

S SHAKER



MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

- > ALTA COCTELERÍA.
- > TÉCNICAS MODERNAS DE PRODUCCIÓN.



**“ TÉCNICAS, SABORES
Y PRODUCCIÓN PARA
LA BARRA DEL FUTURO.**

**DE LA EXTRACCIÓN
AL BATCH:
DOMINA PROCESOS
PROFESIONALES,
REPRODUCIBLES
Y LISTOS PARA ESCALA ”**





TALLER AVANZADO DE 8 SESIONES



MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

FORMATO GENERAL:



- **Público objetivo:**

Bartenders profesionales, jefes de barra, bar managers y embajadores de marca.

- **Duración y formato:**

Programa de 2 meses, dividido en 8 sesiones de 4 horas cada una. Cada sesión está estructurada en 3 bloques: teoría aplicada, práctica técnica y desarrollo de coctelería (creación y ejecución de cócteles).

- **Grupo:**

Grupos reducidos de máximo 12 participantes.

- **Incluye:**

Al alumno se le proporcionará todo el material necesario para el desarrollo del curso, incluyendo información digital y recetas. No es necesario traer ningún insumo o herramienta adicional.

- **Propuesta de valor:**

Un programa diseñado para elevar el nivel técnico y creativo del participante, optimizando procesos detrás de barra y desarrollando propuestas de alto impacto para carta y marca personal.



MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

SESIÓN 1 MACERACIÓN, INFUSIÓN & FAT WASH.

Tema:

Aprende a perfilar sabores en espirituosos. Crea tus propios vermouths y bitters a base de destilados y glicerina.

Resultados:

Protocolos de maceración, 3 muestras listas para cócteles, ficha técnica reproducible.

SESIÓN 2 JARABES, ENDULZANTES Y CÍTRICOS.

Tema:

Domina los vehículos de dulzor y acidez. Aprende a preparar jarabes, aguamiel, gastrique, shrubs, cordiales y superjuice.

Resultados:

06 recetas funcionales, guía de conservación.





MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

SESIÓN 3 FERMENTACIÓN CONTROLADA.

Tema:

Incorpora fermentos para aportar acidez y efervescencia. Creación de tepaches y lactofermentos.

Resultados:

Recetas y protocolos de seguridad y control de **pH**.

SESIÓN 4 DESTILACIÓN CON GIROVAP.

Tema:

Controla el alcohol para crear ingredientes puros.

Resultados:

Procesos en Girovap, extracción concentrada, plan de uso.

SESIÓN 5 HIDROLATOS Y TINTURAS CON GIROVAP.

Tema:

Domina la elaboración de tinturas y aguas florales con **Girovap**.

Resultados:

Tintura alcohólica, hidrolato artesanal, flujo de trabajo.

SESIÓN 6 CLARIFICACIÓN Y CARBONATACIÓN.

Tema:

Aprende a limpiar y estabilizar cócteles. Uso de lácteos y gelificantes, y **CO₂** para gasificar tus creaciones.

Resultados:

Protocolos de clarificación y carbonatación.



MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

SESIÓN 7 TEMPERATURAS Y TEXTURAS.

Tema:

Añade dramatismo con técnicas únicas de presentación. Uso correcto del hielo seco y ahumadores.

Resultados:

Recetas para aires, infusiones y espumas estables.

SESIÓN 8 ESCALADO Y COMERCIALIZACIÓN.

Tema:

Escala tus recetas para venta. Creatividad aplicada a cócteles y mocktails.

Resultados:

Plantilla de batching, control de vida útil, plan de lanzamiento.





MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE MASTERCLASS?



- **Enfoque industrial práctico:** no solo teoría, sino ingredientes listos para carta y producción.
- **Documentación profesional incluida:** fichas técnicas listas para implementar.
- Alineado con tendencias (sous vide, fat wash vegano, fermentos y destilación moderna).
- **Diseñado para generar ingresos:** productos extrapolables a ventas por botella y coctelería signature.

FORMATOS SUGERIDOS



- Programa completo (8 sesiones) — certificado MasterMixologies.
- Pack modular (2–3 sesiones temáticas) — ideal para empresas que desean formación puntual.
- Workshop intensivo 2 días (4 sesiones) — versión ejecutiva.
- Servicio adicional: consultoría in bar para scaling y puesta en carta.



SOBRE EL MASTER

- **Duración:** 02 meses
- **Turno mañana:** 09 a.m. – 01 p.m.
- **Turno noche:** 06 p.m. – 10 p.m.
- **Inicio:** Martes 06 de octubre.
- **Frecuencia:** Todos los martes.
- **Fechas:**
06, 13, 20 y 27 de octubre.
03, 10, 17 y 24 de noviembre.

INSCRIPCIONES:

Av. César Vallejo 499, Lince – Lima.

- **Matrícula:** S/ 100 Soles
- **Mensualidad:** S/ 750 Soles (Mensuales).
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
PERU CAPITAL CIEN SAC
1947092310093
Cuenta interbancaria
00219400709231009390
- Puedes inscribirte pagando tu matrícula y cancelar la mensualidad hasta el día del inicio de clases.
- Teléfono: 404 8738 – 964 882 533
- WhatsApp: 964 882 533
- info@shakerbartenderschool.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.

