



OLMOS

DRINK

MIX



A close-up photograph of a glass filled with a red cocktail, garnished with a slice of citrus and a black straw. The background is a blurred bokeh of lights, suggesting a bar or restaurant setting.

# INICIACIÓN A LA COCTELERÍA Y EL MUNDO DE LA MIXOLOGÍA

Facilitador: Camilo Olmos

Camilo Olmos  @olmosdrinks  
Bartender Ejecutivo / Consultor de Bares

1. Mas de 8 años en la industria de bebidas.
2. Bartender certificado por la Asociación Bartenders de Venezuela (ABV)
3. Bartender certificado por la compañía Bar Alcoholic Resources (BAR)
4. Bartender certificado por Diageo Bar Academy
5. Diplomado en Rones y destilados (UCAB)
6. Diplomado en Cultura del vino y destilados (UNIMET)
7. Sub-Campeón de la Competencia Abierta Nacional de Bartenders organizada por la ABV
8. 1er Lugar Desafío Ron Carúpano organizado por la ABV
9. 1er Lugar Competencia “Premio a la Creatividad” organizado por Caracas Quiere Café
10. Estudiante para Sommelier en la Academia de Sommeliers de Venezuela



# Camilo Olmos

@olmosdrinks

## Bartender Ejecutivo / Consultor de Bares

### Experiencia mas notable en locales

- La esquina caracas – Ayudante/ Bartender /Head Bartender
- Pazzo Restaurant – Asesor de Bar
- Menta & Romero – Jefe de Barra
- Segreto – Jefe de Barra
- Terra Restaurant – Asesor de Bar
- Grupo Azotea Gastro Bar C.A – Bar Manager

### Marcas con las que ha trabajado

- Ron Carúpano
- Santa Teresa
- Cocuy Bicuye
- Flavor Ice Venezuela
- Monín Venezuela
- Askar Liquors
- Stella Artois
- Anís bombona





El Barman es un artista y la  
coctelería un arte que se nutre  
de espíritu, sabor, aroma y  
color.

---

# Antecedentes de la coctelería

- 
- El ponche de la India
  - Aparición de la palabra “Cocktail” en el diario *The Balance and Columbian Repository* (Julio de 1806)
  - Jerry Thomas y su guía **“The Bon Vivant’s Companion or How to mix drinks”**
  - La Prohibición de Estados Unidos (1920-1930)
  - Punto cúspide 1980 a principios del 2000

---

## ¿Que es la coctelería?



Podríamos definirla como la ciencia de mezclar, es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación.

Una ciencia que obedece a un concepto, culturas, historia y tradiciones.

---

## ¿Qué es un Coctel?



Podemos definir un Coctel como una mezcla de ingredientes que dan como resultado una armonía organoléptica. Normalmente tiene como propósito el disfrute de una ocasión en particular aunque también puede jugar un papel específico dentro de una experiencia gastronómica.

Un trago no es lo mismo  
que un coctel

# Diferencias entre “Trago” y “Coctel”



Comúnmente llamamos “Trago” a cualquier bebida alcohólica sin entender las diferencias de la misma. Para adentrarnos en la cultura del buen beber es necesario esclarecer el concepto de un trago que no es mas que otra cosa que un Destilado o un Licor servido solo, a las rocas o combinado con algún mezclador como soda, refresco, tónica, jugo o incluso algún otro licor.

# Diferencias entre "Trago" y "Coctel"



## TRAGO

Su presentación se limita a un vaso (largo o corto) o una copa.

2 Ingredientes

Su propósito es puntual.

## COCTEL

Infinitas posibilidades de presentación, todo dependerá del concepto y la ocasión.

3 o más ingredientes

Tiene un propósito moldeable y multifuncional.

# Partes del Coctel

- **Base:** Ingrediente principal de la mezcla, por lo general es un alcohol destilado (En algunas ocasiones un licor) es lo que dará identidad al coctel y determinará el cuerpo del mismo.
- **Aditivos:** Componentes que contribuyen al sabor o color de las bebidas. Suelen ser ingredientes no alcohólicos como Azúcar líquida o granulada, Siropes de frutas o mieles.
- **Modificadores:** Elementos que modifican el carácter del alcohol destilado que usamos como base. En combinación crean un nuevo sabor para la mezcla.
- **Complementos:** Son los ingredientes que disminuyen en mayor parte la proporción de alcohol que existe en la bebida, al mismo tiempo que aporta un sabor característico.
- **Decoración:** Factor que influye en la presentación y apariencia del coctel, su propósito es aumentar el deseo de consumo.

# Partes del Coctel



**Base + (Modificador + Aditivo) + Complemento + Decoración =**



# Partes del Coctel



**Base + (Modificador + Aditivo) + Complemento + Decoración =**



- |  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Ron</li><li>• Vodka</li><li>• Ginebra</li><li>• Tequila</li><li>• Whisky</li><li>• Licores</li><li>• Otros</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos cítricos</li><li>• Especias</li><li>• Licores</li><li>• Amargos</li><li>• Botánicos</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Azúcar</li><li>• Miel</li><li>• Papelón</li><li>• Granadina</li><li>• Sirope de Agave</li><li>• Jarabes</li><li>• Cremas</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Soda</li><li>• Aguakina</li><li>• Refrescos</li><li>• Jugo de Frutas</li><li>• Infusiones</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cortes de frutas</li><li>• Deshidrataciones</li><li>• Elementos ornamentales</li><li>• Elementos de interacción</li></ul> |
|--|---|--|---|---|

# Elementos Organolepticos



# Tipos de Cócteles según sus Características



**Refrescantes:** Sirven para calmar la sed, son cócteles que contienen gran cantidad de zumos o jugos que pueden ser ácidos, dulces o burbujeantes.

**Aperitivos:** Se sirven antes del almuerzo o cena, sirven para estimular el apetito, regularmente son cocteles cortos, pueden ser ácidos, semi-secos, amargos o salados

**Digestivos:** Cocteles cortos que se sirven después de las comidas, pueden ser dulces, semi-dulces o cremosos.

# Tipos de Cócteles según su elaboración



**Directo o construido:** Son cócteles que no necesitan agitado en una coctelera o ser removido en otro recipiente, se elabora directamente sobre la cristalería.

**Majados:** Se construyen en la misma cristalería sobre una base de ingredientes triturados o hechos puré.

**Removidos:** Elaborados en un vaso mezclador se dosifican los insumos sobre hielo y se enfrían con movimientos circulares por lo menos por 30 segundos.

**Agitados:** Método donde se colocan los insumos dentro de la coctelera, y se agitan durante 8 a 10 segundos vigorosamente luego deben colar y servir en cristalería fría.

---

## Coctelería elevada

**Coctelería Artesanal:** Cuando hablamos de coctelería artesanal nos referimos a las reversiones de cócteles clásicos o a recetas que parten de la estructura de la coctelería clásica sustituyendo algunos elementos por otros que pueden ser elaborados autóctonamente (Jarabes, Bitters y a fines) que le dan un twist particular propio del sitio donde laboramos.

**Mixología:** Palabra derivada del inglés y adoptada por el idioma español que se usa para referirse a una coctelería mas avanzada y estudiada a fondo y se combina con distintas disciplinas (Cocina, química, física) se fija un concepto y cada ingrediente puede desarrollarse desde cero (Incluyendo los destilados) y los resultados llevan el coctel a otro nivel en todas sus cualidades: Imagen, texturas, sabores y aromas. Es aquí donde realmente se aplica el concepto

Sin importar qué nombre se le dé a la coctelería todas  
descienden de la coctelería clásica.

A close-up photograph of a bartender's hands garnishing a drink. The bartender is wearing a dark blue long-sleeved shirt and has a tattoo on their left forearm. They are using a long metal spoon to place fresh raspberries and a sprig of mint on top of a white foam layer in a wine glass. The drink below the foam is a vibrant red color. The background is a blurred bar setting with various glassware and bottles.

**¡Manos a la barra!**