

# CONTENIDO DEL CURSO

**TITANES  
ONLINE**  
PARTI TITANES ONLINE

# EL ARTE DEL BUEN BEBER

## Introducción a la Coctelería

### 📌 MÓDULO 1 - BIENVENIDOS

Vídeo 1 – Presentación del curso.

Texto 1.

Vídeo 2 – Conoce a tu profesor

### 📌 MÓDULO 2 - INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA

Clase 1 – Origen e historia de la coctelería.

Clase 2 – El Bartender.

### 📌 MÓDULO 2 - INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA

Clase 3 – Clasificación de las bebidas.

Clase 4 – Bebidas analcohólicas.

Clase 5 – Bebidas Fermentadas.

Clase 6 – Bebidas Fermentadas Vino.

Clase 7 – Bebidas Fermentadas Cerveza.

Clase 8 – Bebidas Destiladas.

Clase 9 – Bebidas Destiladas Tequila.

Clase 10 – Bebidas Destiladas Vodka.

Clase 11 – Bebidas Destiladas Ginebra.

Clase 12 – Bebidas Destiladas Ron.

Clase 13 – Bebidas Destiladas Whisky Escocés.

Clase 14 – Bebidas Destiladas Whiskey.

### MÓDULO 4 - MÉTODOS DE ELABORACIÓN

Texto 2.

Clase 15 – Métodos de Elaboración Agitado.

Clase 16 – Métodos de Elaboración Directos.

Clase 17 – Métodos de Elaboración Refrescado.

### MÓDULO 5 - LOS CÓCTELES Y SU TIPOLOGÍA

Clase 18 – Introducción a los Cócteles.

Clase 19 – Cócteles a base de Vodka «Destornillador».

Clase 20 – Cócteles a base de Vodka «Mula de Mosku».

Clase 21 – Cócteles a base de Ginebra «Gin and Tonic».

Clase 22 – Cócteles a base de Ginebra «Negroni».

Clase 23 – Cócteles a base de Ginebra «Dry Martini».

Clase 24 – Cócteles a base de Tequila «Batanga».

Clase 25 – Cócteles a base de Tequila «Margarita».

Clase 26 – Cócteles a base de Tequila «Tequila Sunrise».

Clase 27 – Cócteles a base de Ron «Cuba Libre».

Clase 28 – Cócteles a base de Ron «Daiquiri».

Clase 29 – Cócteles a base de Ron «Mojito».

Clase 30 – Cócteles a base de Whisky «Sour».

Clase 31 – Cócteles a base de Whisky «Rob Roy».

Clase 32 – Cócteles a base de Whiskey «Manhattan».

Clase 33 – Cócteles a base de Whiskey – «Old Fashioned».

# CONTENIDO DEL CURSO

TITANES  
ONLINE  
PART 1: TITANES ONLINE

# EL ARTE DEL BUEN BEBER Introducción a la Coctelería

## 📌 MÓDULO 6 - BONOS

Intro: Ser un Bartender en el mundo real.

Bono 1 – Experiencia de David Fernández\_Eva Sky Bar.

Bono 2 – Experiencia de Julián Sánchez\_Selvática Restaurante.

Bono 3 – Experiencia de Kevin Flores\_Five Points

## 📌 MÓDULO 7 - RECURSOS ADICIONALES

Recurso No. 1 – Diageo Bar Academy.

Recurso No. 2 – Biblioteca del Bar.

Recurso No. 3 – Difford´s Guide: Un blog dedicado al mundo de la coctelería.

Recurso No. 4 – Liquor.com un blog dedicado al buen beber y a la buena vida.

Recurso No. 5 – International Bartender Association o IBA.

## 📌 MÓDULO 7 - RECURSOS ADICIONALES

Pregunta 1 – ¿Que es una Onza?

Pregunta 2 – ¿Cuál es la diferencia entre Whisky y Whiskey?

Pregunta 3 – ¿A qué hace referencia con la expresión En Las Rocas?

Pregunta 4 – ¿A qué se refiere con la expresión Trago Doble?

Pregunta 5 – ¿Cuál es la diferencia entre un Barman y un Bartender?

Pregunta 6 – ¿Mezclar diferentes tragos emborracha más rápido?

Pregunta 7 – ¿Qué es el almíbar?

Pregunta 8 – ¿El Whisky se sirve con o sin hielo?

Pregunta 9 – ¿Cómo curar la resaca?

Pregunta 10 – ¿Cómo se dice “Gin” o “Ginebra”?

Pregunta 11. – ¿Se pueden hacer cócteles sin alcohol?

Pregunta 12. – ¿Qué es un “Shoot”?

Pregunta 13. ¿Qué es un cóctel “Aperitivo”?

Pregunta 14. – ¿Existen los cócteles calientes?

Pregunta 15 – ¿Cuál es el cóctel más consumidos?

## 📌 MÓDULO 9 - DESPEDIDA

Despedida.

## 📌 MÓDULO 10 - ¿CÓMO DESCARGAR TU CERTIFICADO?

¿Cómo descargar tu certificado?