ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Bar y Coctelería: Técnicas, Elaboraciones y Servicio

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Bar y Coctelería: Técnicas, Elaboraciones y Servicio que ofrecemos en ICUFOR. Este programa está diseñado para quienes desean profesionalizarse en el arte de la mixología y la gestión de barra, un sector en constante evolución que demanda especialistas cualificados capaces de ofrecer experiencias únicas al cliente.

A lo largo de esta formación, adquirirás un dominio integral de las competencias que definen al bartender profesional. Desde los fundamentos históricos de la coctelería hasta las técnicas más innovadoras como la carbonatación artesanal, la clarificación o el envejecimiento de cócteles, desarrollarás habilidades tanto en elaboraciones clásicas como en propuestas contemporáneas y sin alcohol.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer la evolución histórica de la coctelería y la cultura de bar, identificando los hitos y referentes que configuran la práctica profesional actual.

Dominar las técnicas básicas y avanzadas de elaboración de cócteles, aplicando los principios de equilibrio de sabores, dilución, temperatura y textura en cada preparación.

Aplicar la normativa higiénico-sanitaria y los protocolos de manipulación de alimentos en la zona de bar, incorporando el control de alérgenos y la gestión de intolerancias alimentarias.

Gestionar la operativa integral del establecimiento de bar, implementando sistemas de control de stock, coordinación de equipos y planificación de servicios en situaciones de alta demanda y eventos especiales.

Clasificar los destilados, licores, ingredientes complementarios y bebidas base, diferenciando sus características organolépticas y sus aplicaciones específicas en coctelería.

Elaborar un repertorio sólido de cócteles clásicos, contemporáneos y sin alcohol, desarrollando además propuestas creativas de autor con identidad propia.

Diseñar cartas de cócteles coherentes y rentables, utilizando técnicas de escandallo, fijación de precios y estrategias de venta sugerida y fidelización del cliente.

Incorporar las tendencias contemporáneas y los criterios de sostenibilidad en la actividad profesional del bar, fundamentando decisiones que conjuguen innovación, responsabilidad ética y eficiencia operativa.

Temario

01 Fundamentos del bar profesional: historia, equipamiento y conocimiento del producto

1.1. Evolución histórica de la coctelería y la cultura de bar
1.2. Diseño, organización y equipamiento de la estación de bar
1.3. Conocimiento y clasificación de destilados, licores y bebidas base
1.4. Ingredientes complementarios: mixers, jarabes, cítricos, especias y elementos aromáticos
1.5. Normativa higiénico-sanitaria y manipulación de alimentos en la zona de bar

Temario

02 Técnicas de coctelería, mixología creativa y repertorio de elaboraciones

2.1. Principios fundamentales de la mixología: equilibrio, sabor y estructura del cóctel
2.2. Técnicas básicas de elaboración: agitado, construcción directa y removido
2.3. Técnicas avanzadas de preparación y recursos de mixología contemporánea
2.4. El hielo como ingrediente esencial: tipologías, tallado artesanal y funciones en el cóctel
2.5. Elaboración de jarabes, cordiales, shrubs y preparaciones caseras para coctelería
2.6. Repertorio de cócteles clásicos internacionales: recetas, historia y ejecución técnica
2.7. Cócteles contemporáneos, creaciones de autor y propuestas sin alcohol
2.8. Decoración, guarnición y presentación visual como parte integral del cóctel

Temario

03 Servicio de bar, atención al cliente y gestión operativa del establecimiento

3.1. El rol del bartender profesional: competencias, actitud y protocolo en el servicio
3.2. Diseño de la carta de cócteles, estrategia comercial y técnicas de venta
3.3. Gestión de inventario, aprovisionamiento y control de costes en la operativa de bar
3.4. Gestión del servicio en situaciones de alta demanda y eventos especiales
3.5. Tendencias contemporáneas y sostenibilidad en la industria profesional del bar

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

