

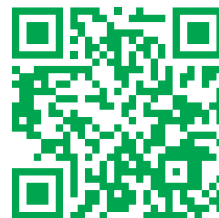
PROFESORADO/PONENTES:

Cristian Martínez Sadia.

DEPARTAMENTOS/CENTROS IMPLICADOS:

Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y letras.

ENTIDADES COLABORADORAS:



<http://extensionuniversitaria.unileon.es>



Para más información

extension.universitaria@unileon.es

**INTRODUCCIÓN
PRÁCTICA A LA
COCTELERÍA
CLÁSICA:
FUNDAMENTOS
TÉCNICOS Y
SERVICIO PROFESIONAL**



TÍTULO:

Introducción práctica a la coctelería clásica: fundamentos técnicos y servicio profesional.

DIRECCIÓN:

Sara Ouali Fernández.
Profesora. Facultad de Filosofía y Letras.
Universidad de León.

LUGAR:

Facultad de Veterinaria.
Aula sin determinar.

FECHAS:

12/06/2026 - 12/06/2026

HORARIO:

De 9:00 a 12:00 h.

DURACIÓN:

4,5 horas (3 horas dedicadas a la explicación técnica y elaboración práctica de cócteles clásicos, + 1,5 horas correspondrán al trabajo autónomo del estudiante orientado al repaso de contenidos y análisis de las recetas aprendidas).

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 8 y Máximo: 25.

TASAS:

- Ordinaria: 30 €.
- Alumnos y miembros de la Comunidad Universitaria ULe: 20 €.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

0 créditos ECTS.

DESTINATARIOS:

El curso está dirigido a estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas y del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos y a todas las personas interesadas en adquirir conocimientos básicos sobre coctelería y mixología.

OBJETIVOS:

- El curso tiene como objetivo introducir al alumnado en los fundamentos de la coctelería profesional mediante el aprendizaje práctico de técnicas básicas y la elaboración de cócteles clásicos internacionales. Los objetivos específicos son conocer los principios básicos de la mixología, aprender técnicas profesionales de elaboración de cócteles, comprender el equilibrio y la estructura de una receta de coctelería, familiarizarse con utensilios, cristalería y organización del puesto de bar, desarrollar habilidades básicas de servicio y presentación, e introducir al alumnado en el análisis sensorial aplicado a la coctelería.

PROGRAMA:

El curso tendrá un carácter fundamentalmente práctico y aplicado, combinando breves explicaciones teóricas con la elaboración guiada de los diferentes cócteles. La metodología incluirá demostraciones prácticas por parte del profesorado, elaboración práctica por parte del alumnado, análisis sensorial de los resultados y explicación técnica de cada receta y su estructura. El alumnado realizará además una actividad de trabajo autónomo orientada al repaso de contenidos, análisis de las recetas trabajadas y reflexión sobre los fundamentos técnicos de la coctelería aprendidos durante la sesión práctica.

cursos de
extensión
universitaria