PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:Analisis de las caracteristicas sensoriales de café mediante catación.
- Código del Programa de Formación: 93610251

Competencia: Identificar mediante la catacion de café los diferentes sabores que se presentan en una taza, haciendo principal énfasis entaza limpia o taza con defecto

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  -Conocer los protocolos a tener en cuenta para preparar una mesa de catación de café
  -Preparar los equipos y demás elementos que se requieran para el momento de las pruebas sensoriales
  -Identificar las tazas limpias y defectuosas

- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices

¿Sabia usted que el café es la segunda bebida mas consumida en el mundo? ¿conoce de la importancia de la calidad de café que usted se consume? ¿sabias que el café cuanta su propio dulzor, acidez y una gran variedad de notas afutadas y florales? Si tienes curiosidad por aprender este es el espacio adecuado para brindar toda la información relacionada con el café mediante el proceso de la Catación que es la descripción y/o medición de características físicas y organolépticas de algún producto. Puesto que permite evaluar atributos, cualidades y defectos, se convierte en una herramienta de control de calidad al final del proceso de transformación del producto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Realizar el alistamiento de los equipos y materialesas

Revisar el área de trabajo que no cuente con contaminaciones ni olores extraños para desarrollar las pruebas organolépticas

Preparar el café para su respectiva molienda

Ambiente Requerido: CTA

Materiales: Posillos, cucharas , jarras, café

Actividades de reflexión y trabajo en equipo

Los invito a realizar mesas de trabajo donde se desarrolla cuestionario de conocimiento generales en cuanto al café

¿QUÉ ES EL CAFÉ

¿QUÉ ES EL AROMA Y LA FRAGANCIA EN EL CAFÉ? ¿CREES QUE EXISTE ALGUNA DIFERENCIA?

¿PARA USTED QUE ES LA CATACIÓN DEL CAFÉ? ¿EN QUE CONSISTE?

¿CREE QUE EL CAFÉ DE COLOMBIA ES CONSIDERADO DE BUENA CALIDAD Y POR QUÉ?

¿QUE CAFÉ CONSUME? REALICE LA LISTA SI SON DIFERENTES MARCAS COMERCIALES O SI ES PROPIO.

Al finalizar se socializan los puntos de vista de cada grupo y entre todos aportar y conocer de los conocimientos que cada uno tenga en cuanto al café

Se da a conocer los protocolos para preparar una mesa de catación de café

Se realiza proceso de catación de café enfocado en sus tres partes como lo es la fragancia , aroma y sabor.

Realizar debate en cuanto a las diferencias persibidas en una taza de café sintiendo si este es taza limpia o con algún defecto

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño : **Reconoce los defectos físicos del café teniendo en cuenta que disminuir estos es de gran importancia para obtener una bebida de calidad.** **Identifica taza limpia y taza sucia** **Evidencias de Producto:**	Identifica la diferencia entre los granos de café de buena calidad y los que tienen defectos derivados de errores en la cadena productiva. Realiza las practicas de cata de café logrando identificar la taza limpia y adicionándole si cuenta con atributo o defecto. Aplica las buenas practicas de manipulación, protocolo y las normas establecidas para cumplir con los estandares de satisfacción al cliente Manipula las diferentes maquinas y equipos utilizados en la preparación de café teniendo en cuenta las acciones de	Técnicas de evaluación Desempeño: observación directa/Lista de chequeo de desempeño Producto: valoración de producto/instrumento lista de chequeo Desempeño: observación directa/Lista de chequeo de desempeño Producto: valoración de producto/instrumento lista de chequeo

	mantenimiento y alistamiento de las mismas. Distingue los contaminantes y elementos extraños en el agua que pueden alterar el sabor de la bebida preparada.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Catación de café: Es una actividad donde se puede conocer la calidad del café mediante el análisis sensorial que es realizada a través del ser humano, ya que se tiene la capacidad innata que le permite conocer y evaluar los alimentos a través de los sentidos. Y el café es una bebida que, por excelencia, estimula a todos los sentidos y se disfruta en todos los sentidos.

A través del análisis sensorial se transforman las sensaciones percibidas a través del café en elementos objetivos con los que evaluar sus características.

Catador de Café : Un catador de café es la persona que mediante los sentidos de la vista, olfato y gusto siente, percibe, identifica, se analiza, se comparan y se valora la calidad de un café. También se es conocido como panelistas, degustadores o jueces analíticos de la calida

Molino:Máquina que sirve para triturar, moler, laminar o estrujar materias sólidas; generalmente está constituida por dos piezas, una móvil que gira sobre otra fija.

Cafetera Espresso es un tipo de cafetera que se caracteriza por tener una bomba a presión, calienta el agua hasta 92 ºC en la salida de grupo y ejercer una presión entre 8 y 10 atmósferas. Da nombre al café que prepara, el espresso

Acidez: sabor básico que se nota en los lados de la parte posterior de la lengua.

Cuerpo: el cuerpo es la textura del café, se define como “el peso de una bebida o sensación percibida en la boca”. el cuerpo no es algo que saboreamos, es más una sensación en la boca.

Sabor residual: El Sabor Residual es la permanencia del sabor en el paladar después de haber expulsado el café de la boca. Este puede ser agradable dejando un sabor dulce y refrescante o desagradable dejando un sabor amargo o áspero.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Avances técnicos de Cenicaféhttp://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2015/12/avt0381.pdf

La guía del café https://www.laguiadelcafe.org/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Dora Ligia Castaño Ocampo**	**Instructora**	**Gestión de la formación profesional integral.**	**23 octubre 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					