

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Duración: 3 horas

Precio: Gratuito

Horario: 18/12/2026, de 17:00 a 20:00 horas

Monitor/a: Francisco Fernández A. (Bartender)

Objetivos

Acercar al alumnado al mundo de la coctelería desde una perspectiva creativa, práctica y totalmente libre de alcohol. Durante el taller conocerán ingredientes, herramientas y técnicas básicas de coctelería, aprendiendo a equilibrar sabores y a elaborar sus propias bebidas.

Contenido teórico

1. Introducción a la coctelería

- ¿Qué es un cóctel?
- Introducción a las diferentes posibilidades que ofrecen las bebidas sin alcohol.
- La coctelería como oficio: creatividad, técnica, hospitalidad y presentación.

2. Herramientas básicas para la coctelería

- Coctelera.
- Medidor o jigger.
- Cuchara de bar o bar spoon.
- Colador.

3. Ingredientes de un cóctel sin alcohol

- Frutas y zumos.
- Cítricos.
- Siropes.
- Purés de fruta.

4. Equilibrio de sabores

- Explicación sencilla de los principales sabores y de cómo podemos combinarlos para conseguir una bebida equilibrada:
- Dulce, ácido, amargo, salado y umami.
- Se realizarán ejemplos sencillos para entender cómo combinarlos.

5. Técnicas básicas de coctelería

- Directo en vaso (build).
- Agitado en coctelera (shake).
- Removido (stir).
- Colado y doble colado.
- Machacado (muddle).
- Se explicará para qué sirve cada técnica y cómo influye en el resultado final del cóctel.

Parte práctica

Durante la parte práctica se realizarán dos elaboraciones diferentes de cócteles sin alcohol. Cada elaboración estará diseñada para poner en práctica los diferentes conceptos explicados durante la parte teórica.