

ÍNDICE

RESUMEN

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN

1.1 Marco Contextual.....	1
1.2 Planteamiento del Problema.....	2
1.3 Objetivo General.....	2
1.4 Objetivos Específicos.....	3
1.5 Justificación.....	3
1.6 Alcances y limitaciones.....	3

CAPITULO II. MARCO TEORICO

2.1 Definición de Bebida Alcohólica.....	5
2.2 Clasificación de bebidas alcohólicas.....	6
2.3 Definición de bar.....	7
2.4 Bartender.....	7
2.4.1 Características que debe tener un bartender.....	8
2.4.2 Tareas a desempeñar por el bartender dentro del bar.....	10
2.4.3 Funciones del Bartender.....	14
2.4.3.1 Función psicológica.....	14
2.4.3.2 Función de servicio.....	15

2.4.3.3 Función como persona encargada de ventas.....	15
2.4.3.4 Función de sensibilización con respecto al alcohol.....	15
2.5. Equipo de bar.....	16
2.5.1. Utensilios.....	16
2.5.2. Cristalería.....	17
2.6 Capacitación.....	18
2.7 Técnicas para preparar bebidas.....	26
2.7.1 Construidas.....	27
2.7.2 Agitadas.....	27
2.7.3 Mezcladas.....	27
2.7.4 Licuadas.....	28
2.7.5 Machacadas.....	29
2.7.6 Flotantes.....	29
2.7.7 Flameadas.....	29
2.7.8 Bebidas en Capas.....	30
CAPÍTULO III. METODOLOGIA	
3.1 Tipo de Investigación.....	31
3.2 Diseño del Instrumento de Medición.....	32

3.3 Selección de la Muestra.....	33
3.4 Análisis de Datos.....	35
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	
4.1 Resultados Generales entre Bares.....	36
4.2 Resultados de la Comparación Intragrupal entre Bares.....	38
4.2.1 Grupo Sanborns.....	38
4.2.2 Grupo Café Plaza.....	39
4.3 Resultados de la Comparación Intergrupal entre Bares.....	43
4.3.2 Sanborns vs Bares Independientes.....	45
4.3.3 Comparación entre GCP y bares Independientes.....	47
4.4 Resultados por tema de la evaluación.....	50
4.5 Comparación de conocimientos por grado de dificultad.....	52
4.6 Preguntas de dificultad media entre bares.....	57
4.7 Distribución de preguntas difíciles aplicada al grupo.....	62
4.8 Comparación entre años de experiencia y número de aciertos en la evaluación por grupo.....	65
4.9 Comparación entre el número de aciertos en la evaluación y el modo de aprendizaje.....	68
CAPITULO V. DISCUSIÓN	
5.1 Conclusiones.....	88
5.2 Recomendaciones.....	90

Gráficas

Gráfica 4.1 Promedios generales por bar.....	37
Gráfica 4.2.1 Promedios del Grupo Sanborns.....	38
Gráfica 4.2.2 Promedios generales del GCP.....	40
Gráfica 4.2.3 Promedio de los bares Independientes.....	42
Gráfica 4.3.1 Sanborns vs Café Plaza.....	44
Gráfica 4.3.2 Comparación de promedios generales Sanborns vs Independientes...46	
Gráfica 4.3.3 Comparación de promedios generales GCP vs Independientes.....	48
Gráfica 4.4.1 Porcentaje de distribución por tema.....	52
Gráfica 4.8.1 Comparación entre los años de experiencia y aciertos obtenidos Sanborns.....	66
Gráfica 4.8.2 Comparación entre los años de experiencia y aciertos obtenidos GCP.....	67
Gráfica 4.8.3 Comparación entre los años de experiencia y aciertos obtenidos Independientes.....	68

Tablas

Tabla 4.2.1 Resultados de la Prueba de Tukey Grupo Sanborns.....	39
Tabla 4.2.2 Resultados de la Prueba de Tukey GCP.....	41

Tabla 4.2.3 Resultado de la Prueba de Tukey para bares Independientes.....	43
Tabla 4.3.1 Resultados de la Prueba de Tukey Sanborns vs GCP.....	44
Tabla 4.3.2 Prueba de Tukey Sanborns vs Independientes.....	46
Tabla 4.3.3 Prueba de Tukey GCP vs Independientes.....	49
Tabla 4.4 Prueba de Tukey entre los temas evaluados.....	50
Tabla 4.5.1 Distribución de preguntas fáciles Sanborns.....	53
Tabla 4.5.2 Preguntas fáciles GCP.....	55
Tabla 4.5.3 Preguntas fáciles bares Independientes.....	56
Tabla 4.6.1 Distribución de preguntas medianas Sanborns.....	58
Tabla 4.6.2 Distribución de preguntas medianas GCP.....	59
Tabla 4.6.3 Distribución de preguntas medianas Independientes.....	61
Tabla 4.7.1 Distribución de preguntas difíciles Sanborns.....	62
Tabla 4.7.2 Distribución de preguntas difíciles GCP.....	63
Tabla 4.7.3 Distribución de preguntas difíciles Independientes.....	64
Figuras	
Figura 1. Habilidades necesarias de un bartender para crear una atmósfera agradable..	13
Figura 2. Funciones que desempeña el bartender dentro del bar.....	14
Cuadros	
Cuadro 1. Temas relevantes impartidos en los cursos de coctelería consultados.....	26
