roma y de ahí a la mayoría de los países europeos en donde esa actividad es mencionada en numerosos códigos y preceptos de la edad media, como lo fue el código de las 7 partidas que aparece en Madrid a finales del siglo XVIII y donde se contempla como una profesión la de tabernero.

La creación de las cantinas como tal, aparece en Paris en el año 1680, cuando en uno de sus municipios se regula el funcionamiento de las casas expendedoras de bebidas al establecer que podrán vender vino para consumirlo ahí, ya que solamente se vendía para llevar a casa. Alrededor del año 1700 surgió en Inglaterra el establecimiento denominado Bar nombre que se generaliza mundialmente dado que el mueble donde se atiende a los clientes es una barra asentada en un mostrador.

La existencia de las tabernas o cantinas, cuya acción perniciosa social ha sido notada en todos los tiempos, preocupó constantemente a los legisladores, siendo numerosas las disposiciones dictadas. No sólo para los establecimientos de esta índole, sino también encaminadas a regular el ejercicio de la profesión de tabernero. El concepto que de este oficio se tenía ya, en Europa de la Edad Media, aparecía en numerosos códigos y preceptos. Como lo fue

el muy singular y curioso Código de las Siete Partidas surgido en Madrid a finales del siglo XVI y donde se contempla muy concienzudamente la profesión de tabernero. (Torres Villao, 1999).

El origen del Bar se sitúa en la segunda mitad del siglo XIX, como nota resaltante cabe destacar que el Bar tiene su inicio cuando el medio de transporte entre el Este y Oeste de Norteamérica eran las Caravanas. Se puede señalar que, en esos largos trayectos, pesados se llevaba una carreta llena el licor para servir tragos por las noches cuando se acampaba.

¿En esa carreta se expandía el licor, en qué forma?, el caravanero para separar al público del vendedor colocaba una barra de madera sobre dos barriles. Desde entonces todo lugar donde se expende vinos, tragos, licores y bebidas refrescantes, desde entonces se le ha dado ese nombre, bar.

En el transcurso del tiempo el Bar ha venido evolucionando lugares de mayor comodidad, desde él más sencillo al más sofisticado, cumpliendo cada uno con sus funciones específicas.

Según la Real Academia, Bar es una palabra de origen Ingles que traducida al castellano significa todo lugar donde se expanden bebidas con alcohol que suelen tomarse de pie ante un mostrador. (I.N.C.E., 1996)

Tipo de Bares

Los bares han evolucionado desde los comienzos de la coctelería, siendo categorizados en diferentes clases según su estilo como: La atmosfera, locación, estilo de servicio, decoración y temática que ofrecen a sus clientes.

Bar Típico:

La característica principal es la decoración usada en este tipo de bares, ya que se decoran según el sitio de origen, igual ocurre con el ambiente musical, la bastimenta de los trabajadores. Los tragos son únicos y representan a cada región de procedencia, se pueden encontrar estos bares en toda Europa con gran facilidad.

Bar de Hotel:

Este es más amplio ya que en un hotel se pueden encontrar diferentes ambientes tales como: piano bar, bar de piscina, bar de playa, discoteca, mini bar, bar casino. Estos son distintos bares donde cada uno tiene su propia personalidad dando mayores oportunidades al público visitante de disfrutar de los servicios que se ofrecen en estos bares. La carta de tragos cuenta con clásicos y tragos de autor, incluyendo una gran variedad de cafés, vinos, espirituosos, una característica relevante es la estandarización de los procedimientos de recetas, preparaciones, control y manipulación de los productos e insumos de estos bares. etc.

Bar Americano:

Este es menos formal se reconoce ya que los tragos que se sirven principalmente son mezclados, es decir son tragos clásicos de la coctelería básica mundial y sus variantes. La atmósfera, cuentan con una decoración es muy atractiva para los jóvenes, se pueden encontrar mesas con sillas y taburetes a lo largo de la barra. En su mayoría son bares muy clásicos.

Bar Express:

También se le conoce como bar aperitivo o Cafetería (Café), estos se caracterizan por tener mesas pequeñas y un ambiente musical muy relajante, se pueden encontrar mucho en grandes ciudades, también en los trenes de Europa que viajan de un país a otro, claro estos son más pequeños ya que están dentro de vagón adicional del tren y se pueden ver las famosas cafeteras express con una gran variedad de cafés, milk Shakes, smoothies en su carta.

Fuente de Soda:

Es un bar muy usado en América, son sitios donde se sirven tragos, comidas ligeras, dulces, cerveza. Su decoración es muy sobria, predominan las mesas y sillas de acero inoxidable, al igual que el bar express o cafeterías podemos encontrar cafés, milk Shakes, smoothies en su carta.

Bar Tasca o Tabernas:

Es un bar donde se puede encontrar grupos musicales pequeños, mesas de madera, gran diversidad de tragos y licores se puede ingerir comidas hasta bailar. Son muy característicos de pueblos pequeños, los clientes pueden degustar de las famosas tapas durante la visita.

Speakeasy:

Son locales que nacieron en la Gran depresión de EEUU, teniendo una gran característica para la época por su clandestinidad. Decayó su popularidad después del fin de la Ley Seca mediante la cual se prohibía la venta, transportación y fabricación de bebidas “tóxicas”, o sea,

bebidas alcohólicas, para su consume en Estados Unidos. En los últimos años estos bares han surgido gracias al carisma de algunos entendidos de este de bares y han marcado una tendencia muy aceptada por el consumidor, llegando así a estar en la palestra gastronómica actual. Sus tragos en la mayoría son de autoría, también llevando los clásicos cocteles a otro nivel en preparaciones, técnicas, insumos y métodos de obtener los ingredientes.

Bar de Playa (Chiringuito) o Piscina:

Bares como su nombre lo dice, están ubicados a orillas de una playa o piscina, son muy informales, ya que sus clientes pueden ser atendidos sin un protocolo de vestimenta reglamentario. Se sirven snacks y comida rápida.

Sus tragos casi siempre son refrescantes y muy afrutados, en muchas ocasiones son los cócteles Tiki los reyes de estos bares, cuentan en su carta con Mocktails y una gran variedad de Soft Drinks para los niños. Están teniendo una gran presencia en lo que hoy conocemos como hoteles todo incluido.

Bar Movil:

Con los avances de la coctelería surge una tendencia de bares muy particular, ya que su estilo es único y se pueden encontrar en múltiples versiones. Podemos describirlos como los bares más auténticos por su originalidad tanto en las cartas como sus presentaciones.

Estos bares se pueden colocar en cualquier ambiente donde se desee y su versatilidad no tiene límites. Sus aplicaciones están muy presentes en el día a día de algunas marcas licoreras quienes descubrieron que el contacto directo con el consumidor es la mejor manera de que

puedan degustar sus licores y su producto final “Los Cocteles” que en si son la mezcla perfecta que impulsará las ventas de la empresa.

Figura 2

Barra movil



El Barman Profesional:

Cualidades y Aspectos que Conforman la Personalidad del Barman.

En el logro de las metas cada individuo se traza a lo largo de su vida, la personalidad juega un papel muy importante y decisivo en muchos casos, por ser ella, el conjunto de cualidades que identifica a cada persona y le permite desenvolverse efectivamente tanto en el trabajo como en la vida cotidiana privada.

Es por ello que el Barman, deberá aprender, desarrollar y aplicar al máximo las cualidades que posee. Su éxito dependerá de la buena aplicación de las mismas.

A continuación, describimos las cualidades que consideramos más importantes:

Tacto o Comunicación:

Saber decir las cosas en el mejor momento. El tacto que se emplee va en beneficio tanto del cliente como del suyo propio y de la empresa que representa.

El bartender debe dar la bienvenida o despedida al cliente de una manera agradable con mucha amabilidad, al igual debe dirigirse con respeto al momento entregar la carta de bebidas, durante la interacción en la descripción de los cocteles y al instante de tomar la comanda.

Ingenio y Juicio:

El Barman posee una gran inteligencia (Despierta), agilidad del ingenio, es decir, piensa rápido y efectivamente esto lo distingue como un personal calificado y astuto. Esto se ve demostrado en los cocimientos de la carta, saber leer o interpretar al cliente en el momento de tomar la comanda ofreciendo los cocteles del día, o en resolver algún inconveniente que se pueda presentar durante el servicio. (Lo mejor es buscar al encargado o al jefe inmediato para que ayude con la situación si llegase a suceder).

Educación y Cortesía:

El Barman es un profesional que se encuentra en contacto directo y permanente con el público, por esta razón, debe poseer una educación y cortesía a toda prueba. Los buenos modales son las primeras virtudes que se le debe demostrar al cliente manejado por un tacto impecable al momento hacer contacto con el cliente.

Discreción:

El Bartender debe ser discreto, ya que detrás del bar se entera de todo tipo de cosas; político, cultural, deportivas, religiosas, etc. Es difícil poder dejar de escuchar temas que nuestros clientes comenten detrás del bar debido a la cercanía a nosotros; de hacer algún comentario indebido podría acarrearle serios problemas. La discreción es uno de los factores por lo que algunos clientes acuden a nuestros locales, buscan privacidad y lugares donde puedan tener su espacio.

Sistema y Orden para el trabajo:

Un buen organizador sobresale en cualquier grupo de trabajo. La persona organizada, encuentra manera de sistematizar mejor la ejecución de su trabajo, simplificar las tareas que le corresponden, ayuda a ahorrar la mayor cantidad de tiempo en beneficio común. Cumplir con el check list es muy importante ya que este está desarrollado para una ejecución de apertura o cierre del bar según la planificación del jefe Bartender o estándares que se tengan en el bar.

Apariencia Personal:

Una de las cualidades más importantes que el Barman debe desarrollar para distinguirse dentro de su profesión es la apariencia personal. Cuando estamos frente al cliente involuntariamente le estamos impresionando de manera negativa o positiva. Por ello debemos tener una apariencia impecable lo que nos ayudara de manera directa a ganar su respeto del, en este punto entran varios factores de nuestra apariencia tales como: limpieza de las manos, evitar los malos olores del cabello o corporales, aspecto de cara (Debe estar bien lavada y sin sudor), el calzado (En buen estado y limpios), la dentadura (Lavarse después de cada comida), el uniforme de trabajo (Limpio y bien planchado), el caminar (El andar con una buena postura, erguido e irradiando animo), el peinado (Debe estar bien presentable, en al caso de cabello largo, bien

recogido), la sonrisa (Debe ser honesta y sincera), el tono de voz (Deber ser moderado y siempre transmitiendo respeto), etc.

El Calzado:

Debe ser cómodo y deberá conservarse pulido y en buenas condiciones. Muy importante debe ser homologado cumpliendo con las normas de seguridad necesarias de la región.

El Uniforme:

Debe estar limpio, bien planchado, debe ser adecuado para ser usado en el bar y en buenas condiciones, tanto el uniforme como la ropa que se use debe cambiarse diariamente y si fuese necesario, dos veces al día. Es extremadamente importante nunca dejar el uniforme en el casillero del vestuario, ya que allí recoge malos olores y puede incluso contraer alguna bacteria debido al sudor, suciedad o derrame que haya podido recibir durante el servicio.

Los Cigarrillos:

Están prohibidos en las horas de trabajo dentro del bar. Si desea fumar puede en horas de descanso y en sitios apartados de la vista del público. Después de fumar, se debe lavar bien las manos con agua y jabón (Si fuese posible con gel antiséptico).

Importante:

No abandone el sitio de trabajo para fumar si hay pocos clientes en el bar, ya que se puede presentar algún inconveniente por llegada de personas o comandas en alto volumen.

La Cara:

La expresión de su cara es muy importante (Siempre debe marcar una sonrisa al dirigirse al cliente), esta debe estar limpia y rasurada, vigile los lagrimales y los ángulos de los labios, no deje que se vea el sudor de la cara, lave esta cuanta vez sea necesario.

En el caso de las barmaids, no pueden usar maquillaje en exceso, debe ser sutil sin abusar a de los detalles como delineadores, sombras o pinta labios.

Las Manos:

Estas deben estar bien limpias en todo el servicio, es recomendable lavarlas a cada instante, no se pueden usar prendas fuera de lo común (Se permite solo el anillo de matrimonio), no se deben usar uñas postizas (Las mismas deben estar cortas y limpias), con una leve pintura o brillo en caso de las barmaids.

Perfumes:

El uso de perfumes durante el servicio está prohibido, ya que podemos despertar alergias en los clientes debido a su sensibilidad a olores fuertes o micro partículas de los que pudiesen estar fabricados. En caso si se permitiera el uso de perfumes este deberá se ligero.

Tatuajes:

Estos deben estar cubiertos y no a la vista del cliente cuando se exponen en brazos y antebrazos, aunque hay locales donde se permite su exposición.

Seguridad e Higiene:

Cabe señalar que las personas que se desempeñan en este oficio, deben cumplir con ciertas normas de seguridad e higiene porque dependiendo de este cumplimiento se evitaran los accidentes ya sea mayor o menor riesgo.

Debemos cumplir estrictamente estas normas porque los trabajadores somos los primeros perjudicados, el ser perceptivo y cauteloso nos ayuda a evitar los accidentes.

Las reglas de higiene y seguridad deben cumplirse con gran sentido de lógica y responsabilidad porque así podemos evitar los accidentes. Un punto importante es conocer donde se encuentran ubicadas las salidas de emergencia, los extintores de fuego, y si llegásemos a tener

se debe leer el manual de Emergencia que debería estar diseñado bajo las normas exigidas por la zona donde resida el bar, incluyendo los números telefónicos de los medios de seguridad del estado (Bomberos, Ambulancia, Policía local o número de emergencia en su defecto).

También para el buen cumplimiento de este arte, debemos usar los implementos de seguridad y nos daremos cuenta que se nos agiliza el trabajo por lo que no corremos peligro. Debemos tener mucho cuidado con el uso de instrumentos punzo cortantes u otros equipos de alto riesgo, así mismo el uso de fuego en la recreación de tragos o exhibiciones en muchas ciudades está prohibido (si se va a realizar una flaming cóctel este debes ser supervisado y debe constar con los parámetros de seguridad necesarios en caso de accidentes).

El Aseo y Limpieza.:

Se ha determinado que la limpieza del local, bar y aéreas adyacentes al local es lo que influye en los clientes para dejar de frecuentar un establecimiento y cambiarlo por otro.

Debemos tener en cuenta que la limpieza y el aseo del establecimiento sumado a la atención son factores que plasman en muchas de las encuestas o comment cards que los clientes frecuentan, podemos mencionar, por ejemplo: La conocida plataforma TripAdvisor, donde los suscritos colocan de manera critica positiva o negativa sus experiencias al visitar un establecimiento o lugar visitado.

Nosotros apoyamos la opinión de que el aseo y la limpieza son los factores más importantes, porque si estas no existen, es una demostración más de la falta de atención al cliente. Se dice también que las diferentes condiciones sanitarias son causa de la quiebra de muchos bares; esto también es cierto, claro está incluyendo como es lógico, la falta de experiencia y el capital insuficiente para cubrir las necesidades mínimas que pueda exigir la ley ante una inspección.

Por otro lado, toda persona que trata con el público y especialmente en el expendio de alimentos y bebidas, tiene una tremenda obligación moral, (la salvaguarda de la salud de esos cientos de clientes a quien atendemos).

Cumplir con las normas de fechado, caducidades, FIFO (First In – First Out) y descarte de productos caducados son factores muy importantes en el mantenimiento de un bar.

La limpieza y el aseo son una obligación y un ideal humano. Por lo tanto, en nuestros establecimientos debemos ser exigentes con el aseo y la limpieza, una de nuestras obligaciones es conservar nuestro puesto de trabajo impecable.

El descarte de los productos orgánicos debe hacerse por separado de los reciclables y cristalería rota, para ello debemos tener dentro del bar o del establecimiento contenedores específicos para cada uno.

- Contenedor Amarillo para plásticos.
- Contenedor Verde para Cristales, vidrios reciclables.
- Contenedor Azul para papel y cartón.
- Contenedor Marrón para desechos orgánicos.

Figura 3

Contenedores de Reciclaje



Nota. Contenedores,s/f (www.losreplicantes.com)

Decálogo del Barman

El Decálogo del Barman, fue escrito por Santiago Policastro apodado “Pichin” también conocido como el “Barman Galante” en 1954:

- El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.
- La misión del barman es alegrar, no embriagar.
- Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
- No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
- Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.
- Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.
- No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
- Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.
- Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
- Siente el orgullo de ser Barman, pero merécelo. ("Pichin", Decálogo , 1954)

¿Servicio al Cliente?

El buen Barman debe procurar memorizar las bebidas de los clientes que visitan al bar con frecuencia. Anticiparse en la selección de las bebidas “Adivinando o Intuyendo” el gusto, puede ser considerado como un detalle de atención.

El “Recomendar” es un detalle del trabajo del Barman que se adquiere solo a través de un conocimiento profundo de los productos e insumos, y se puede lograr solo con la experiencia, formación y práctica, en este sentido tenemos las siguientes recomendaciones:

Aperitivos o Before Dinner:

Son bebidas que estimulan el apetito, el Barman hará bien en ofrecerlo a la hora que precede el almuerzo o cena. Mayormente son bebidas amargas que sirven en cantidades medias (nos son tragos largos) por ejemplo: Americano, Negroni y el Classic Martini.

Figura 4

Classic Martini



Digestivos After Dinner

“Pusse Café” como también se denominan, ayudan al cliente a digerir los alimentos consumidos en el almuerzo o la cena. Son tragos dulces y licorosos en algunos casos.

Pero el protocolo dice que un Brandy, Armagnac, Cognac, Clavados, o algún espirituoso añejo y de alto estándar son los recomendados para este propósito, se sirven en una copa balón superpuesta sobre un vaso con agua caliente, así el vapor calienta la copa.

El momento más apropiado de servirlos será en la cena llegado el momento del café y eventualmente en las tardes en casos excepcionales. Considérese como digestivo todos los licores que se tomen puros o secos con graduaciones altas y de añejamiento o maduración.

En España acostumbran de beber orujos o licores de hierbas como digestivos.

Figura 5

Bebida Dry



Nota. Dry Ron (Fuente: www.cocinayvino.com)

Los Reconstituyentes o Pick Me Up Cocktails

Entre ellos conocemos el Bloody Mary, Bull Shot, el Destornillador, etc. Las bebidas “medicinales” como algunos amargos, hecho a base de raíces y hojas pueden ser recomendables a los clientes que sufren pequeños trastornos estomacales, causados por el exceso de comidas o bebidas. Estas se suelen beber también en caso de resaca por sus altos contenidos proteínicos.

Figura 6

Bloody Mary



Los Vinos de Mesa:

Muchos son los Tipos de vinos: El Blanco, el Rosado, la Champaña o Vinos Espumosos pueden también considerarse en esta categoría. Estos vinos se colocan dentro de la carta de bebidas diferenciándolos por sus familias, costos, calidad y servicio sea por copa o botella.

¿Como Servir al Cliente?

“La Primera Impresión es Siempre la más Importante”.

La forma en cómo recibimos a nuestros huéspedes puede ser determinante para las futuras relaciones. Un saludo cortés y una amplia sonrisa siempre son bienvenidas, recuerden que en muchos casos los camareros son los primeros contactos con nuestros clientes.

El local debe contar con un Protocolo de Servicio o Estándares establecidos para ello.

Algunas de estas normas de protocolo o estándares más comunes son:

- Saludar al Cliente por su nombre o apellido si lo conocemos y hagámoslo sentir que nos alegramos por su visita.
- Seguidamente se procede a acomodar a nuestros clientes y ayudarles esencialmente en la ubicación de pertenencias personales, tales como: paquetes, paraguas, abrigos, etc.
- Será obligación del camarero o bartender en su defecto acomodar estas pertenencias en los sitios adecuados si los hay, o sobre una mesa que este cerca de la mesa donde va a permanecer el cliente.
- El Barman invitara a los clientes a sentarse en la barra (Sillas altas de bar). Una vez acomodados los clientes en el Bar, el Barman cuidara que la mesa o barra estén dispuestas para el servicio, colocara ceniceros limpios y una servilleta o porta vaso frente al usuario en caso de que haya sido desocupada momentos antes.
- Inmediatamente después que los clientes se encuentren ubicados, el Barman entrega la carta de bebidas dejando un tiempo considerable de 1 minuto para su revisión.

- Se preguntará al cliente si necesita ayuda con la carta o si desea escuchar las recomendaciones de la casa, recalando la variedad de alcoholes Premium, cocteles de autor, cocteles más vendidos a su vez cocteles clásicos y los vinos de la casa o región.
- Tomará el pedido y eventualmente se recomienda en un tiempo de tres (3) minutos para así dar tiempo al cliente de escoger su bebida, que bien pueden ser: especiales, promocionales del establecimiento, o clásicos, es recomendable tener un atractivo especial para el cliente puede considerarse un coctel de bienvenida, una tapa o una degustación del día como cortesía de la casa.
- Una vez tomado el pedido del cliente, el bartender comienza con la parte de la preparación y el servicio que no debe superar los siete (7) minutos. En los establecimientos que ofrecen tapas con las bebidas, estos deben servirse en pequeñas cantidades junto con el primer pedido del cliente, y deben ser repuestos en caso de que sean consumidos antes de las bebidas.
- Preparar los cocteles en la cristalería y con la decoración acorde como lo muestre la carta, esto es importante ya que el cliente esta sugestionado por la apariencia de su orden, (esto es clave cuando la carta muestra fotos de los cócteles)
- Las bebidas embotelladas se sirven en su envase original, hablamos de: agua con o sin gas, refrescos, tónicas, etc. Sirviendo dos tercios $\frac{2}{3}$ del contenido en el vaso y dejándola a un lado colocando la etiqueta de cara al cliente.
- En el servicio del vino, la botella muestra con la etiqueta de cara al cliente, se ofrece un poco para prueba y aprobación. Se puede acompañar con una breve descripción del vino por parte del bartender mientras se degusta, así potenciamos su venta.

- En caso de ser cliente solitario se le ofrece la clave WI-FI o material de lectura de la casa, (este puede ser material donde se relacione con los diferentes servicios que se ofrecen en el local), así podemos impulsar alguna venta o consumo para una futura visita de este cliente.
- Todas las bebidas deben ser servidas sobre los posa vasos, (estos se cambian y descartan con cada trago, copa o cóctel que se sirva).
- Es recomendable cuando servimos bebidas calientes (café, té o infusiones) colocar un complemento dulce con el pedido, (sea, chocolate, galleta bombón, etc.).
- El Up Selling o segunda consumición, se ofrece entre un periodo de dos a tres (2-3) minutos después de acabada la copa anterior.
- Averiguar sobre la satisfacción o calidad del cliente por la bebida es un detalle que nos ayudara para una próxima preparación. Estas auto evaluaciones fundamental para hacer un feet back de nuestro servicio.
- Hacer sentir al cliente que tiene un servicio personalizado es un punto favorable para el bartender y a su vez para el local. (de ser necesario y si se puede, ajustamos la música a gusto del cliente).
- Anticiparnos a las necesidades del cliente también suma puntos positivos para el servicio, debemos asegurarnos de que el cliente sepa nuestro nombre.

Una de las atenciones más brillantes que puede brindar un Barman en el servicio, es siendo rápido, ordenado y limpio, para eso es necesario trabajar estrictamente de acuerdo a las técnicas de preparación según lo exige servicio establecido por el local (con esto nos referimos a los estándares o fichas técnicas de cada coctel o trago).

La Ética Profesional del Barman:

Ética:

Es la parte de la filosofía que trata de la moral y obligaciones del hombre. La ética está constituida por una escalera de valores espirituales y morales.

Los valores espirituales son primordiales y que todo hombre de buena voluntad debe perseguir, cuando en un hombre predominan los valores espirituales sobre los materiales estaremos seguros que jamás nos engañara, y que podremos confiar en él, eso trae como consecuencia que nos hagamos amigo de esa persona que está sirviendo con mucha dedicación y profesionalismo. La ética determina el balance de lo que es bueno y lo malo de conducta del hombre. Ser honestos en el uso de los insumos, preparación de las bebidas y calidad de las mismas son factores de la Ética del Bartender.

“HAZ DEL CLIENTE UN AMIGO Y NO HAGAS DE UN AMIGO UN CLIENTE”

Si usted tiene buena presencia logrará dar buena impresión, esto favorece al Bartender y a su lugar de trabajo, si logra cautivar e impresionar al visitante con su personalidad, buen servicio logrará del visitante un buen amigo, de seguro este será un repetidor asiduo.

Los Puestos de Trabajo:

Los puestos de trabajo deben cumplir condiciones necesarias para ser operativas, con una dotación de materiales de primera calidad, suficiente espacio para que el personal pueda desempeñar su labor con comodidad y eficiencia. Estos puestos de trabajo o Estaciones deben ser organizados por personas de gran experiencia y conocimientos amplios en la profesión, si se monta una buena Mise en Place no tendremos problemas en servir con elegancia y destreza, lo comandado por el cliente o mesero.

La mayoría de los bares o barras que se pueden encontrar en tascas y discos no cumplen con ciertas normas básicas que se necesitan para un mejor desenvolvimiento de los Bartenders y ayudantes, se pueden describir algunos detalles muy comunes estos sitios donde por ahorrar costos se comenten inconscientemente estos errores al fabricar una barra, estos son algunas de esas carencias:

- Escasos toma corrientes para conectar las licuadoras y neveras refrigeradoras.
- El fregadero o lavadero de vasos muy pequeño o mal ubicado lejos de los inodoros de agua o en su defecto la ubicación de la maquina lava vajillas.
- Los dispensadores de hielo o muy pequeños o muy grandes, deben ser medianos y estar compartidos la largo del bar.
- la Mise en Place de la cristalería debe ser equitativa en el bar, la falta de separadores o gomas anti resbalante se puede decir que es uno de los más importantes.
- Las dimensiones de la barra son uno de los errores más comunes: la altura, ancho, profundidad y largo no son siempre los más adecuados.

Los Bartenders, ayudantes y bar backs deben ser ordenados, cuidadosos durante su labor de trabajo, si no es así pueden ser víctimas de algún accidente como:

- Cortaduras con los cuchillos o copas rotas que no fueron retirados del bar
- Cortocircuitos por derrame de líquidos sobre lo toma corrientes mal colocados
- Romper alguna botella en el área del hielo (lo que acarrea el descarte de todo el hielo).
- Derramar jugos (Zumos) por no estar en el lugar dispuesto para ello.
- Tropiezos entre compañeros por falta de comunicación entre sí.
- Derrame del trago o cóctel por parte de algún compañero mal ubicado dentro del bar.

Tenemos claro que del personal a trabajar está obligado a dejar su área en perfecto estado, eso quiere decir limpio, ordenado y en perfectas condiciones para el próximo servicio. Esto entra la personalidad del bartender y su ética.

Vaciar los contenedores de desechos sólidos y reciclables (Basura) también son tareas del personal del bar esto incluye otras actividades como lo son:

- Limpiar el Top Bar.
- Reposición de neveras, teniendo en cuenta caducidades y FIFO.
- Hacer pedido e inventario cuando sea necesario.
- Desinfectar el área de trabajo (en muchos casos se usa Suma D-10).
- Las neveras después de limpiadas para su larga vida se pueden reparar con (Suma D-7)
- Limpiar las botellas de uso diario.
- Llenar el check list de cierre y libro diario.
- Retirar los barriles de cervezas vacíos.

- Retirar las cajas de refrescos vacías dejando nuevas en su lugar para ser rellenadas en el próximo servicio. (Estas deben colocarse en el área asignada en orden)

Figura 7

Gimlet Cocktail



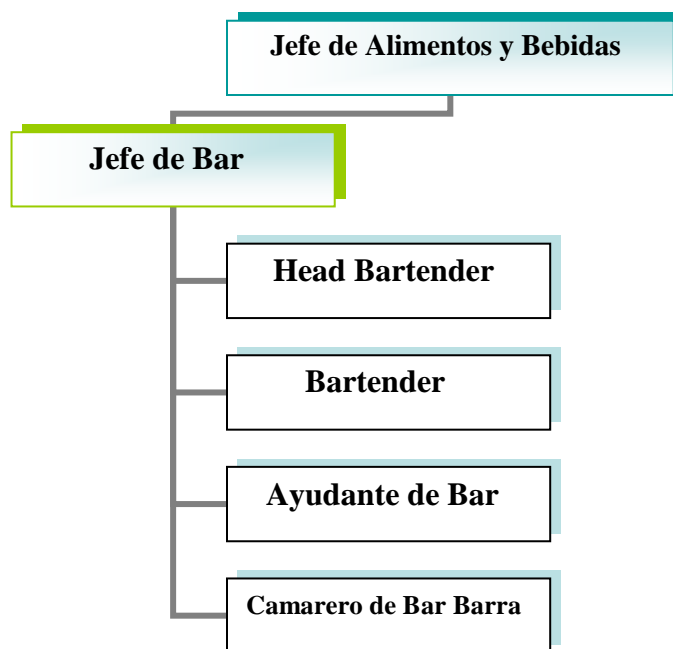
El gimlet es un cóctel generalmente compuesto de 2 partes de ginebra y 1 parte de jugo de lima. Una receta de la bebida hecha en 1928 decía: «ginebra, una mancha de lima y soda». En la novela *The Long Goodbye* de Raymond Chandler (1935) afirmaba que «un verdadero gimlet es mitad ginebra y mitad zumo de lima Rose's y nada más». Esto está en línea con las proporciones sugeridas por *The Savoy Cocktail Book* (1930), que especifica una mitad de ginebra de Plymouth y la otra mitad de jugo de lima Rose's Cordial.³ Sin embargo, los sabores modernos son menos dulces y generalmente proporcionan al menos dos partes de ginebra por una parte de la lima y otros elementos no alcohólicos. Gimlet Cóctel, 2019, párrafo 1, (<https://es.wikipedia.org/wiki/Gimlet>) CC. 3.0

Organigrama del Bar

En el bar hay ciertos parámetros que se manejan a nivel internacional, en la hostelería estos puestos están mejores definidos. Cada local o bar tiene su manera de crear y otorgar sus rangos de responsabilidades a los bartenders, pero en definitiva todos tienen en común un patrón de los puestos de trabajo, que podremos plasmar en la siguiente figura.

Figura 8

Organigrama de la Profesión de Bares



La Mise en Place:

La “Mise en Place” es un término de origen francés. Esta expresión es usada internacionalmente por profesionales hoteleros y gastronómicos.

Mise en Place, es un conjunto de operaciones que permite el desarrollo rápido y coordinado las distintas tareas que se realizan en un bar. Consiste concentrar ordenadamente en un punto cómodo, (al alcance) los diferentes útiles o ingredientes a usar en la producción de las distintas bebidas lo que genera un mejor desempeño en el servicio.

Tareas de La Mise en Place

- Rellenar las hojas Check List (apertura y cierre)
- Reponer bebidas en las estanterías.
- Revisión de las máquinas de hielo (rellenar control de limpieza y temperaturas)
- Realizar FIFO (First in First Out).
- Control de fechas y caducidades.
- Cortar frutas en la apertura (hacer decoraciones naturales con fruta fresca).
- Exprimir cítricos en la apertura (hacer jugos o zumos para mezclas frescas).
- Preparar el servicio del hielo (cuidar que no esté contaminado).
- Repasar y ordenar la cristalería.
- Revisar los principales instrumentos de trabajo.
- Ordenar el material de servicio.
- Chequear cafeteras (de haber alguna en el bar).
- Chequear libro de reservas.

- Recibir mercancía y colocar en el office (esto en algunos casos).
- Verificar productos de lava vajillas (Por ejemplo: L2e Jabón, A5 clarificante).
- Hacer apertura de la caja en el caso turno diurno y cierre en el turno noche.
- Rellenar libro de novedades antes de hacer cambio o cierre del turno.
- Manejar los tiempos de servicio en el preparativo de la Mise en Place.
- Rellenar libro control de temperaturas (neveras y máquinas de hielo).

Principales Herramientas de Bar

En casi todos los bares a nivel mundial podrán encontrar las mismas herramientas, aunque hay infinidad de marcas y modelos, las herramientas cumplen la misma función en la preparación de los cócteles y bebidas.

Acá le detallaremos algunas de estas herramientas que debes tener en tu bar:

Figura 9

Herramientas de Bar



Figura 10

Herramientas de Bar



1. Licuadora o batidora
2. Cuchara removedora.
3. Colador es espiral, colador de malla (julep cocktail strainer).
4. Tabla para cortar frutas (deben ser de color verde, mayormente de plástico o fabricada de polipropileno y reforzadas) estas tienen una mayor duración y entran en los parámetros de la seguridad alimentaria.
5. Cocteleras (Boston y Americana).
6. Jigger o Cubilete (vaso de medidas) estos vienen en cl, ml u oz.
7. Pala para hielo (debe ser de un material resistente y homologado para su uso).
8. Hieleras con pie para champan (deben ser de acero inoxidable preferiblemente).

9. Destapador o abridor (abre latas, saca corchos, speed opener).
10. Glass Rimmer
11. Mortero en sus versiones (frutas, cítricos, hierbas).
12. Exprimidor de limón (cítricos).
13. Barmats y Floormats (son de goma y su mantenimiento debe ser diario).
14. Vaso mezclador.
15. Bar Caddie.
16. Fruit Bar Caddie
17. Pour Juice (contenedores de jugos o zumos).
18. Metal Pour (dispensador de licores).

Menciona ¿Cuáles crees que debes tener en tu bar?

19. –
20. –
21. –
22. –
23. –
24. –
25. –
26. –
27. –
28. –
29. –

Origen del Cóctel.

Las leyendas sobre el origen del Cóctel son muy variadas: Una de ellas se origina en el siglo XVII, en Campeche (México). Piratas y aventureros al llegar solían beber los llamados Dracs, hasta que un tabernero ideó mezclar diferentes bebidas, bombas increíbles digeribles solo por los bien preparados estómagos de aquellas personas. Para agitar las mezclas, el tabernero servía de las raíces de una planta llamada “Cola de Gallo” Cock-tail en inglés.

Se cuenta también, que un tabernero muy aficionado a las riñas de gallos, poseía un ejemplar dotado de excelentes condiciones para la pelea, lo que le ha valido ser el vencedor de innumerables combates. En cierta ocasión, se enfrentó a otro gallo fino, también muy famoso.

La gallera local se colmó de aficionados y el combate resultó tan sangriento que, a pesar de haber triunfado el gallo del tabernero, apenas conservó de su vistoso plumaje, las plumas de la cola. Eufórico, el tabernero invita a los aficionados a celebrar gratuitamente en su negocio. Pero debido a la gran cantidad de personas, no era suficiente la bodega, por lo cual el tabernero y su hija decidieron mezclar diversas bebidas para complacer a los invitados, quienes al darse cuenta que estaban tomando algo diferente y sorpresivamente agradable, y lo bautizaron “Cock- tail” en homenaje al gallo triunfador.

Otros atribuyen su origen, en Norte América, a una tabernera de nombre Betsy Flanagan en 1779 quien preparaba una especie de cóctel.

Hay quienes aseguran que su origen tuvo lugar en Kingston, Jamaica, en 1770, por Hedí, joven enamorado de la hija de un señor de dos grandes pasiones: su hija Heny y un gallo de pelea llamado Júpiter. De aquí en adelante la leyenda se confunde con la narrada anteriormente.

Sea cual fuere su origen, el nacimiento del cóctel fue el fruto de la inquietud por hallar combinaciones o mezclas dirigidas a complacer el paladar del cliente. (I.N.C.E., 1996, p. 4)

Como Preparar un Cóctel.

La preparación correcta del cóctel requiere de tres elementos esenciales:

- **Una bebida base:** Que le dará sabor y la fuerza predominante. Por ejemplo: El Brandy, Ron, Ginebra, Vodka, Tequila, CaÇaca, Mezcal, Aguardiente, etc.
- **Una bebida modificadora:** Para suavizar, aromatizar o completar la bebida base. Por ejemplo: Benedictine, jugo de frutas, Soft Drinks, etc.
- **Los ingredientes adicionales:** Destinados a reforzar el sabor y la presentación, por ejemplo: amargo de angostura, granadina, etc.

Nota: Para facilitar el trabajo es conveniente reunir de una vez y cerca de ti, todos los elementos que le integran el cóctel. Es por ello que insistimos en la Mise en Place. Una base primordial para la excelente ejecución en la preparación de nuestra bebida.

“Agitar y Mezclar”:

Son dos términos perfectamente definidos en coctelería **Agitar** (Se hace en coctelería) y **Mezclar** (cuando se prepara un vaso mezclador), úselos como está establecido. Cuando tenga dudas, Mida usando el Jigger (cubilete) nunca a ojo a menos que tenga una larga experiencia aplicando la técnica de Free Pouring. El arte de mezclar licores, es al fin y al cabo un arte culinario que cualquiera puede desempeñarlo si sabe seguir las instrucciones pertinentes. Esto en

muchos lugares se sigue al pie de la letra, o así en la América de habla hispana, donde incluso, están mal vistos, es propio de nuestra especial idiosincrasia y sirve para poner en relieve la experiencia del Barman y hasta muchos clientes.

La Coctelera.

Coctelera Americana o Boston.

Está formado por dos vasos (Tin) puede ser uno de vidrio y otro de acero inoxidable, también dos piezas metálicas al incorporarse entre sí forman una.

Figura 11

La Coctelera Boston



Coctelera Europea.

Está formada por tres partes:

- El vaso que sirve de recipiente para colocar los ingredientes.
- La tapa con el colador integrado que ajusta sobre el vaso.
- La tapa de seguridad que cierra sobre la boca del colador, también sirve como Jigger.

Nota: Las bebidas largas, aperitivas y variantes, generalmente son bebidas mezcladas, con propiedades altamente refrescantes que complementan con bebidas gaseosas como: soda, tónica, Coca – Cola, agua gasificada, etc. Estos complementos nunca se deben agitar en la coctelera ya que generan presión y la puede hacer explotar causando un accidente inminente.

Figura 12

Coctelera Europea



Escanciado o Throwing

Características Detrás de esta Técnica

Se basa en verter o pasar un líquido de un recipiente a otro buscando la mayor apertura posible. Y para poder adentrarnos en sus características, ejecución y aportaciones a una bebida tocaremos tres puntos clave:

- Dilución
- Temperatura
- Aireación

Dilución:

Hacemos referencia a este término con la acción de reducir la concentración de nuestra bebida proveniente del hielo usado. En el escanciado contaremos con una dilución media en comparación de otras técnicas ya que nuestra bebida estará en contacto con el líquido la mitad del tiempo de ejecución y no tendremos una fractura de hielo que nos cree cristales aumentándonos la cantidad de agua añadida.

Temperatura:

Al utilizar hielo buscamos tener una bebida con la menor cantidad de calor posible y es ahí donde esta palabra se introduce en nuestro trago. Al ejecutar un cóctel con esta técnica nos encontraremos una vez más con un grado medio en comparación con las demás técnicas ya que al igual que la dilución al estar la mitad del tiempo en contacto nuestro líquido con el hielo no lograremos temperaturas tan bajas como cuando batimos esa coctelera con intensidad, pero sí

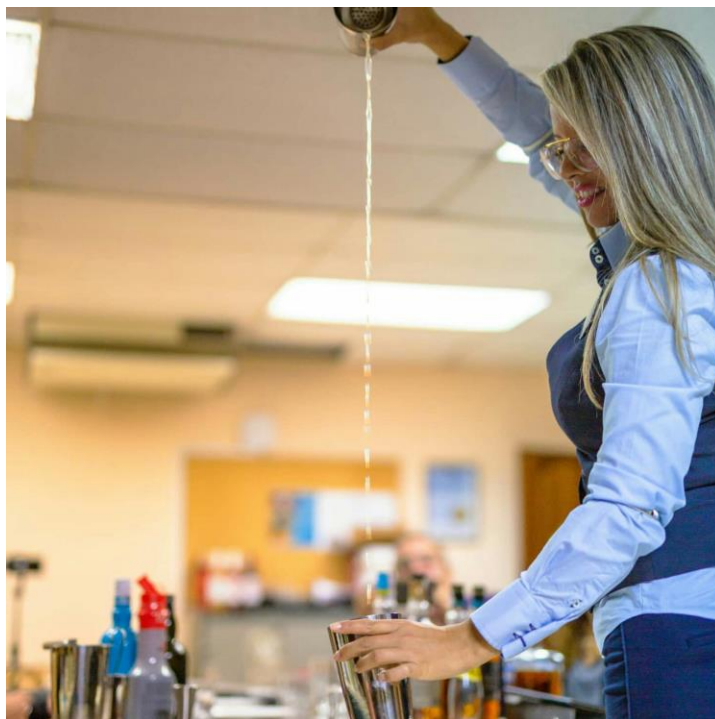
tendremos un cóctel con mayor pérdida de calor que si lo preparamos de forma directa por este enfriamiento previo.

Aireación:

En este apartado hacemos referencia a la cantidad de oxígeno que introducimos en el cóctel por la emulsión que generamos al momento en el que el líquido cae y lo recibimos en el otro recipiente. Esto nos repercute en la parte aromática ya que al oxigenar nos ayudará a liberar e intensificar los aromas, especialmente si nuestro cóctel contiene alguna bebida especiada o con botánicos. (Zárate, 2019)

Figura 13

Escanciado o Aireado



Nota. Escanciado, Garbi D., 2020,

(www.barmaid.com), Barmaid Travel

El Hielo

El mejor **Amigo** o **Enemigo** de un Bartender, aunque les parezca extraño el hielo mientras más frío mejor. Un hielo con la temperatura adecuada ayuda a la construcción de nuestro cóctel, un hielo fuera de temperatura puede perjudicar al cóctel y aporta una cantidad de agua que no deseamos en nuestra mezcla. Usar un hielo inadecuado en la preparación de un coctel no te dará buenos resultados. El hielo que usamos en la coctelera además de aportar frio ayuda a dar textura durante el agitado (existen varias maneras de agitar la coctelera), les mencionaremos algunos de los tipos de hielo que podemos encontrar en el mercado.

Hielo Frappé o Pile:

Es un hielo dimensiones pequeñas, se usa mayormente para enfriar debido a que puede tener mayor capacidad de contacto en la unidad que se utilice. Es ideal para usar en las batidoras donde damos vida a los famosos Frozen, otro uso es para enfriar la cristalería y es el hielo recomendable para las champaneras ya que podemos enfriar rápidamente las botellas de vinos o licores que deban servirse con temperatura baja.

Figura 14

Hielo Frappé



Nota. Crushed Ice (www.istockphoto.com)

Hielo Granizado:

Es más consistente que el hielo Frappé ya que su tamaño es un poco mayor y se mantiene durante más tiempo la temperatura. Por su consistencia y transparencia, **tiene** una virtud en la presentación de cócteles que contengan frutas frescas e ingredientes de colores llamativos, ya que este tipo de hielo ayuda a reflejar luz y los colores. También se usa para preparar Frozen.

Figura 15

Hielo en hojuelas



Nota. Crushed Ice (www.istockphoto.com)

Hielo Fizz:

De forma cubica al igual que el hielo granizado se derrite en el mismo tiempo, pero con la diferencia de que su color blanquecino no refleja la luz; sí que da un aspecto de volumen en el cóctel, se usa también para en enfriamiento de la cristalería o botellas.

Figura 16

Hielo de maquina



Nota. Crushed Ice, s/f, (www.istockphoto.com)

Hielo en Cubo:

Catalogado como el **hielo** más popular en los bares del mundo. No solo es el mejor **Amigo** de las bebidas largas, sino también el hielo idóneo para bebidas cortas.

Es imprescindible que este hielo sea sólido para preservar uno de sus principales atractivos: su larga duración y consistencia a la temperatura de frío correcta para un trago.

Es tan importante en la coctelería actual, que muchos bartenders tallan su propio hielo partiendo de un cubo cortado a mano, su temperatura constante es una virtud en su tiempo de consumo, transparente y solido lo hace perfecto para la talla en forma de diamante lo que le dará belleza y estilo al cóctel. Los cubos son catalogados por su gramaje lo que nos lleva a medir la cantidad de agua que contiene.

Figura 17**Hielo en Cubo Artesanal**

Nota. s/f Cube Ice (www.istockphoto.com)

En países Latinos los tragos se sirven con abundante hielo debido al calor de la zona tropical, en países europeos de clima más fríos en los tragos largos se acostumbran a servirse con tres (3) o cuatro (4) cubos por copa, un ejemplo muy clásico tenemos: Gin Tónico, Screwdriver, etc.

Hielo en Esferas

Ya podemos conseguir a nivel comercial, también se puede hacer en casa, usando un molde adecuado para este tipo de hielo. Muchos son los que se enamoran del valor que aporta, no solo enfriando sino con la belleza que suma al coctel.

Una técnica muy empleada es colocar frutas, rosas, hierbas o botánicos en los moldes antes de congelar, así ya listo la bola se puede apreciar en su transparencia el producto integrado que a su vez puede aportar sabor a nuestra bebida.

Al igual que el hielo en cubo se puede conseguir por gramos lo que nos da una medida en volumen líquido que se aporta a la bebida.

Figura 18

Esfera de hielo artesanal



Los Bartenders Japoneses son muy conocidos por su arte de tallar el hielo para sus cocteles. Usan herramientas de alta calidad y dedican tiempo para perfeccionar su técnica, lo que aporta un valor agregado al cóctel y al servicio.

Cómo Calcular la Densidad del Hielo

- Mide la altura, la anchura y la profundidad de un trozo de hielo en centímetros.

Multiplica la altura, ancho y profundidad para encontrar el **volumen del hielo expresado en centímetros cúbicos**. Si el hielo de muestra tiene un ancho de 8 cm, una altura de 4 cm y una profundidad de 2 cm, entonces calculamos el volumen del hielo de la siguiente manera: $8 \text{ cm} \times 4 \text{ cm} \times 2 \text{ cm} = 64 \text{ cm}^3$.

- Coloca el hielo en la balanza y **mide su masa en gramos**.
- **Divide la masa del hielo entre su volumen para encontrar la densidad del hielo**. Si el volumen del hielo es 64 cm^3 y su masa es 58.88 g , por ejemplo, entonces la densidad del hielo es $64 \text{ cm}^3 / 58.88 \text{ g} = 0.92 \text{ g/cm}^3$.
- Si tus medidas son precisas, debes terminar con una densidad cercana a 0.92 g/cm^3 cada vez. (Tovar Grillo, N. 2021)

Figura 19

Ice Floating



Nota. Densidad del Hielo, s/f, (Fuente: www.sccnn.com)

Los Siropes

Son realmente azúcar líquida con algún sabor añadido artificial o natural, los Siropes son potenciadores de sabor y muy usados por los bartenders actualmente, muchas son las marcas que se podrán encontrar en el mercado. Propuestas desde siropes 60/40 (60% azúcar / 40 % agua) hasta siropes cero calorías endulzadas con Estevia. Sus colores ayudan a dar balance a los cocteles y como aseguran algunos entendidos en el tema, dan una uniformidad de sabores, así que de esta manera se puede mantener el estándar de sabor en los cócteles.

Figura 20

Siropes



Con las nuevas tendencias en el renacer del Speakeasy Bar de la mano de Mixólogos, estos han elaborado técnicas para los siropes o Home Made (hechos en casa), acá le dejamos una elaboración fácil de hacer en casa:

Preparación:

Coloca al fuego lento un litro de agua vertido en una olla, seguido de calentarse el agua, agrega un kilo de azúcar, el agua no debe llegar al punto de ebullición, se remueve lentamente para que así haya una mejor disolución del azúcar, pasado unos minutos cuando ya se haya diluido el azúcar, se deja reposar a temperatura ambiente hasta enfriar y ya se puede embotellar.

Otro método, es agregar especias, pieles de cítricos o en la mezcla mientras esta al fuego, así podemos dar un sabor buscado al sirope. Una recomendación es tomar nota de todos los pasos al recrear la receta para así tener un precedente de medidas y sabores, para futuras preparaciones de este mismo sirope hecho en casa. Debemos tener en cuenta que la mezcla cumpla el tiempo necesario al fuego ya que retirarlo de una manera prematura puede dar como resultado la cristalización del azúcar después de embazado. Todas las botellas o Home Made deben llevar una etiqueta donde se especifique la fecha de elaboración (Día/Mes/Año), También detallemos las proporciones usadas (Azúcar / Volumen de agua) y si tiene algún sabor.

Figura 21

Siropes Caseros



Medidas de Volumen

Tabla 1

Medidas Aproximadas de Líquidos por Volumen

Cucharadita	Cucharada	Peso	Tazas	Onzas	Litros
3 cucharaditas	1 cucharada	15,6 g		½ oz.	15 ml.
6 cucharaditas	2 cucharadas	31,25 g		1 oz.	30 ml.
	4 cucharadas	62,5 g	1 / 4 Taza	2 oz.	60 ml.
	8 cucharadas	125 g	1 / 2 Taza	4 oz.	125 ml.
	16 cucharadas	250 g	1 Taza	8 oz.	250 ml.
	32 cucharadas	500 g	2 Tazas	16 oz.	500 ml.
	64 cucharadas	1 kg	4 Tazas	32 oz.	1 L.

Nota. Fuente: Creación Propia

En el Bar debemos tener en cuenta el volumen sobre el peso (densidad) del producto.

Un ejemplo: 1 taza azúcar blanco = 200 gms. (7 oz.) / 1 taza azúcar morena = 170 gms. (3 oz.).

El volumen de líquido se puede determinar a través de una fórmula:

- El volumen de líquido igual a la masa dividida por la densidad (volumen = masa / densidad). Por ejemplo:
- Densidad = 2,0 g/ml Masa = 8 g Volumen = 8 g / (2,0g/ml) = 4 ml

Las unidades de densidad pueden coincidir con las del volumen y la masa. Si la densidad es (g/ml), el volumen estará en (ml) y la masa debe estar expresada en gramos.

Temperaturas

Tabla 2

Equivalencias de Temperaturas de Calor: C° / F°

Centígrados	Fahrenheit
120	250
150	300
180	350
220	425
240	475

Nota. Fuente: www.lacocinaalternativa.com

Usa la relación en tamaño de grado para convertir entre grados **Celsius** y **Fahrenheit**. Debido a que los grados centígrados son más grandes que aquellos en grados Fahrenheit, para convertir de grados Celsius a Fahrenheit, multiplique la temperatura Celsius por 1.8, luego agregue 32. Convierta de grados Celsius a Fahrenheit usando la siguiente ecuación:

$$f = (1.8 \text{ xc}) + 32$$

También puede utilizar esta fórmula para convertir de **Fahrenheit** a centígrados. Para convertir la temperatura a Fahrenheit, primero reste 32, luego divida el resultado por 1.8.

$$c = (f - 32) / 1.8$$

Sobre la base de estas ecuaciones, puedes encontrar una temperatura en la que los grados **Centígrados** y **Fahrenheit** sean iguales, a menos 40 . (Ciencia Hoy, 2019).

¿Que son las Levaduras?

“Las levaduras no son un derivado de otros productos biológicos ni un ingrediente mineral: las levaduras son hongos microscópicos, habitualmente unicelulares. Aunque la aparición de hongos en nuestros productos alimenticios generalmente nos hace pensar que no es bueno, no es el caso con las levaduras, que se llevan usando de forma controlada miles de años. La levadura o fermento resulta tan importante y útil para nosotros por su capacidad de llevar a cabo la descomposición de azúcares e hidratos de carbono en un proceso conocido como fermentación. Hay dos tipos de fermentaciones, y en ellas los subproductos resultantes cambian:

En la fermentación alcohólica, que se da solo en condiciones anaeróbicas, es decir, en ausencia de oxígeno, la levadura descompone los azúcares en ATP, que es la energía que necesita, además de CO₂ y alcohol como productos de deshecho.

En la fermentación láctica, que también se da de forma anaeróbica, se produce lactato como producto de deshecho y se consigue una menor energía. Este proceso se da a veces como una de las últimas vías de obtención de energía en el tejido muscular, y es también el habitual en la elaboración de muchos derivados lácteos.

Tipos de levaduras

De forma habitual y refiriéndonos a lo que está al alcance de todo el mundo, hay cuatro grandes tipos de levadura que se usan de forma común. A nivel de laboratorio se manejan muchos más, pero cuando hablamos principalmente de cocina y de lo que se puede adquirir en cualquier gran superficie, estos son los principales tipos de levaduras:

Levadura natural

Es la llamada “masa madre” utilizada habitualmente en la elaboración de pan artesanal.

Levadura fresca o prensada

Se le llama levadura fresca, principalmente, porque su conservación debe realizarse en un entorno frío, como el del refrigerador, entre 4 °C y 6 °C. Viene en bloques de pasta o masa prensada y está formada por el hongo unicelular *Saccharomeces Cerevisiae*. Antes de usarla, es necesario diluirla en agua para su correcto funcionamiento

Levadura seca

Esta levadura, deshidratada y en gránulos, no necesitaba ser conservada en frío y su vida útil era mucho más prolongada que la de la levadura fresca.

Levadura química

Esto no es propiamente levadura, pero se le llama así porque se trata de un emulsionante químico capaz de replicar el efecto de la levadura. Se trata de productos como el bicarbonato, que reaccionan al calor del horneado y reproducen de forma artificial el efecto de subida de la levadura. La levadura química solo actúa una vez en el horno y no fermenta la masa antes”. (B. Acosta 2021).

Levadura Silvestre

Es la levadura natural proveniente de la fruta o espontánea de un producto orgánico, como la miel, piña, uvas, etc. En esta variedad tenemos un híbrido de levadura o cultivo que nos servirá de arranque para la fermentación de un producto.

El cultivo o madre del jengibre es el más usado por los bartenders para inocular la fermentación de sus bebidas.

Levadura Comercial

Esta categoría es la que se usa para la producción de alcohol como el los vinos, champagne, etc. Son muchas las clases y están clasificadas en diferentes proporciones de fermentación, aunque sean de la misma especie “*Saccharomyces Cerevisiae*” cada cepa es distinta una de otra ya que son modificadas genéticamente para poder producir y tolerar niveles más altos de alcohol.

Estas levaduras por sus características pueden aportar más o menos dulce, más o menos alcohol en nuestra fermentación.

- EC-1118: Se usa para fermentar hasta un 18%
- D47: Se usa para fermentar hasta un 14% de alcohol

En la siguiente figura podremos apreciar 4 tipos de levaduras.

Figura 22

Tipos de Levaduras



Nota. Acosta B., 23 Feb 2021, (<https://www.ecologiaverde.com/levaduras-que-son-tipos-y-ejemplos-2585.html>)

Ecología Verde

La Fermentación

La fermentación alcohólica (denominada también como fermentación del etanol o incluso fermentación etílica) es un proceso biológico de fermentación en plena ausencia de aire (oxígeno - O₂), originado por la actividad de algunos microorganismos que procesan los hidratos de carbono (por regla general azúcares: como pueden ser por ejemplo la glucosa, la fructosa, la sacarosa, el almidón, etc.) para obtener como productos finales: un alcohol en forma de etanol (cuya fórmula química es: CH₃-CH₂-OH), dióxido de carbono (CO₂) en forma de gas y unas moléculas de ATP que consumen los propios microorganismos en su metabolismo celular energético anaeróbico. El etanol resultante se emplea en la elaboración de algunas bebidas alcohólicas, tales como el vino, la cerveza, la sidra, el cava, etc.^[1] Aunque en la actualidad se empieza a sintetizar también etanol mediante la fermentación a nivel industrial a gran escala para ser empleado como biocombustible.

Figura 23

Fermentación de la melaza



Nota. Bennett S. 05 /09/2019, Barbancourt's Magical Fermentation Formula: Photo of the Day (uncommoncaribbean.com) Uncommon Caribbean

¿Que es la Destilación?

La destilación es el proceso de separar los componentes o sustancias de una mezcla líquida mediante el uso de la ebullición selectiva y la condensación. (Esto quiere decir que si le aplicamos calor a un componente en estado Líquido este pasa a estado gaseoso y al enfriarse vuelve a estado líquido).

La destilación puede resultar en una separación esencialmente completa (componentes casi puros), o puede ser una separación parcial que aumenta la concentración de los componentes seleccionados en la mezcla.

Este proceso realza las diferencias en la volatilidad de los componentes de la mezcla. Es un proceso de separación física; no una reacción química. La destilación de productos fermentados, como en el caso de la melaza, miel, frutas, etc. Producimos bebidas destiladas con un alto contenido de alcohol y extracción de otros productos obtenidos de la fermentación sin valor comercial para el producto que buscamos, por ejemplo los alcoholes no deseados, conocidos como cabezas o colas.

Para la destilación se utiliza un alambique, este instrumento se utiliza desde épocas antigua de griegos y árabes.

En la actualidad a nivel industrial los alambiques son sofisticados maquinarias que maximizan el proceso de extracción de los alcoholes, utilizando diferentes técnicas supervisadas por un Master Distiller quien es el encargado de este delicado y meticuloso método que comienza en la fermentación y culmina en la selección de los mejores alcoholes para la elaboración de bebidas.

La utilización de alambiques de cobre para obtener ciertos alcoholes es usada por algunas empresas, este proceso es conocido como Post Still, Batch.

Los alambiques actuales cuentan con una columna de rectificación y una de concentración, lo que ayuda al master destiller a conseguir los mejores resultados para las mezclas programadas.

Veremos a continuación algunos alambiques.

Figura 24

Alambique de Cobre



Nota. Alambique de cobre para elaboración de cachaça, 25 nov 2014,
(<https://bardafonte.wordpress.com/cachaca-da-fonte/>) Espaço da Fonte.

Figura 25

Alambique industrial



Nota. Alambique de cobre y columnas, 30 Ju 2009,

(<https://dinnerdiary.org/2009/06/30/sipsmith-distillery-in-hammersmith/>)

Stephen, dinnerdiary.org

Los alambiques de laboratorio suelen ser de vidrio y hechos para soportar altas temperaturas, son buenos conductores del calor, su presentación es de tamaño reducido ya que solo se usan para pequeñas muestras de trabajo o estudios en espacios reducidos.

La fuente de calor puede ser fuego directo desde un mechero controlado o eléctrico en algunos casos.

Bibliografía

- Acosta B., 23 Feb 2021, Levaduras que son, tipos y ejemplos (www.ecologiaverde.com)
p, 2,3,4,5,6, Ecología Verde
- "Pichin", S. P. (1954). Decalogo del Barman, S.A.I.C.Y F.
- Carr, F. A. (18 de 2 de 2019). www.geniolandia.com.
<https://www.geniolandia.com/13074422/como-calculiar-la-densidad-del-hielo-y-del-agua>
- Ciencia Hoy. (2019). Ciencia Hoy. <https://cienciadehoy.com>
- Cocina y Vino. (2015). Cocina y Vino. <https://www.cocinayvino.com/>
- Fermentación Alcohólica, Química.ES, 1997-2020,
(https://www.quimica.es/enciclopedia/Fermentación_alcohólica.html) p 1, Lumitos AG
- I.N.C.E. (1996). Curso de bares. Curso de Bares y Restaurantes, (pág. 3).
- International Bartender Association. (2015). www.iba-world.com. Cocktails
- Mendez, P. E. (2016). El Alcohol Aspecto Sociocultural Venezolano. Revista Sensorial.
- Tovar Grillo, N (2021). Matematica Aplicada a la Coctelería, www.mixologist-baar.com
- Torres Villao, A. (1999). Scribd. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/99782675/La-Historia-Del-Bar>
- Zárate, E. A. (2019). drinksmotion.com. Escanciado o Throwing

