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”

MASTER EN MIXOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

TALLER AVANZADO DE 8 SESIONES

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 recetarios. 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.

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 **CO_2** 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 Maste rMixologies.
- 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.

SHAKER

SOBRE EL MASTER

- **Duración:** 02 meses
- **Horario:** 09 a.m. – 01 p.m.
- **Inicio:** Martes 20 de octubre.
- **Frecuencia:** Todos los martes.
- **Fechas:**
  20 y 27 de octubre.
  03, 10, 17 y 24 de noviembre.
  01 y 15 de diciembre

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.