



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

# DIPLOMADO EN MIXOLOGÍA MOLECULAR

**SEDE:** CALLE 73  
**MODALIDAD:** PRESENCIAL BOGOTÁ  
**DURACIÓN:** 50 HORAS  
**HORARIO:** SÁBADOS DE 7:00 AM A  
3:00 PM

**DOCENTE**  
Edgar Garcia  
Fabian Neva Docente Flair

# OBJETIVO



Ofrecer una ampliación del conocimiento del mundo de las mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Mediante más de 50 recetas distintas que involucran coctelería del Siglo XXI, coctelería de vanguardia, coctelería Tiki y coctelería clásica



## COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

- Tendrás la capacidad de desarrollar recetas de autor involucrando lo último en tendencia. Tanto bares como restaurantes en la actualidad están interesados por buscar mixólogos que diseñen cócteles "DE LA CASA" y darles originalidad a las recetas.
- Tendrás la capacidad de ser "trainer" de bartenders en el establecimiento que así lo requiera, ofreciendo conocimientos como; optimización de recursos, manejo de utensilios esenciales, técnicas óptimas, inocuidad durante la operación y desarrollar en ellos la creatividad para realizar cócteles según las exigencias de un cliente.
- Ofrecer capacitaciones, cata de cócteles, experiencias con bebidas alcohólicas.
- Gestionar el área de bebidas para eventos que así lo requieran. Sin olvidar que tendrás la capacidad de optar por ser JEFE de BAR o Bartender jefe, ya que tendrás un amplio conocimiento de recetas clásicas de la IBA como recetas vanguardistas y los elementos indispensables para que un cóctel se considere perfecto; color, sabor, aroma, presentación y espíritu.



# TEMARIO

- Teoría sobre coctelería Siglo XXI, coctelería clásica y coctelería molecular.
- Elaboración de cócteles aperitivos.
- Elaboración de cócteles refrescantes.
- Elaboración de cócteles digestivos.
- Instrucción de diseño de cócteles.
- Receta estándar y costo.
- Principios administrativos y manejo de utensilios.
- Elaboración de cócteles reconstituyentes.
- Elaboración de siropes, infusiones y reducciones.
- Elaboración de cordiales, shurbs y bitters.
- Coctelería Tiki.
- Elaboración de cócteles Tiki clásicos.
- Elaboración de cócteles Tiki siglo XXI.
- Coctelería Tiki y siglo XXI de autor.
- Coctelería molecular.
- Deconstrucción de cócteles.
- Esferificación directa.
- Lámparas de lava.
- Falso Caviar.
- Shots moleculares.
- Cócteles nitrogenados.
- Esferas inversas.
- Espumas.
- Emplatado de cócteles.
- Coctelería molecular de autor.
- Presentación final de autor donde deben involucrar Tiki, siglo XXI y molecular en la presentación.



# POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



## CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir  
en redes para mostrar lo que aprendiste.

## MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA  
DÉBITO Y  
CRÉDITO



FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS



CESANTÍAS

---

# ¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

**313 831 0818**

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)