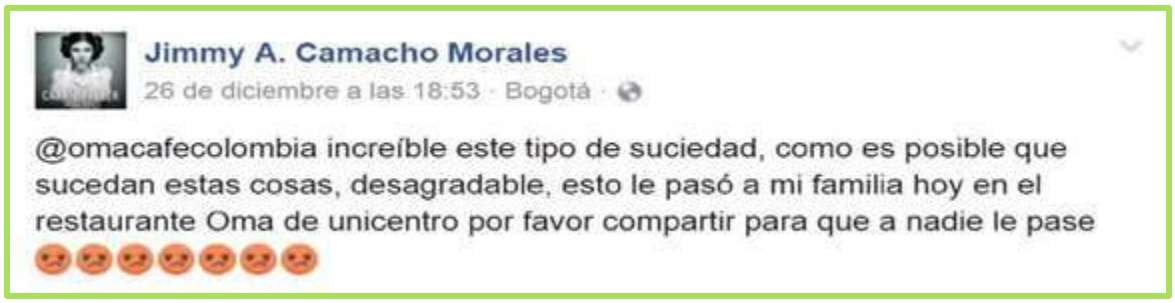
Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 17.

Actividad de Aprendizaje 19: Relacionar las materias primas empleadas en el servicio de bar de acuerdo con grupos de inventario y criterios de almacenamiento (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

1. Resuelva los siguientes casos de estudio, responda los interrogantes y participe en los debates de las competencias correspondientes

Caso 1: OMA CAFÉ: Gusanos vivos en el salmón.
El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en uno de los restaurantes OMA. Así se muestra en el video Gusanos vivos en plato de comida del OMA en Unicentro, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc y en el Post de la cuenta de Facebook de la usuarias



Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus.
A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. ¡Así lo muestra el video, Cuidado al consumir helados! Disponible en *https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47qIDe8*

a. ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
b. ¿Qué diferencias encuentra en cada uno de los casos?
c. ¿Si fuera su caso como mesero que le respondería o qué solución daría a su cliente?
d. ¿Cómo identifica que un alimento está en las condiciones adecuadas para el servicio?
e. ¿Por qué el pescado y los derivados lácteos son considerados son considerados alimentos de alto riesgo?
f. ¿Considera usted que el servicio está ligado a la calidad del producto o de las materias primas?, ¿De qué manera?

g. ¿Cree usted que el almacenamiento está relacionado con la calidad de la materia prima? Justifique su respuesta.
h. Está en acuerdo o en desacuerdo que ¿el personal manipulador es el principal causante de enfermedades transmitidas por alimentos? Justifique su respuesta.

2. Realice la lectura de las siguientes fuentes bibliográficas y participe de forma activa en sesión de formación.

Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes (2a. ed.). Páginas 178 a 186. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&ppg=172

Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (UF0033). Páginas 223 a 227. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211415&ppg=224

Aprovisionamiento en restauración. Capítulo 1 Materias primas culinarias, Numeral 2 Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organogenias y aplicaciones gastronómicas básicas. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635905&ppg=62

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258). En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211782&ppg=1

3. Conforme grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas. Con base en el Anexo 18 *Carta Restaurante Islamorada* y la asignación que haga su instructor de una de las siguientes secciones, determine las materias primas y los insumos que se requieren para la obtención de los productos finales ofrecidos allí. Elabore una lista en orden alfabético de dichos productos.

- Bebidas
- Entradas
- Nuestras especialidades
- Para compartir
- Platos fuertes: Arroces y salteados
- Platos fuertes: Carnes y especialidades
- Parrillas y picadas
- Pescados y pastas
- Menú vegetariano
- Coctelería

Compartan el resultado con sus compañeros, según las orientaciones de su instructor.

4. Participe en la sesión presencial orientada por su instructor acerca de Grupos de inventario de materias primas, estándares de producto y ficha técnica.

5. Diligencie el Anexo 19 *Tabla de clasificación de materias primas* a partir de lo obtenido en el punto anterior.

6. Prepare y presente a sus compañeros una exposición en la que explique las condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima e insumos de acuerdo al grupo de inventario asignado por su instructor. Para realizar esta actividad tenga en cuenta las fuentes bibliográficas suministradas en el punto 2 y los siguientes aspectos:
   - ✓ Utilice material de apoyo visual.
   - ✓ Duración de la intervención de 10 a 15 minutos por grupo.
   - ✓ Desarrolle, en máximo 5 minutos, una actividad didáctica en la cual pueda evaluar a sus compañeros

Para saber ¿qué es una exposición y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Tips para hacer una buena exposición [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=UusaUQzhLpE
- *EXPOSICIÓN ORAL Y MATERIAL DE APOYO* [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=f7iYrQEVSXE
- Como hacer una buena exposición oral en case. WMCMF [Web Site] https://cutt.ly/VfzJQkS

7. Diligencie el Anexo 20 *Ficha técnica materia prima,* para un producto utilizado en el bar diferente a los licores, asignados por su instructor y a partir de los grupos de inventario tratados. Tenga en cuenta las condiciones de pulcritud, legibilidad y orden en la presentación de su trabajo -ficha técnica- a su instructor y reciba realimentación al respecto.

8. Elaboren, en equipos colaborativos de 3 personas, la cadena de secuencias para los procesos de recepción y almacenamiento de materia prima en el restaurante de un hotel, un café y un bar e integre las imágenes del Anexo 21 *Proceso de recepción y almacenamiento* según correspondan

Para saber ¿qué es una Cadena de Secuencias y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:

- *Cadena de secuencias*. EVALUACIÓN DIGITAL [Web Site] https://www.educar.ec/edu/dipromepg/evaluacion/9.4.htm
- *Cadena de secuencias.* ORGANIZADORES VISUALES. [Blog] http://conozcamosorganizadoresvisuales.blogspot.com/2014/12/cadena-de-secuencias-la-cadena-de.html

9. Organice, según las condiciones de almacenamiento, las materias primas e insumos incluidas en el Anexo 22 *Almacenamiento de materias primas*. Presente el resultado a su instructor.

Evidencia: *Tabla de clasificación de materias primas y ficha técnica de un producto.*

Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 18, Anexo 19, Anexo 20, Anexo 21, Anexo 22.

Actividad de Aprendizaje 20: Registrar movimientos de inventario según procedimiento y políticas organizacionales (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

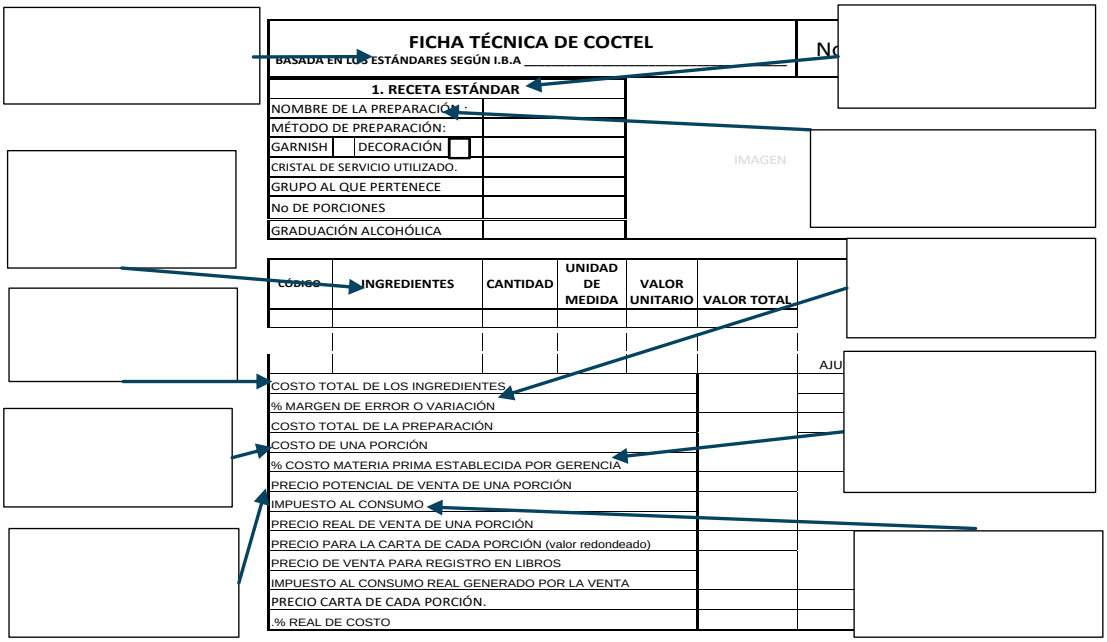
1. Haga un inventario de los productos que se encuentran en la nevera y la alacena de su hogar

   Diseñe una tabla con el listado de productos encontrados, organizándolos por grupos de inventario, en la que se muestre la cantidad inicial, las compras y los consumos durante una semana y la cantidad final de cada producto. Presente a su instructor para recibir realimentación al respecto.

2. Consulte los siguientes conceptos y a partir de ello ubique cada uno en el grafico según corresponda:
   - Receta
   - Estándar
   - Receta estándar
   - Precio de venta
   - Margen de error
   - Costo
   - Ingrediente
   - Preparación
   - Porcentaje costo de materia prima
   - Precio potencial de venta
   - Impuesto al consumo
   - Impuesto IVA.

Figura 22

Elementos de la receta estándar



3. Participe en la sesión de formación donde el instructor le orientará acerca de la receta estándar, inventarios, métodos de costeo y rotación, así como los formatos de control de materias primas a partir de la referencia del Anexo 23A y 23B *Formatos Control de Inventario* y del libro *Alimentos y bebidas Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes* de Feijoó, José Luis, numerales 12.1.3 al 13.6, en https://ebookcentral-proquest-

com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&query=control+de+inventarios+en+alimentos+y+bebidas#

Recuerde registrarse con su número de documento para acceder al recurso en la Biblioteca SENA.

4. Tome nota y defina:
   a. ¿Cuáles son los sistemas de inventario?
   b. ¿Qué es el sistema de inventario PEPS?
   c. ¿Qué es el sistema de inventario UEPS?
   d. ¿Qué Promedio ponderado?
   e. De ejemplos de cada sistema a través de un gráfico
   f. ¿Qué es stock mínimo y stock máximo?
   g. De ejemplos de stock mínimos y máximos aplicados en alimentos y bebidas
   h. ¿Qué es y cómo se realiza una transferencia de materia prima?
   i. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de salida de materia prima?
   j. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de entrada de materia prima?
   k. ¿Qué es y cómo se realiza una baja de materia prima?
   l. ¿Cómo se hace la requisición de materia prima?
   m. ¿Cuál es la diferencia entre la solicitud de compra de materia prima y la orden de compra de materia prima?
   n. Consulte los medios tecnológicos (software y hardware) que se utilizan para el seguimiento de los inventarios en gastronomía.

5. Ajuste el cuadro diseñado en la actividad 1 a partir de los conceptos apropiados y comparta con su instructor.

6. Aplique los conceptos apropiados resolviendo los siguientes ejercicios:

Dato 1	Dato 2	Halle
El costo total de los ingredientes es de $26.775	El margen de error del 8%	Margen de error en pesos
		Costo Total de la preparación
		Costo por porción
El Costo de Ron Blanco por Botella de 750 cc es de $51.612	Se requieren 0,5 oz de Ron Blanco para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.
El Costo de Ginebra por Botella de 700 cc es de $53.900	Se requieren 1,5cl de Ginebra para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.

El Valor total de vodka para las 5 preparaciones del Coctel Long Island Ice Tea es de $4275.	Se requieren 1,5oz de Vodka para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	El costo de la botella de Vodka por 750ml.
El porcentaje de costo de materia prima para el coctel B52 es de 28%	El costo de una porción es de $11.553.	El precio potencial de venta
El precio potencial de venta de un coctel es de $25.333.	El costo de una porción es de $6.840.	El porcentaje de costo de materia prima
		Precio real de venta de una porción
El precio carta de cada porción de un coctel es de $40.000	El costo de una porción es de $10.200.	El porcentaje real de costo de materia prima

7. Resuelva, en grupos de trabajo, los ejercicios del Anexo 24 *Estudio de caso inventarios*, según la asignación del instructor y comparta los resultados con sus compañeros de ficha explicando las soluciones dadas.

8. Desarrolle el caso del Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* y presente la solución dada empleando los documentos a que haya lugar.

Evidencia: Estudio de Caso Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* solucionado

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 23 AYB, Anexo 24, Anexo 25.

Actividad de Aprendizaje 21: Identificar los recursos y brigada de servicio de acuerdo con tipo de bar (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Lea el siguiente artículo *LA LEY SECA Y SUS CONSECUENCIAS: UN EXPERIMENTO NOBLE QUE FRACASÓ, en* https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html

   Mencione los conceptos y sucesos que se originaron y/o evolucionaron entorno al bar y a raíz de lo descrito en la lectura. Realice otras consultas para complementar sus conocimientos. Socialice y comparta sus apreciaciones al respecto.

2. Lea los siguientes referentes:
   Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2ª edición, páginas 78 a 80. En Sistema de Bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-

com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635920&query=manual+y+procedimientos+en+bar+y+mesa#

UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería, páginas 11ª a la 20. En Sistema de Bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5758740&query=Bar+y+cafeteria%3A+Manual+profesional

El origen de los bares. El Bartender.com [Blog], en https://www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/

3. Realicen, en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas y de manera creativa, un rompecabezas en el cual represente en orden cronológico los acontecimientos con mayor relevancia de la historia del bar hasta llegar a lo que hoy conocemos. Comparta con sus compañeros de ficha mediante la dinámica que su instructor indique.

4. Elaboren, con base en las lecturas y en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas, un friso con la clasificación, los tipos y las características de los bares

Sustente el friso según la asignación de su instructor y espere realimentación.

5. Realice la visita virtual a los siguientes bares:
   Cabrera RESTO-BAR, en http://360.panorapp.com/cabrera
   Vive la Experiencia PULLMANTUR en 360°, en https://www.pullmantur.travel/media/visitaVirtual/monarch/#!startscene=scene_areas publicas_sportsbar
   MSC MUSICA, en https://virtual-tours.msccruises.com/MSC-Musica/es-es/index.html?sc=scene_space_trip

Resuelva lo siguiente:

a. Clasifique los bares visitados y justifique su apreciación.
b. Nombre las áreas de bar, observadas en cada caso.
c. Liste el material profesional de servicio de bar que logró identificar y aquel que crea se requiere para prestar el servicio en cada bar visitado.

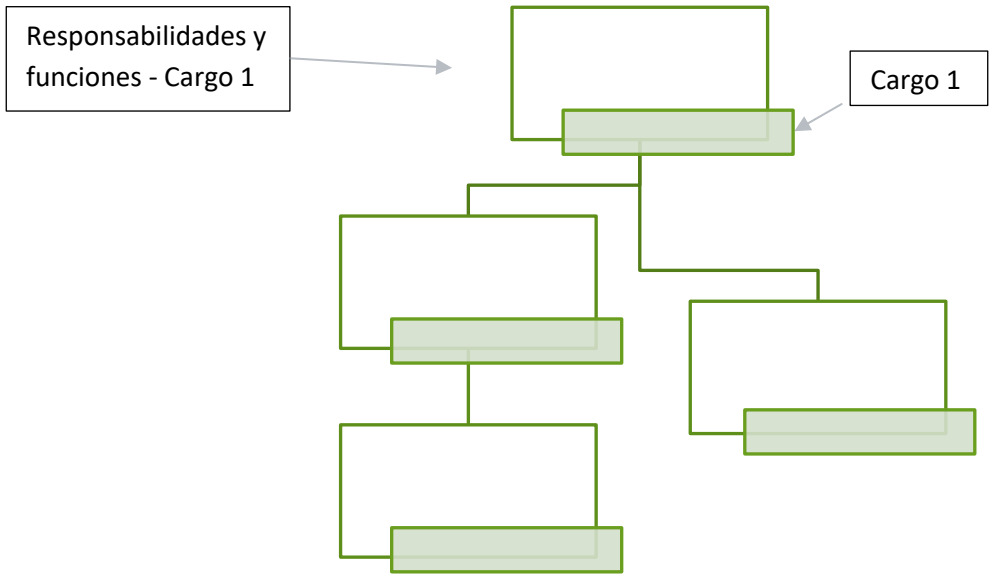
Comparta sus hallazgos en sesión de formación y participe en la discusión orientada por su instructor para unificar criterios y conceptos técnicos referentes al bar, tipos, áreas, función y brigada.

6. Elabore el plano de un bar y con ayuda de las imágenes del Anexo 26 *El Bar*, recree la distribución de las áreas, la brigada, los elementos y los equipos que lo integran. Recuerde incluir la descripción de cada elemento que coloque indicando nombre, función e importancia. Presente su producto al instructor y compañeros.

7. Distribuya los cargos de la brigada de servicio de Bar explicando las responsabilidades y funciones de cada uno.

Figura 23

Organigrama del bar



8. Describa en la Figura 24, las habilidades y actitudes que debe tener un Bartender para destacarse en el ejercicio de su labor.

Figura 24

Habilidades y actitudes del Bartender



Nota. Adaptado de *Joven caucásica mujer blanca barman*, por Rastudio, s.f., 123RF https://es.123rf.com/photo_95858518_joven-cauc%C3%A1sica-mujer-blanca-barman-de-pie-en-el-mostrador-del-bar-y-hacer-un-c%C3%B3ctel-con-la-ayuda-del-equ.html

9. Participe del Taller Cerrado 6-*Reconocimiento del Material Profesional de Servicio de Bar* y a partir de la información expuesta por su instructor, complete Tabla 8 Material profesional

de servicio (trabajada en la Actividad de Aprendizaje 12) con los materiales correspondientes al bar.

Socialice el resultado con su instructor y espere realimentación.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller-Bar
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 26.

Actividad de Aprendizaje 22: Expender de manera responsable bebidas alcohólicas conforme con la normativa, los principios de autocuidado y cuidado por el otro (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Reflexione sobre las siguientes preguntas:
   a. ¿A qué edad consumió su primera bebida alcohólica?
   b. ¿Se ha visto afectado por el consumo de alcohol en su entorno familiar o personal?
   c. ¿Cuáles han sido las consecuencias de un consumo excesivo de alcohol?
   d. ¿Por qué motivo ha consumido bebidas alcohólicas?
   e. ¿En qué tipo de establecimiento ha adquirido bebidas alcohólicas?
   f. ¿Le han puesto condiciones o restricciones para la compra de bebidas alcohólicas? ¿Cuáles?

2. Observe y lea el siguiente material:
   VCCP - Binge drinking ad female version. En https://youtu.be/uZtwRqRyEN0
   It's not the drinking, it's how we're drinking. En https://youtu.be/WCXUZE-mdjY
   Binge Boy - 'Know your Limits' anti-binge drinking campaign. En https://youtu.be/LNIQ79mkG_A
   Consumo Responsable de Alcohol. En https://youtu.be/itwmBGdg6-M
   Si va a tomar no maneje, entregue las llaves (La Tengo Viva). En https://youtu.be/pbJ8jGp1rUw
   ESTRATEGIA NACIONAL DE RESPUESTA INTEGRAL FRENTE AL CONSUMO DE ALCOHOL EN COLOMBIA. En https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf
   Compañías de licores serán obligadas a promover consumo responsable. En https://www.elespectador.com/noticias/politica/companias-de-licores-seran-obligadas-a-promover-consumo-responsable/
   Políticas para el Control del Consumo de Bebidas Alcohólicas. En https://encolombia.com/derecho/decretos/minsalud/po

Figura 25

Infografía daños por el alcohol



Nota. Tomado de *Daños por el alcohol* por Angarita F. y Delgado A., 2017, Periódico 15 https://www.periodico15.com/propuesta-de-ley-seria-una-alternativa-positiva-para-evitar-el-consumo-de-alcohol-en-menores-de-21-anos/.

3. Participe en el conversatorio orientado por su instructor en cuanto al impacto que tiene el consumo excesivo de bebidas alcohólicas en el desarrollo personal, familiar, social y laboral y analicen las estrategias de promoción del consumo responsable de bebidas alcohólicas para un bar y la responsabilidad del Bartender.

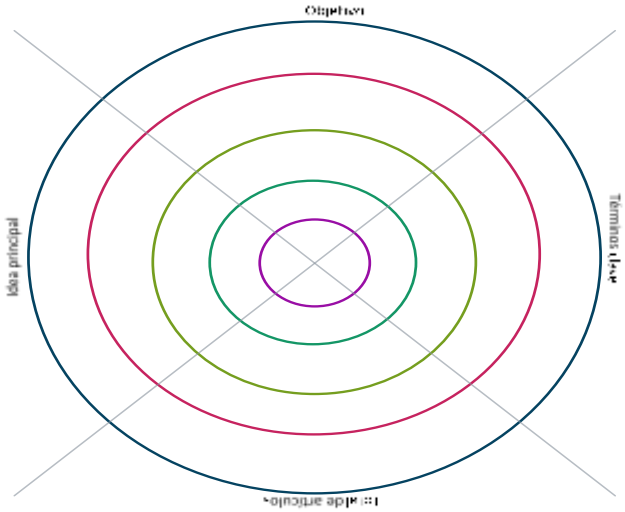
4. Organice con sus compañeros, equipos de trabajo de igual número de participantes (3 o 4) y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica *Puzzle* (equipos base y equipos de expertos), posteriormente lean las siguientes normas de acuerdo con la asignación del instructor:
    a. Ley 30 de 1986, artículos del 14 al 19
    b. Ley 124 de 1994, artículos del 1 al 5
    c. Ley 1801 de 2016, artículos 34 y 38
    d. Decreto 120 de 2010, artículos del 1 y 2
    e. Decreto 120 de 2010, artículos 6 al 10
    f. Decreto 120 de 2010, artículos 12 al 16
    g. Decreto 120 de 2010, artículos 17 a 23
    h. Otra normativa local

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que haya un representante de cada equipo de expertos, socialicen los aspectos relevantes de las lecturas y diligencien la matriz que se muestra en la Figura 26, tengan en cuenta que cada nivel corresponde a una

norma y deberán alimentar todas las secciones. Para ello utilice pliegos del papel de su preferencia.

Figura 26

Matriz relación de normativa



5. Entre todos construyan una campaña para prevenir el consumo de alcohol en los jóvenes de su centro de formación. Incluyan un Eslogan, carteles y avisos alusivos y otros que consideren. Pueden apoyarse con el personal del área de bienestar al aprendiz para diseñarla y/o divulgarla.

   Socialicen la campaña con otros grupos del centro de formación y recolecten evidencias al respecto. (Registro fotográfico, videos, listados de asistencia).

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 23: Alistar áreas y elementos para el servicio de bar con base en los procedimientos de la Mise en Place y los estándares técnicos (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Observe las siguientes fotos y responda las preguntas a continuación:

Bar Sol	Bar Luna
Precio al público Gin tonic $18.000	Precio al público Gin Tonic $6.000



Nota. Tomado de *¿Por qué el Gin Tonic sigue estando de moda?*, por Excelencias Gourmet, 2019, excelenciasgourmte.com https://cutt.ly/CfGBxgY



Nota. Tomado de *Gin Tonic*, por Suprema, s.f., suprema.com.mx https://cutt.ly/ufGBnmi

a. ¿Qué diferencias identifica en los dos cocteles? Lístelas.
b. ¿Cuáles son las actividades que desarrollo el Bartender para obtener a estos cocteles?
c. ¿Cuánto tiempo tardo en los momentos antes, durante y después de la preparación de la bebida?
d. Describa que situaciones suceden dentro de la barra para obtener el coctel.
e. ¿A qué atribuye la diferencia de precios?
f. ¿Qué variables influyen para determinar el precio final de un cóctel?
g. ¿Qué garantiza que el cliente A y el cliente B obtengan el mismo cóctel con las mismas características?
h. ¿Por qué la presentación del cóctel es diferente en las imágenes propuestas?
i. ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en este coctel? Lístelas.
j. ¿Qué características deben cumplir las materias primas que incluyó en la lista?

Socialice sus respuestas en el ambiente de formación con su instructor.

2. Lea el artículo *HABILIDADES ESENCIALES DEL BAR: PREPARA TU ESTACIÓN DE TRABAJO,* en DIAGEO BAR ACADEMY, en https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/tips/habilidades-esenciales-del-bar-prepara-tu-estacion-de-trabajo-/

Elaboren, en parejas y con base en la lectura, una historieta que muestre el paso a paso del antes, el durante y el después del área de trabajo de bar y de las actividades que desarrollo

Para saber ¿qué es una historieta y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Concepto de historieta. Concepto.de [Web Site] https://concepto.de/historieta/
- Como hacer una HISTORIETA / Aprendo en Casa [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=pKyzW50qFnE
- ¿Cómo elaborar una historieta? [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=ID0swKPytGA

3. Desarrolle las actividades propuestas por el instructor para el Taller cerrado 7- *Alistamiento del área de preparación y servicio y acondicionamiento de la materia prima para el servicio del bar.* Efectúe las técnicas de *Garnish y decoración* según las orientaciones del instructor. Recuerde elaborar la bitácora de taller.

4. Elabore un speech flicbook acerca de las técnicas de Garnish y decoración vistas en el taller, tenga en cuenta que cada ficha debe tener la descripción que se muestra en la Figura 27.

Figura 27

Ejemplo ficha speech flicbook técnicas de garnish y decoración



Para saber ¿qué es un speech flipbook y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Spanish part of speech book & posters [Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/
- Spanish part of speech book bundle Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/

5. Demuestre las habilidades adquiridas en cuanto a la mise en place para servicio de bar en el Taller de Evidencia propuesto por su instructor.

Evidencia: *Mise en place para servicio de bar.*

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, Taller-Bar.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Preparación de bebidas a base de café espresso.
- **Código del Programa de Formación:** 63560000
- **Nombre del Proyecto:**
- **Fase del Proyecto:**
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1**: Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos
  Rap 2: Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales..
  Rap 3: Verificar la calidad del producto según características técnicas.

- **Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



Es de gran importancia conocer la materia prima y saber que preparación y que cafetera usar para asi sacar la mayor extracción y asi poder ofrecer siempre una bebida filtrada balancedada, el Barista tiene mucha responsabilidad ya que es el ultimo eslabon de la cadena productiva de café y siempre debe sacar lo mejor de un café.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- **Actividad No. 1:** Identificar los métodos para la elaboración de cafés.
  La bebida de café cambia sus sabor si usamos diferentes métodos y cafeteras para su preparación..

  - ✓ Mediante la clase magistral identifica y toma los apuntes necesarios para poner en practica los métodos de elaboración de cafés (imersión, filtración)

  - ✓ Reconoce y aplica ratios (recetas) distintos para la elaboración de cafés

- **Actividad No. 2:** Identifica las cafeteras para inmersión de café
  Cada cafetera tiene su historia y forma de trabajar, el cual resalta sabores diferentes en cada preparación

  - ✓ Mediante la practica elabora un café en las cafeteras que trabajan por inmersión (Prensa Freancesa, ibrik)

  .

- **Actividad No. 3:** Identifica las cafeteras para filtración de café
  Las cafeteras que trabajan por filtración, los tiempos de extracción son mas rapidos y resaltan sabores muy diferentes.

  - ✓ Mediante la practica elabora un café en las cafeteras que trabajan por filtración (chemex, melitta, V60)

  .

- **Actividad No. 4:** Identifica las cafeteras que funcionan por presión de vapor y presión de aire
  Este tipo de cafeteras cumple con otra función en su elaboración.

  - ✓ Mediante la practica elabora un café en las cafeteras que trabajan por filtración (sifón, moka italiana, Aeropress)

  .

- Ambiente Requerido: Ambiente dotado de mesas, sillas, tablero,
- Materiales: Cristaleria, tazas, jarras de cremado, cafeteras de filtrado, molino para espresso, café en grano, agua

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 Conocimiento : Café: historia, botánica, procesos, clasificación, análisis físico y sensorial. Métodos alternativos de extracción de café: concepto, tipos, características, procesos, mercado. Agua potable: concepto, tipos, características fisicoquímicas, propiedades. Técnicas de preparación: concepto y aporte sensorial a la bebida. Equipos para preparación: concepto, tipos y criterios técnicos para su uso. Preparación de bebida de café: concepto, técnicas, tipos de filtro, granulometría, dosificación y proceso. Area de preparación: concepto, ubicación, técnicas de orden y distribución de accesorios. **Evidencias de Desempeño:** Identificar métodos alternativos para la preparación de bebidas de café. seleccionar métodos alternativos. Reconocer características de calidad del café. Verificar equipos y accesorios. comprobar calidad de materias primas. organizar el área para la	Describe los métodos alternativos para la preparación de bebidas de café de acuerdo con procedimientos técnicos. Alista equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado. Describe los procedimientos técnicos de obtención de solubles cumpliendo con estándares internacionales. Prepara la bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimientos técnicos. Identifica las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares internacionales.	Observación Directa: Lista de Cuequeo

preparación de la bebida. Alistar el filtro para la preparación. seleccionar tipo de molienda. Determinar la relación agua café. aplicar técnicas de control de extracción. Ajustar características sensoriales del café. calibrar molienda. **Evidencias de Producto:** Presenta bebidas derivadas de café espresso y leche con estándares de calidad		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Extracción. La óptima extracción de los sólidos de café soluble depende de la temperatura del agua de extracción y de la velocidad del flujo a través del café tostado y molido.

Arte Latte: (Arte con la leche) Diseños elaborados con el flujo de la leche en la superficie del cappuccino.

Calibración de molino: Se refiere a la graduación del tamaño de la molienda del grano de café para la preparación.

Variables: Representa aquello que varía o está sujeto a algún tipo de cambio.

Portafolio de Servicios: Es una presentación donde una compañía detalla las características de su **oferta comercial**

Extracción. La óptima extracción de los sólidos de café soluble depende de la temperatura del agua de extracción y de la velocidad del flujo a través del café tostado y molido.

Granulometría: Partículas muy pequeñas resultantes de la molienda del café

Tostión: Proceso térmico el cual se somete el grano de café.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ángel Muñoz Ortíz	Instructor	Comercio y Servicios	1 de Noviembre de 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnica para la preparación de bebidas a base de café.
- **Código del Programa de Formación:** 63530093
- **Nombre del Proyecto:**
- **Fase del Proyecto:**
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1**: Alistar equipos, utensilios, materias primas e insumos para la preparación de bebidas de café, cumpliendo los requerimientos técnicos, de higiene y seguridad establecidos.
- **Rap 2:** preparar la bebida de café, en sus diferentes métodos, aplicando procedimientos técnicos Y principios básicos de conservación, manteniendo los atributos sensoriales del producto hasta la taza
- **Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



La palabra barista tiene origen italiano y hace referencia a un experto en café y el encargado de que, en un establecimiento hostelero, el café sea de máxima calidad. Para ello es necesario que tenga muchos conocimientos y mucha experiencia. En nuestra opinión, su papel es fundamental para que los clientes del lugar en el que trabaje puedan disfrutar de un buen café, pero queremos saber vuestra opinión. Por ello, pasamos a explicar cuáles son los aspectos de los que se encarga un barista en un establecimiento hostelero, para que el café sea de la máxima calidad:

Hay muchos **factores** que influyen al preparar un espresso o cualquier taza de café y que un experto en BARISMO debe de saber para que sus clientes vuelva a tomar su café, como son: Frescura: El tostado fresco y usable de 9 días, previniendo que los granos estén secos, frescos y lejos de la luz.

- **Limpieza:** el café debe ser tratado como cualquier alimento, todo lo que entre en contacto con él, incluyendo la máquina de café deben ser limpiados.
- **Caliente:** el agua, la leche, la taza, todo debe estar caliente.
- **Rapidez**: Preparar un café rápido es garantía de un servicio caliente y con frescura.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- **Actividad No. 1:** Reconocer las 5M del Barista
  Cada profesional que se dedica a la preparación de bebidas de café especial debe conocer los 5 puntos importantes para asi ser integro y realizar un servicio de calidad.

  - ✓ Mediante la socialización del tema correspondiente, tome los apuntes necesarios para luego llevarlos a la practica.
  - ✓ Identifica la maquina y el molino a utilizar en las jornadas de practica

- **Actividad No. 2:** Identificar las variables que influyen en la elaboración de un café espresso.
  El café espresso requiere mucha técnica para su elaboración, iniciando por la molienda, el cual hace que mediante un tiempo de extracción tengamos una bebida dulce y balanceada.

  - ✓ Mediante la practica elabora distintas preparaciones de café espresso, usando variables como, molienda, cantidad de café, técnica, tiempos, toma los apuntes necesarios y luego compara, y menciona cual de las recetas usadas presentaba mejor sabor.

- **Actividad No. 3:** Técnica de texturización de leche.
  El procedimiento de texturización de leche es mucho cuidado ya que de ella depende la presentación, temperatura y sabor de un cappuccino de calidad.

  - ✓ Con la practica de texturización de leche, elabora vertidos montando una bebida de café espresso y leche vaporizada donde verifique el balance de sabor
    .
- **Actividad No. 4:** Introducción a la técnica de arte latte
  El valor agregado a una taza es el dibujo en la superficie, el cual se logra dejando caer la leche texturizada, desde la jarra al mismo tiempo que se hacen giros y movimientos para asi coneguir como resultado un corazón con arte latte.

  - ✓ Realiza distintos vertidos aplicando la técnica con el fin de dibujar en un cappuccino

- Ambiente Requerido: Ambiente dotado de mesas, sillas, tablero,
- Materiales: Cristaleria, tazas, jarras de cremado, maquina de espresso, molino para espresso, café en grano, leche

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 Conocimiento : Calidad de café, tostión, molienda, maquinaria, café espresso, cappuccino, leche, arte latte, ingredientes complementarios, matematica básica. **Evidencias de Desempeño:** Reconocer olores y sabores, consistentemente en la bebida de café. Elaborar figuras de Arte Latte manejando las diferentes técnicas conservando las características sensoriales del café. Preparar la bebida de café espresso y sus derivados de acuerdo a procedimientos técnicos establecidos. Desarrollar nuevos productos de café espresso manteniendo los atributos sensoriales del café, balanceados y obteniendo mezclas sinérgicas de acuerdo a los requerimientos del cliente, y la funcionalidad de la bebida Organizar y mantener su puesto de trabajo limpio. **Evidencias de Producto:** Presenta bebidas derivadas de café espresso con estándares de calidad	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Realiza el análisis básico sensorial y físico del café indicando sus implicaciones en la calidad de las bebidas de café espresso y manejo. Selecciona el tipo de café por sus características físicas y sensoriales, de acuerdo a las percepciones esperadas y el diseño de la bebida elaborada cappuccino con latte art, manteniendo la simetría, textura, balance y sabor exigido por la normatividad. Adopta medidas sobre el manejo y uso del café teniendo en cuenta las características sensoriales del café. Verifica las condiciones físicas del agua y temperatura requerida en la extracción del café para la preparación de la bebida. Verifica el estado de calibración de los equipos acorde con el manual de operaciones.	Observación Directa: Lista de Cuequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Extracción. La óptima extracción de los sólidos de café soluble depende de la temperatura del agua de extracción y de la velocidad del flujo a través del café tostado y molido.

Arte Latte: (Arte con la leche) Diseños elaborados con el flujo de la leche en la superficie del cappuccino.

Calibración de molino: Se refiere a la graduación del tamaño de la molienda del grano de café para la preparación.

Variables: Representa aquello que varía o está sujeto a algún tipo de cambio.

Portafolio de Servicios: Es una presentación donde una compañía detalla las características de su **oferta comercial**

Extracción. La óptima extracción de los sólidos de café soluble depende de la temperatura del agua de extracción y de la velocidad del flujo a través del café tostado y molido.

Granulometría: Partículas muy pequeñas resultantes de la molienda del café

Tostión: Proceso térmico el cual se somete el grano de café.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ángel Muñoz Ortíz	Instructor	Comercio y Servicios	1 de Noviembre de 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COCTELERÍA BÁSICA.
- **Código del Programa de Formación:** 66210036
- **Nombre del Proyecto:**
- **Fase del Proyecto:**
- **Actividad de Proyecto:**
- **Competencia:** Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1**: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACIÓN





La coctelería clásica es la que conocemos y se sigue preparando en los bares de todo el mundo, drinks que no han pasado de moda en estos dos siglos. Uno de los beneficios de nuestro trabajo como bartenders es crear combinaciones aplicando nuevas técnicas, también investigar y recrear estas recetas que nos ha acompañado históricamente en diferentes bares y países

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- **Actividad No. 1:** Glosario técnico
  Realizar un recorrido por el mundo de la coctelería, donde identifique y cree con palabras técnicas un glosario, quedando documentado y enviado al instructor.

  - ✓ Identifica glosario técnico para el área de bebidas

Actividad No. 2: Escuche la presentación magistral donde se realizara el siguiente ejercicio

Taller # 1: De manera individual cada aprendiz pasara frente a una fila de botellas con licores y aguardientes para analizar, color, volumen de alcohol, olor y sabor de cada uno.

En una mesa redonda socializamos el tema, respondiendo dudas e inquietudes.

Taller # 2: De manera individual deben llevar frutas para realizar práctica en cortes para la decoración de la coctelería.

Se retroalimenta grupalmente las características adecuadas de una decoración en la copa.

Taller # 3: De manera individual se realiza la preparación de un coctel tomando como el licor base de la región, donde adicional debe desarrollar una ficha técnica del coctel a presentar.

Se socializa el ejercicio, corrigiendo la técnica para cumplir estándares de calidad.

Taller # 4: De manera individual se realiza la preparación de un coctel clásico estandarizado, donde adicional debe desarrollar una ficha técnica del coctel a presentar.

Se socializa el ejercicio, corrigiendo la técnica para cumplir estándares de calidad.

Actividad No. 3: Socializar de forma grupal, los talleres realizados

- Ambiente Requerido: Ambiente dotado de mesas, sillas, tablero,
- Materiales: Cristaleria, tazas, licores, hielo, frutas, cuchara, cuchillo

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 Conocimiento : Técnicas de mise en place para el servicio de bebidas. bebidas: procedimiento de servicio,	Prepara cocteles teniendo en cuenta los diversos tipos de coctel: clásico o tropical. Decora cocteles clásicos y tropicales según tipo de coctel	GFPI-F-135 V01

mezclas, formulación, presentación, decoracion diseño, innovación diseño e innovación de nuevas bebidas **Evidencias de Desempeño:** Clasificar las bebidas según características mediante la identificación de marcas y tipos. Interpretar receta estándar para la adecuada utilización de materias primas e insumos, realizando la medición de ingredientes. Emplear normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos en el alistamiento de materias primas y la elaboración de bebidas mezcladas. Realizar decoraciones de bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos. diseñar nuevas bebidas con base en las tendencias actuales **Evidencias de Producto:** Presenta bebidas con estándares de calidad	Sirve cocteles al cliente de acuerdo al tipo de coctel según comanda .. .	Observación Directa: Lista de Cuequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Coctelería: es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas.

Shot: shots o tragos cortos, estos son un as porciones mas reducidas de los tradicionales tragos que se sirven en vasos pequeños.

Destilación: proceso por el que la sustancia volátil de una mezcla se separa de otra que no lo es mediante evaporación y posterior condensación de la misma, para la destilación de vinos y perfumes se utilizan alambiques – destilación fraccionada separación sucesiva de los líquidos de una mezcla aprovechando la diferencia entre sus puntos de ebullición.

Fermentación: proceso bioquímico porque una sustancia orgánica se trasforma en otra generalmente mas simple, por la acción de un fermento, el vino es un producto de la fermentación de las uvas.

Licores: es una bebida alcohólica destilada dulce, a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias y algunas veces con sabor a crema.

Aguardiente: es una bebida alcohólica destilada de un fermentado de alcohólico, existen gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción.

Endulzante: se llama endulzante o edulcorante a cualquier sustancia natural o artificial**.**

Colorante: son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos en su mayoría a bebidas, están presentes en los alimentos se consideran natural y si por el contrario se añaden a los alimentos durante su procesado, suelen causar efecto colorante en los alimentos en pequeñas cantidades.

Añejamiento: acción o efecto de añejar y añejarse proceso y resultado de hacerse añejo, alterarse con el paso del tiempo.

Filtración: se denomina filtración al proceso unitario de separación de sólidos en un a suspensión por medio de un medio mecánico poroso también llamados tamiz, criba, **cedazo o filtro.**

Cristalería: conjunto de objetos de cristal que forma parte de una vajilla.

Menaje: conjunto de utensilios de cocina y de servicio de mesa.

Medidor de onza: sirven para medir la dosis que vamos a echar en un coctel, según el modelo el lado o el ancho.

Coctelera: recipiente generalmente metálico, que se usa para mezclar los componentes de un coctel.

Sacacorchos: también llamado descorchado, es un instrumento consistente, de forma habitual, en una hélice metálica con un mango o una palanca que se invento para poder quitar los tapones de corchos a los frascos de vino y jarabes embotellados.

Cava: es una denominación de origen española de vinos espumosos elaborados por el método tradicional**.**

Hieleras: recipiente que contiene cubitos de hielo y que se utiliza para mantener fría la bebida , es un recipiente abierto y diáfano por su parte superior que tiene dos asas laterales para facilitar su traslado.

Cuchara mezcladora: cuchara de metal no mango largo que termina en un pequeño pilón que puede usarse para macerar determinados ingredientes, como las hojas de menta se puede remplazar por cualquier cuchara de mango largo.

Pinzas: utensilios cuyos extremos tienden a permanecer juntos al estar los dos brazos que lo forman.

Mise en place: pronunciación francesa literalmente por poner en su lugar o colocación se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y organizar los ingredientes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ángel Muñoz Ortíz	Instructor	Comercio y Servicios	1 de diciembre de 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

METODOS TRADICIONALES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ



Café de Olla o Asentado



Método que consiste en poner a hervir el agua con el café y aun su uso es muy frecuente.

El café al ser hervido sufre un daño considerable, y sucede una extracción amarga debido a que el café se quema.

El contacto café – agua es por mayor tiempo.

Colador de Tela

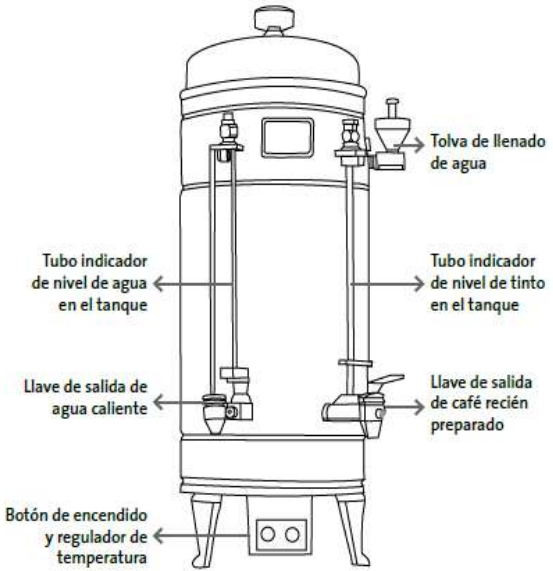
Método de preparación muy práctico y reconocido en los hogares Colombianos.

Evitar recolar y cambiar el colador al menos cada 2 meses





Greca



La tradicional greca Colombiana permite la preparación de café por goteo en grandes volúmenes.

El agua que se calienta en el tanque de la greca cae sobre el café que ha sido previamente puesto dentro del filtro de tela y llega a un recipiente que mantiene la temperatura mediante un sistema de calefacción.

El café debe rotar a los 45 minutos



Cafetera de Goteo







Las maquinas de goteo se inventaron a mediados del siglo 20.

En 1873 patentan la primera cafetera en Estados Unidos.

Hoy en día son las más populares y existen de todos los tamaños, formas.

SISTEMAS DE PREPARACIÓN ALTERNATIVO



Métodos de Extracción

Métodos:

Conjunto de Procedimientos



Extracción:

La extracción es el procedimiento por el cual se separan sustancias solubles y no solubles de una materia orgánica en contacto con un líquido a determinada temperatura Permitiendo pasar de un estado a otro.



Los Sistemas de extracción, son todos aquellos diferentes procesos que permiten una conceptualización distinta de las propiedades del café.

Se caracterizan por algunos puntos concretos;

- No utilizan cables ni electricidad.
- Uno mismo puede regular molienda, temperatura y gramaje.
- Otorgan tazas muy diferentes del clásico espresso

COMO SE CLASIFICAN

1. Contacto Directo
2. Extracción por Gravedad
3. Extracción por vacío
4. Extracción por Presión



1. Contacto Directo:



Al tener el café molido en contacto con agua caliente por determinado tiempo.

Se puede correr el riesgo de sobre-extraer la bebida por mucho tiempo de contacto.

Se encuentran las siguientes cafeteras…



Café de Olla





La marca colombiana **Amor Perfecto**, recientemente lanzó al mercado un sistema de preparación de café, inspirado en la tradición de los hogares del país, consiste en una práctica olla con filtro que permite preparar exquisitas tazas de café, obteniendo una bebida limpia a partir de un diseño moderno e ingenioso (año 2021).

La olla diseñada por las mencionadas compañías está hecha de **peltre,** el cual es esta aleación o componente utilizado para la realización de muchos de los utensilios cotidianos que por años han acompañado las cocinas de las mamás y abuelas colombianas.

La nueva olla tiene una capacidad de **800 ml,** dentro de sus principales ventajas podemos resaltar que; le permite al consumidor jugar con las diferentes variables que se tienen en cuenta al preparar una buena bebida, entre esas tenemos: el tipo de molienda, la cantidad de agua y café requeridos, tiempos de extracción, entre otros, además las partículas de café tienen una muy buena humectación al entrar en contacto con el agua, permitiendo una extracción correcta y sencilla gracias a la forma que tiene la olla; corroborando así la afirmación de Luis Fernando: “Con este método no existe ninguna regla para preparar el café, que limite a los consumidores”.

IBRIK O CEZVE





Origen Turko, Elaborado en el siglo XVI (1.600)

Los turcos introdujeron el café en Europa, donde por mucho tiempo se preparó de esta manera.

Su cuerpo se hace de metal (latón o cobre)

En un inicio el Ibrik fue creado y diseñado para preparar café en el desierto, directamente sobre la arena caliente, y su asa larga es especialmente útil para evitar quemarse las manos, y su borde está diseñado para servir el café sin hacer derrames

El café turco, su preparación y manera de servirlo fue nombrado Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Molienda fina en su preparación.





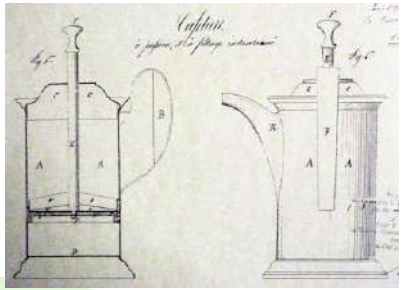






PRENSA FRANCESA O CAFETERA DE PISTON O EMBOLO





han existido diferentes patentes con nombres y distintos orígenes para este método de preparación.

El primer diseño fue patentado en 1852 por los **franceses** Mayer y Delforge.

El diseñador Italiano Attilio Calimani en 1929 elaboró mejoras y la patento

El que probablemente ha sido el diseño más popular, fue patentado por el suizo Faliero Bondanini en 1958 el cual fue conocido en **Francia** en donde fue fabricado como 'Chambord'.

Molienda Gruesa para su preparación








1
Usa 1 cucharada por cada taza
2
Agrega el agua caliente
3
Deja infusionar por 4 min
4
Baja el embolo y sirve

2. EXTRACCIÓN POR GRAVEDAD

Al pasar agua caliente a través del café molido y por gravedad cae en un recipiente.

Por lo general se utilizan filtros ya sean metálicos o de papel.



CHEMEX



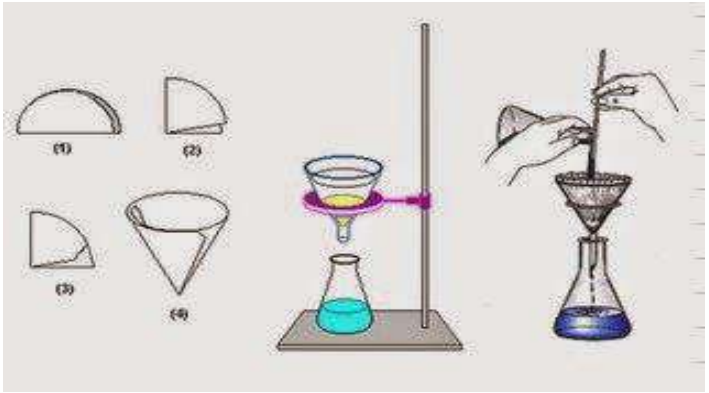
Inventada por un químico alemán llamado **Peter J. Schlumbohm, en 1941**.

Al ser un doctor en química, estaba muy familiarizado con los aparatos de laboratorio y los métodos de filtración y extracción, y aplicó estos conocimientos al diseño de su cafetera.

Chemex se encuentra en las colecciones permanentes del MOMA de New York, y el Smithsonian.

Fue seleccionado por el Instituto de Tecnología de Illinois como uno de los 100 mejores productos de diseño de los tiempos modernos.

EMBUDO Y MATRAZ ERLENMEYER



Con el fin de crear una cafetera, Schlumbohm se inspiró en dos aparatos de laboratorio,

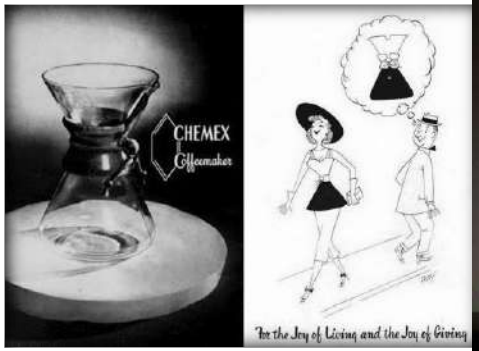
su embudo de vidrio de laboratorio y su Matraz de Erlenmeyer.

Agregó un conducto de aire al embudo para que escape fácilmente el aire desplazado por el líquido que gotea en el recipiente.

Colocó un “botón en el vientre” del Erlenmeyer y luego lo combinó con el embudo de vidrio modificado, agregó el hermoso mango de madera y voilà, ahí tienes una pieza resistente al calor.

Un recipiente en vidrio borosilicato para preparar café llamado Chemex el cual ha sido y continúa siendo el rival de viejos y nuevos artefactos de goteo.







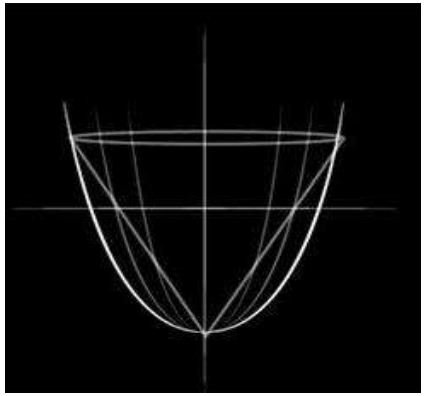






Molienda media para su preparación

DRIPPER O V60





Fabricado en Japón por Hario Co. Ltd. En el año 2004

También conocido como Cono de goteo, es un recipiente de metacrilato transparente resistente al calor para la elaboración de café filtrado.

El cono o dripper se coloca directamente sobre la taza o jarra de café.

Utiliza filtros de papel y recibe su nombre por su forma cónica en “V”

Y porque su grado de inclinación es de 60° permtiendo que sus nervaduras liberen el exceso de aire.











Molienda media para su preparación

KALITA



Empresa familiar japonesa la cual produce equipos para café desde 1950. El estilo aerodinámico de las ondas es característico de sus producto

Kalita Wave es un método similar al Chemex o V60, del cual se obtiene una taza limpia. Esto se contrasta con el perfil robusto de preparaciones de inmersión completa como la prensa francesa o el clever.

Aunque sea similar al Chemex o al V60, Kalita Wave tiene una característica diferente en su forma de extracción.

En lugar de que el agua gotee de un solo orificio, su parte inferior es plana y tiene tres orificios para la extracción. Los cuales evitan que se canalice agua por la cama de café generando una taza supremamente limpia. También el recipiente tiene un contacto mínimo con el filtro lo cual genera consistencia en la temperatura y una dispersión uniforme del agua.

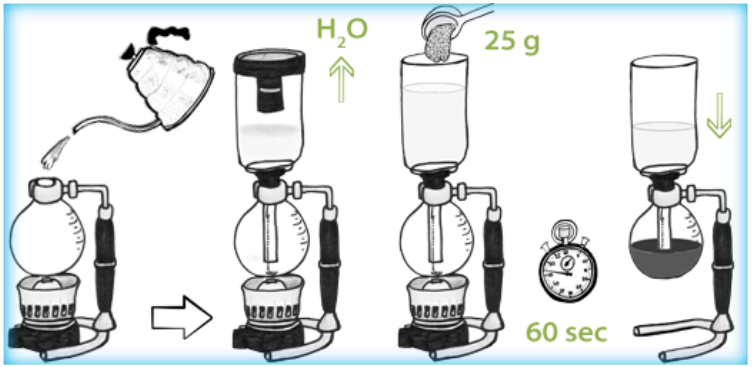




3. EXTRACCIÓN POR VACIO

El agua al llegar al punto de ebullición crea un vacío pasando a través del café sin permitir que los sedimentos o residuos pasen a la bebida quedándose en el filtro que por lo general es de metálico o de tela, según el tipo de cafetera.





CAFETERA MOKA O CAFETERA ITALIANA



Inventada por Luigi De Ponti en nombre de Alfonso Bialetti en 1933.

La compañía, Bialetti continúa produciendo el mismo modelo, denominado "Moka Express".

También conocida popularmente como macchinetta (en español "máquina pequeña

La cafetera moka es popular en Europa y existe en diferentes tamaños, que pueden preparar entre 1 y 18 tazas de 50 ml.




BIALETTI
















SENA

CAFETERA SIFON O METODO DE VACIO



Método inventado alrededor de 1830 en Alemania por Loeff de Berlín.

Una infinidad de patentes surgieron para hacer mejoras del dispositivo original, la más destacada fue el diseño de Madame Vassieux's en 1841, un "globo francés" decorativo muy similar a la forma de los que usamos actualmente.

En 1915, las señoras Ann Bridges y Sutton de Massachusetts comercializaron el sifón bajo el nombre de Silex, método para preparar exquisito café, fácil de utilizar ya que es transparente a los rayos X). También utilizaron el nuevo vidrio Pyrex para horno.

en 1964, la empresa Hario lanzó el sifón de café que actualmente vemos.

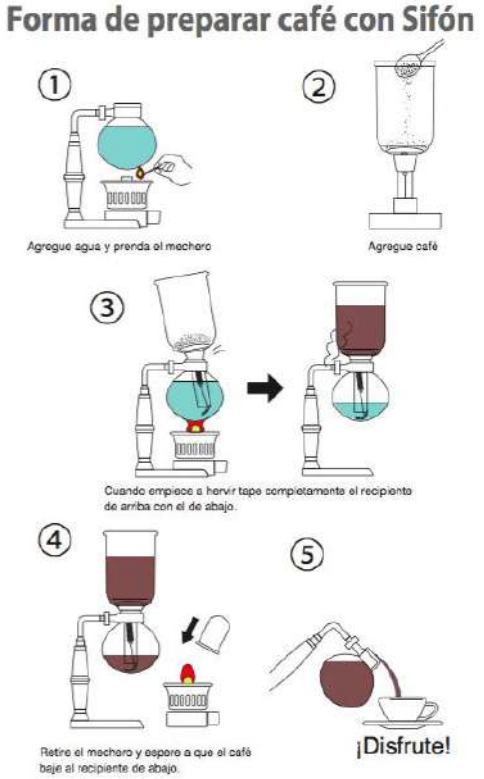
Molienda media para la preparación.



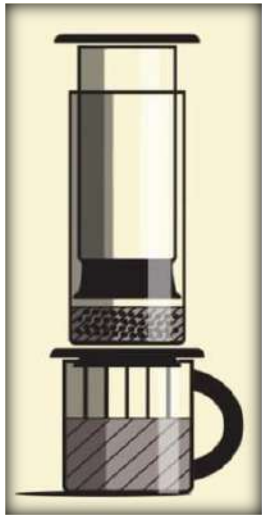







Forma de preparar café con Sifón
1
Agregue agua y prenda el mechero
2
Agregue café
3
Cuando empiece a hervir tape completamente el recipiente de arriba con el de abajo.
4
Retire el mechero y espere a que el café baje al recipiente de abajo.
5
¡Disfrute!

4. EXTRACCIÓN POR PRESIÓN



Al generar una fuerza externa permite extraer de una manera más rápida los sólidos solubles deseados.



AEROPRESS



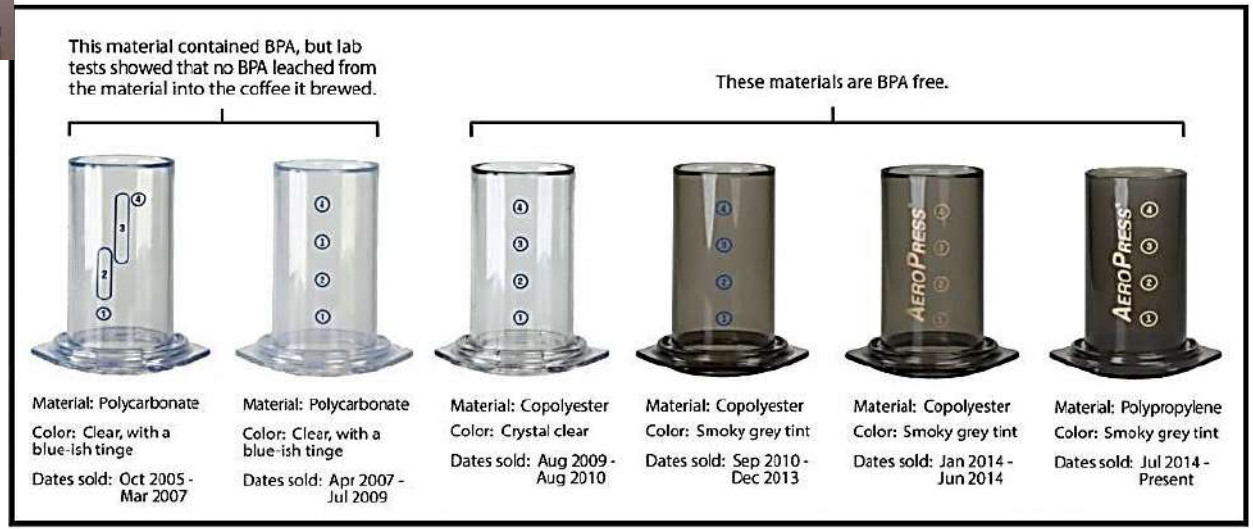
Fue inventado en 2005 por el científico estadounidense, Alan Adler.

El dispositivo consta de dos cilindros de copoliéster. Un cilindro tiene un émbolo de goma y se ajusta dentro del cilindro más grande para crear un sello hermético, similar a una jeringa.

El fabricante describe el resultado como una concentración de fuerza espresso de café, pero su uso más frecuente es más en la preparación de café filtro.

MATERIALES DEL AEROPRESS








1
2
3
4
5
6











MAQUINA DE ESPRESSO



Creado y patentado en Turin, Italia por Angelo Moriondo en el año 1884.

El 19 de Diciembre de 1901, Luigi Bezzera de Milán Italia, patentó mejoras a la máquina, el no era ingeniero, sino mecánico.

En 1905 Desiderio Pavoni adquirió la patente y fundó la empresa (La Pavoni) segunda en aparecer y de ahí en adelante, Victoria Arduino, La Cimbali, La San Marco, Faema, Rancilio y Gaggia, y con caldera vertical

Uno de los pioneros fue Roberto Rancilio, que en 1927 armo pieza por pieza su modelo “La Regina”, y se convirtió en una de las empresas mas estables en el tiempo y cambia a sentido horizontal

















Como identificar un Buen Café

- Para saber la calidad de un café, tienes que probarlo!
- Si el café no es equilibrado, puedes ajustar varios factores como la molienda, la temperatura, la presión, el flujo de agua… y así mejorar la extracción y el sabor.
- El sabor depende por gran parte de cuantas propiedades has disuelto de tu café molido.
- Si disuelves muy poco, tu café será ácido, salado y astringente o “sub-extraído”.
- Y si disuelves mucho, el café será amargo y sabores madera y a carbón o “sobre-extraído”.

TIPOS DE MOLIENDA PARA CAFÉ

Molienda Fina: (tamaño de la partícula como harina) y su tiempo aproximado de preparación es de 30 segundos.

Molienda Media: **(**tamaño de la partícula como azúcar**)** y su tiempo aproximado de preparación es de 3 minutos.

Molienda Grueda: **(**tamaño de la partícula como milo**)** y su tiempo aproximado de preparación es de 5 minutos.



TIPOS DE MOLIENDA PARA CAFÉ



RATIOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ



1er receta

60 gramos de café x 1000 mililitros de agua = 8 tazas de café
30 gramos de café x 500 mililitros de agua = 4 tazas de café
15 gramos de café x 250 mililitros de agua = 2 tazas de café
7.5 gramos de café x 125 mililitros de agua = 1 tazas de café



2da Receta

7 gramos de café x 100 mililitros de agua = 1 taza

3er Receta

7 gramos de café x 110 mililitros de agua = 1 taza



Ir multiplicando la receta dependiendo las tazas a preparar

FACTORES DE EXTRACCIÓN

Los factores de extracción son los que afectan directa o indirectamente la preparación del café y hay que tener en cuenta para extraer lo deseado

SUB-EXTRACCIÓN	SOBRE-EXTRACCIÓN
(+) Cantidad de Café	(-) Cantidad de Café
(-) Turbulencia	(+) Turbulencia
(-) Tiempo de Contacto	(+) Tiempo de Contacto
(-) Molienda	(+) Molienda
(-) Temperatura	(+) Temperatura
(-) Desgasificación	(+) Desgasificación
(+) Altura	(-) Altura
(-) Tueste	(+) Tueste

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA PREPARAR UN CAFÉ DE CALIDAD

1. El café debe estar tostado en grano.
2. Tener clara la fecha del tueste, ya que el café se debe consumir en un mes máximo a partir de su tostión para aprovechar todos sus atributos.
3. Moler las cantidades a preparar, la con la molienda adecuada y si no tiene molino, se puede hacer en la licuadora en seco.
4. Usar agua limpia si es posible agua de botellón o agua filtrada
5. El agua se puede llevar a punto de ebullición y dejar reposar un par de minutos
6. Pringar o purgar filtros, cafetera, recipientes y vasos:
    a. Para precalentar equipos y vasos
    b. Para eliminar sabores de papel, metal o tela
    c. Para matar posibles microbios que hayan en los equipos y recipientes
7. Retirar el agua que se usó para purgar.
8. Realizar la preparación con la técnica que de desee o use.
9. Tener en cuenta si la preparación es en colador, cuando empiece a gotear se debe retirar, ya que esas gotas son amargas.
10. Y por último degustar de un excelente café.





Gracias…

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor
Sena Centro de Comercio y Servicios
Regional Cauca
Email: amunoz693@misena.edu.co

Introducción al Mundo del CAFÉ



Centro de Comercio y Servicios – Regional Cauca
Ángel Muñoz Ortíz
Instructor

Leyenda del Café



- Una leyenda muy comentada y difundida sobre el origen del café es la de un pastor de Abisinia (actual Etiopía), llamado Kaldí, observó el efecto tonificante de unos pequeños frutos rojos de arbusto en las cabras que lo habían consumido en los montes.

- Kaldí llevó unas muestras de hojas y de frutos a un monasterio, donde los monjes por curiosidad las pusieron a cocinar.

- Al probar la bebida la encontraron de tan mal sabor, que arrojaron a la hoguera lo que quedaba en el recipiente. Los granos a medida que se quemaban, despedían un agradable aroma.

- Fue así como a uno de los monjes se le ocurrió la idea de preparar la bebida a base de granos tostados.

Especies de Café

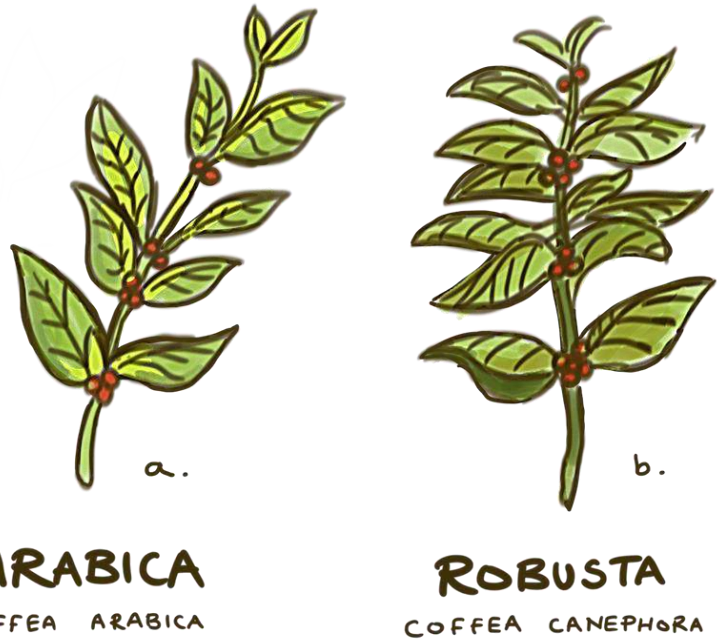
- En 1737 Linneo, lo clasificó con el género Coffea, con una sola especie conocida: arábica. Principalmente de origen tropical

- Actualmente, existen más de 103 especies. A pesar de esta cantidad, dos son responsables del 99% del comercio mundial:

- **Coffea arábica**
- **Coffea canephora**.

- Originarias de África, de Madagascar.

- Los puedes encontrar desde pequeños arbustos hasta árboles de más de 10 m



Variedades de Café

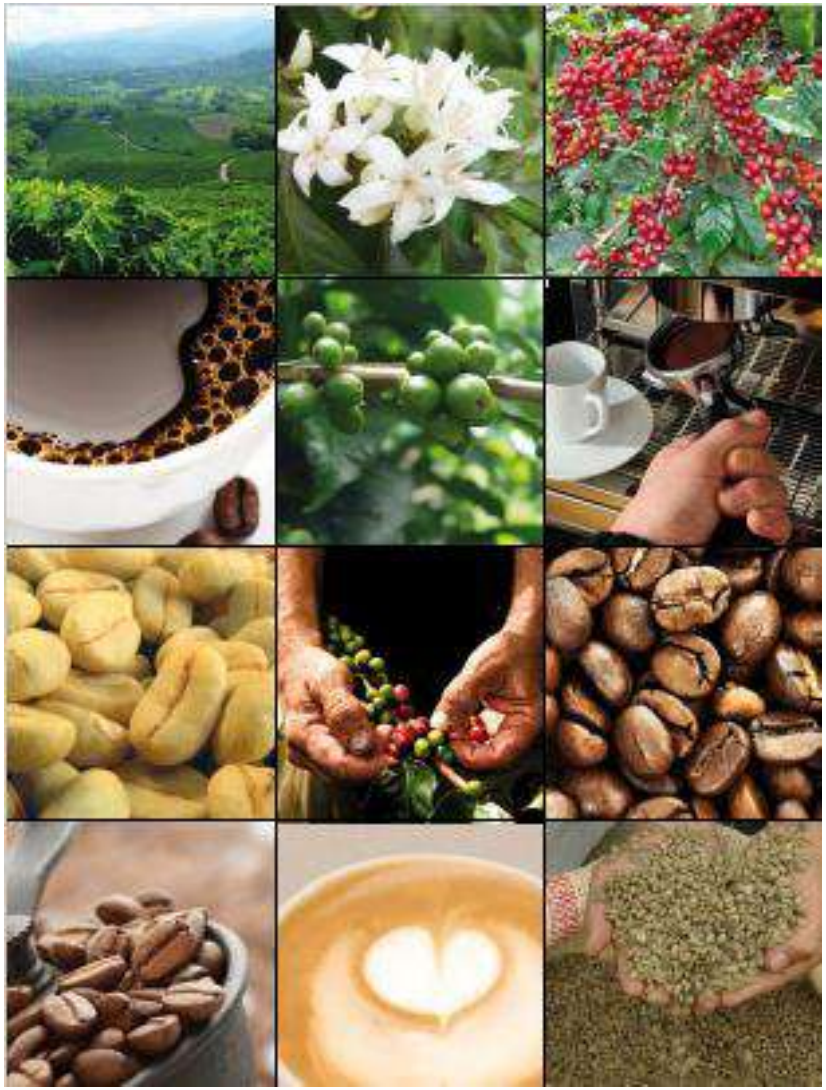
En Colombia solamente se cultivan los cafés arábigos los cuales producen una bebida suave, de mayor aceptación en el mercado mundial y de mejor precio.

Las variedades de café arábica cultivadas en Colombia son:

- ✓Típica,
- ✓Borbón,
- ✓Maragogipe,
- ✓Tabi,
- ✓Caturra
- ✓Variedad Colombia.
- ✓Geisha
- ✓Castillo
- ✓Y demás…



Trazabilidad del café



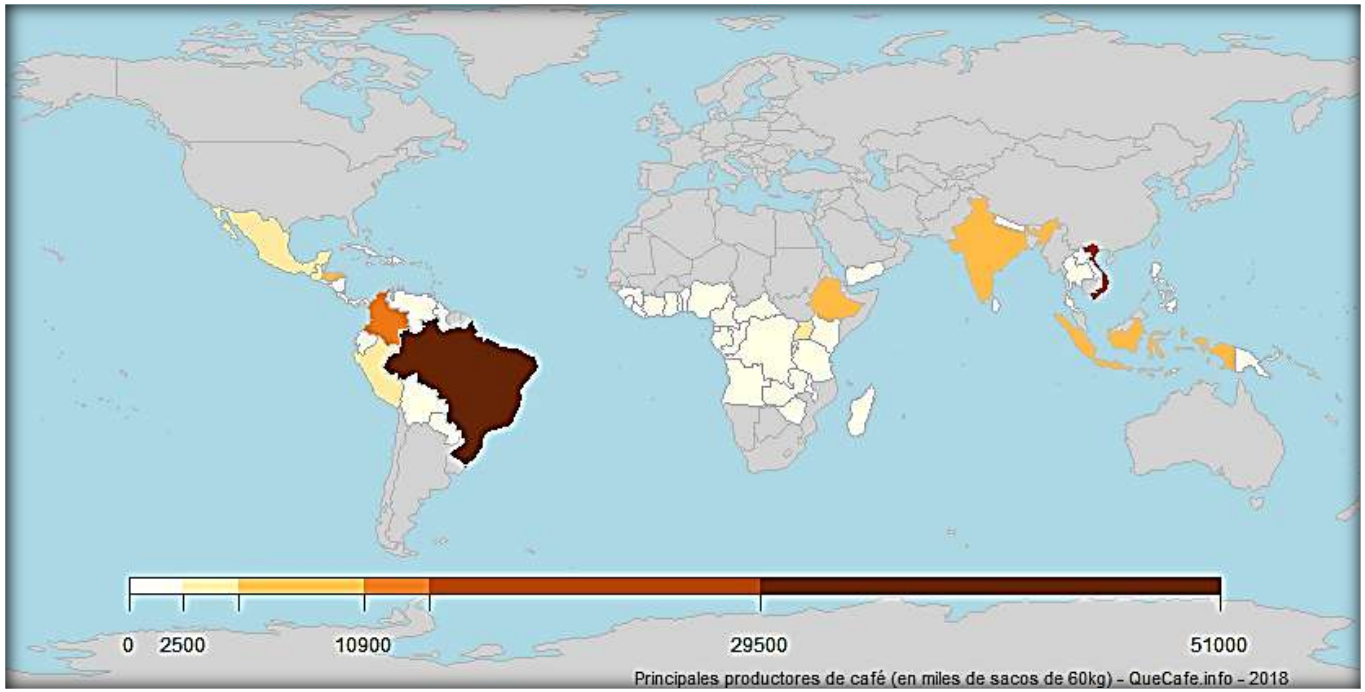
Alrededor de la industria del café giran multitud de oficios y profesiones:

- **Caficultores,**
- **Recolectores,**
- **Arrieros,**
- **Trilladores,**
- **Tostadores,**
- **Empresarios,**
- **Baristas,**
- **Catadores,**
- **Distribuidores,**
- **Científicos,**
- **Agrónomos,**
- **Ingenieros**
- **Y muchos más.**

y para todos ellos el café más que una industria o una profesión, es una **pasión**.

LOS 10 PRINCIPALES PAISES PRODUCTORES DE CAFÉ EN EL MUNDO.

1. Brasil
2. Vietnam
3. **Colombia**
4. Indonesia
5. Honduras
6. Etiopía
7. India
8. Uganda
9. México
10. Perú



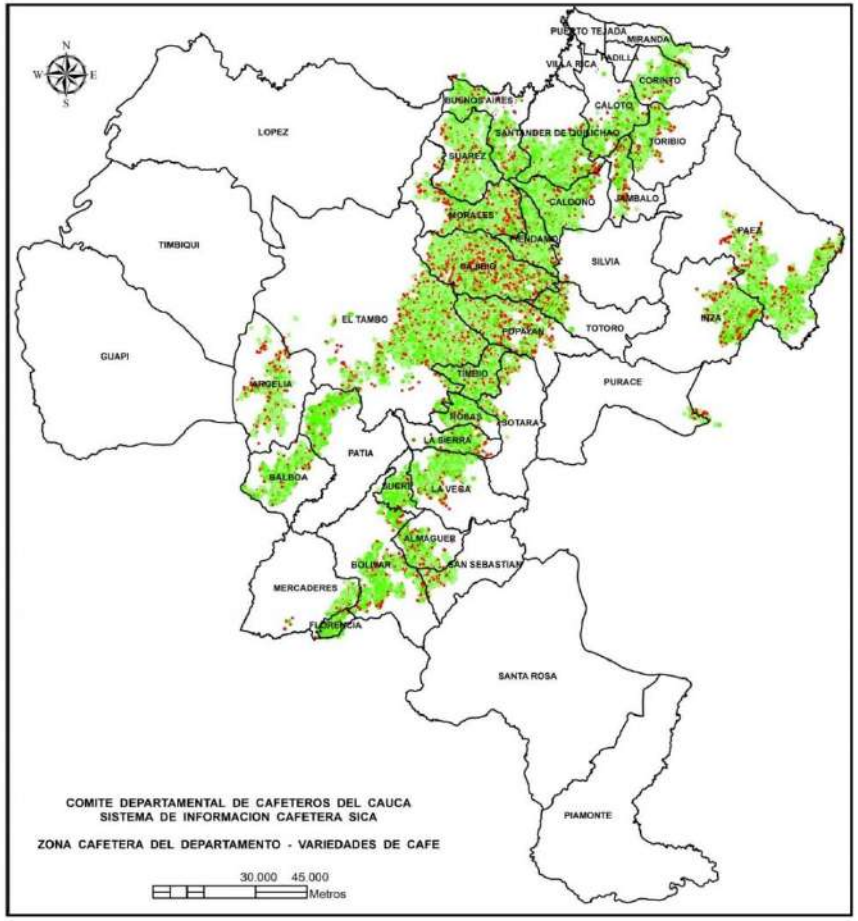
LOS 10 PRINCIPALES DEPARTAMENTOS PRODUCTORES DE CAFÉ EN COLOMBIA.



1. Huila
2. Antioquia
3. Tolima
4. **Cauca**
5. Caldas
6. Valle
7. Risaralda
8. Nariño
9. Santander
10. Cundinamarca

LOS 10 PRINCIPALES MUNICIPIOS PRODUCTORES DE CAFÉ EN EL CAUCA.

1. El Tambo
2. Piendamo
3. Morales
4. Cajibio
5. Paez
6. Inza
7. Caldono
8. Timbio
9. Santander de Quilichao
10. Popayán



PROCESOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ EN COLOMBIA



Método Natural o en Seco



El método por vía **seca es conocido también como Natural,** y es uno de los mas antiguos.



El método consiste en secar la cereza entera después de haberla recolectado sin remover la cascara.

Beneficio Por Vía Húmeda o Lavado

En Colombia se utiliza el **beneficio por vía húmeda**, que comprende las siguientes etapas:

1. Recolección
2. Despulpado,
3. Remoción del mucílago (por fermentación natural o remoción mecánica),
4. Lavado
5. Secado.





La transformación del fruto del cafeto en el proceso de beneficiado



Fruto maduro del cafeto recién recogido de la planta (café cereza)



Fruto del cafeto recién descerezado o despulpado (café baba)



Fruto desmucilaginado y secado (café pergamino)



Fruto del cafeto trillado o descascarado (café oro)

Método Honey o Miel

El proceso es de la misma forma que el método lavado, con la diferencia que en el método honey NO se remueve el mucilago, sino que se seca el café con esta sustancia cubriendo los granos.



Se distinguen 3 tipos de proceso: Honey: Amarillo, Rojo y Negro



Evaluación Sensorial del Café

- La evaluación sensorial de los alimentos es una función primaria del hombre: desde su infancia y de una forma consciente o inconsciente, acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con las sensaciones que experimenta al consumirlos.



- La Evaluación sensorial se trata del análisis normalizado de los alimentos que se realiza con los sentidos



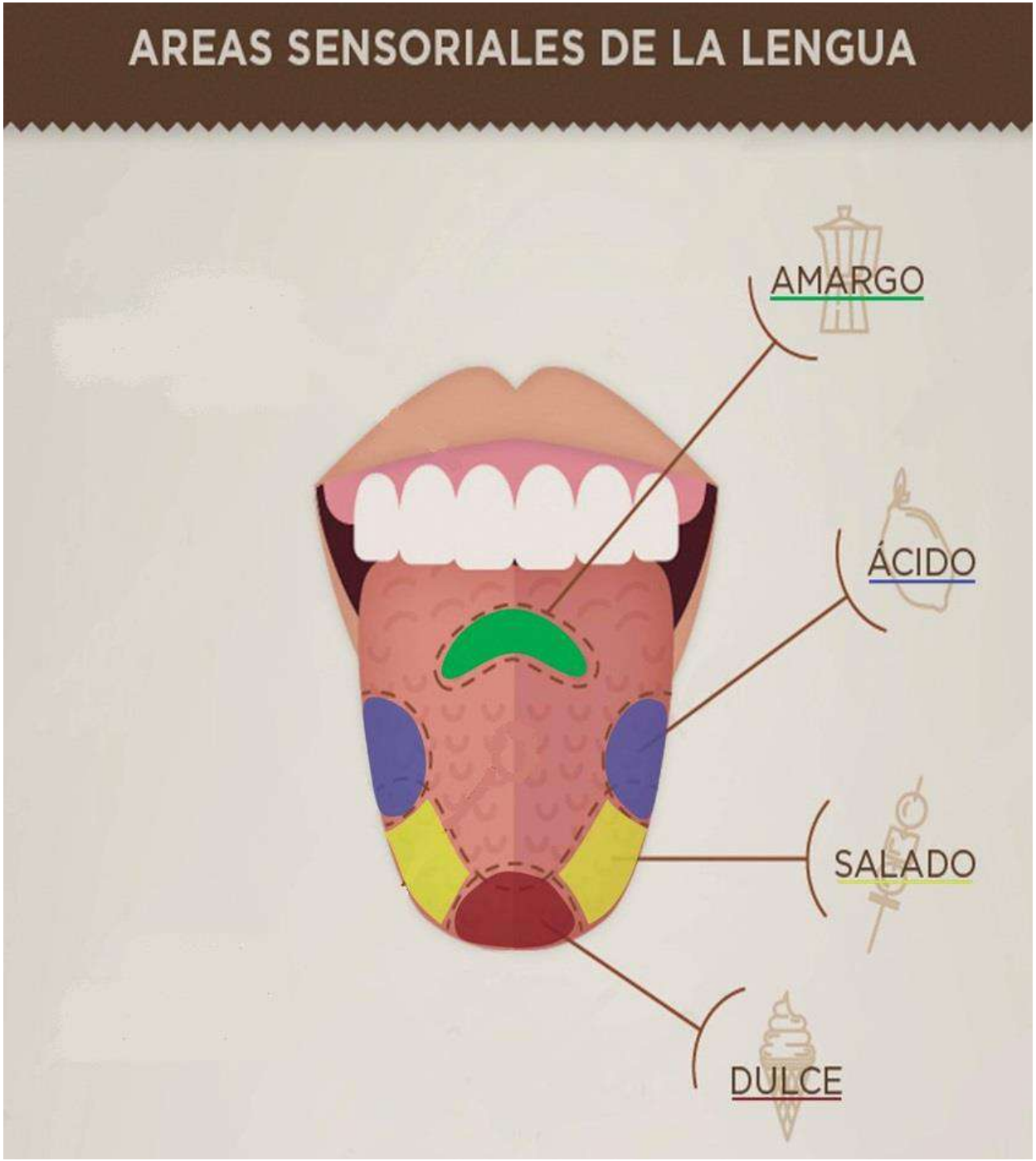
Análisis Sensorial

Es una disciplina científica usada para describir, medir, analizar e interpretar aquellas características de los cafés, que son percibidas por los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto y oído).



La mayoría de empresas lo utilizan como una herramienta clave para:

- El control y aseguramiento de la calidad.
- El desarrollo de nuevos productos o marcas.
- El mejoramiento de productos o marcas ya existentes.
- Clasificación y entrenamiento de personal.
- Estudios de mercado.


AREAS SENSORIALES DE LA LENGUA
AMARGO
ÁCIDO
SALADO
DULCE

Cuando disfrutamos un buen café, estamos degustando el fruto del cuidado, el conocimiento y la pasión de cada una de las personas que, a lo largo del proceso, desde el árbol a la taza, contribuyen para cultivarlo, cuidarlo y destacar sus atributos.





En Colombia el café es nuestro producto insignia y la carta de presentación al mundo como importante producto de exportación.

Es el principal generador de ocupación laboral en el campo y en toda su cadena productiva.

BARISMO

Es el ARTE de preparar bebidas derivadas de cafés de alta calidad.












BARISTA



Es un profesional especializado en el café de calidad, el cual selecciona cada ingrediente para la integración de la tecnología, café, agua y tiempo para brindarle una experiencia al consumidor

Es un embajador de los agricultores.

Es quien tiene la capacidad y la responsabilidad final de exaltar el trabajo de toda la cadena y del producto



Ventajas de Ser Un BARISTA Colombiano

Es un privilegio, pues se nace y vive rodeado de un paraíso cafetero en el que se produce el mejor y más suave café del mundo.

Crecer y educarse como barista en nuestro país significa entonces, conocer y participar de todas las etapas de producción desde el árbol hasta la taza de café, y trabajar con la mejor materia prima.

Esto es una gran ventaja sobre los demás baristas del mundo, pero implica también grandes responsabilidades, como educar y difundir las bondades de nuestro café y sus buenas formas de preparación.

¿COMO CONSERVAR EL CAFÉ TOSTADO?

En un recipiente hermético (un frasco de vidrio es un buen método de almacenamiento)

Los granos de **café tostados** se mantendrán frescos alrededor de 2 a 4 semanas.





¿Porque no se debe recalentar el café?

Pero más allá del cambio de sabor, no es recomendable recalentar el café, debido a que se produce una alteración en sus componentes químicos, e ingerirlo puede resultar dañino para el organismo.

De acuerdo con la experta, el ácido clorogénico, que contiene el café, al someterlo al calor se descompone y se convierte en ácido caféico y ácido quínico que en altas concentraciones pueden provocar problemas gástricos.



NIVELES DE TOSTIÓN DEL CAFÉ







Tueste claro	Tueste Medio	Tueste Oscuro
Mucha Acidez, poco sabor a café	Sabor dulce y balanceado.	sabor amargo, ahumado y picante

Algunos beneficios de tomar café

- Ayuda a quemar grasas. La cafeína es un acelerador natural del metabolismo. ...
- Aporta nutrientes. ...
- Fuente de antioxidantes. ...
- Disminuye la probabilidad de contraer enfermedades. ...
- Protege el corazón e hígado. ...
- Reduce el riesgo de desarrollar ciertos tipos de cáncer.

Gracias…

CRISTALERIA DEL BAR



Vaso Largo o Long Drinks;

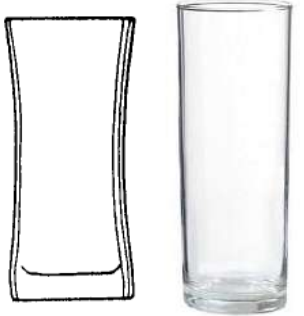
Pueden ser de diferentes modelos, pero todos con una capacidad de 10 a 12 onzas.





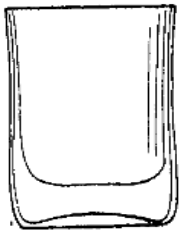
Vaso Highball o Collins

Estos vasos son mas utilizados en los variados tipos de cocteles, whisky, ron gin y vodka, tienen capacidad que van de 8, 10, y 12 onzas. Es el vaso indispensable para tragos largos, su forma es mas tubular.



Highball





Old Fashioned





Vaso Old Fashioned

Se usan estos vasos preferentemente para ofrecer bebidas que irán sobre hielo. También se utilizan para Whisky, su capacidad varia de 8 a 12 onzas.





Copa Cóctel

Capacidad de 3 a 5 onzas, ideal para servir Martini, Manhattan etc.

Copa Coñag, Brandy, o balón

Es una copa cuya característica resalta el buque de los aguardientes, como el coñag y el brandy







Copa Margarita

Capacidad de 3 a 5 onzas, ideal para servir Margarita etc.





Copa Tulipán o Huracán

De forma alargada y estrecha, permite mantener el gas de los vinos espumosos, también se utilizan para la cerveza, capacidad de hasta 12 onzas.





Copa Flauta

Su forma alargada permite, mantener el gas del champagne o vino espumante durante mas tiempo. Capacidad 5 onzas



Copa Vino Tinto

Últimamente en el mercado encontramos copas que tienen capacidad mayores, lo que permite un a mejor presentación y desarrollo de las cualidad de los algunos vinos. Capacidad debe ser 6 onzas



Copa Vino Blanco

Es alargada para impedir que la mano caliente el vino, capacidad 5 onzas

Copa Coupe o Mexicana

8 a 8.5 oz
Copa para cocteles estilo champañera, inspirada en un diseño de épocas pasadas.

Su diseño remontará a tus clientes a otra época.
Se dice que esta copa fue diseñada a partir del busto de Marie Antoinette, la famosa reina francesa decapitada durante la Revolución Francesa.

Aunque no se sabe si es verdad o no, esta copa sí era la que se usaba para la champaña antes que se diseñara la flauta.

Es perfecta para cocteles como los Daiquiris y Margaritas simples sin congelar. También se puede usar en vez de la copa Martini, para algo diferente estéticamente.





Cañera o Aguardientera

Copa Cups, cañera o aguardientera

Diseñado para servir tragos cortos como tequila, pisco, whisky, capacidad 2 onzas





Vasos para Cerveza

Existen algunos vasos adecuados para ciertos estilos, por lo cual elegir adecuadamente te ayudará a sacarle el mejor provecho a sus aromas, temperatura o apariencia. 10, 12, 14 onzas aproximadamente



1. VASO DE PINTA / SHAKER



2. JARRA DE CERVEZA



3. JARRA STEIN



4. CÁLIZ



5. VASO PILSNER



6. VASO DE TRIGO (WEIZEN)



7. SNIFTERS



8. COPA DE TULIPA



9. VASO STANGE



10. COPA TEKU



11. VASO SPIEGELAU **IPA**



12. VASOS DE DEGUSTACIÓN



Copa Irish Coffee

Se utiliza para combinados calientes, tiene una manija cuyo diseño puede variar. Capacidad 6 a 8 onzas.





Jarras

Tienen diferentes formas, tamaños y capacidades. Sirven para combinados a veces de vino, champagne, jugos. Pueden ser sangrías.





MEDIDAS:

Respete las formulas y proporciones estrictamente, solo así tendrá combinaciones con la misma calidad y cantidad.

1 Litro = 32 onzas
2 onzas=60 ml
1½ onza = 45 ml.
1 onza = 30 ml.
½ onza = 15 ml



ANGEL MUÑOZ ORTIZ
INSTRUCTOR - BARISTA
amunoz693@misena.edu.co
Celular: 3114343131

GRACIAS



ESTRUCTURA DEL CÓCTEL

Esto es solo una referencia de un cóctel integral con todas sus 5 partes

1. BASE

Es el ingrediente básico de la mezcla y por lo general es un alcohol destilado, (vodka, whisky, tequila, ginebra, brandy, ron)

La base es el alma. El espíritu o la esencia de un combinado suele ser un destilado de alto grado que aporta personalidad y carácter a la mezcla..



2. MODIFICADOR



Todo cóctel tiene un componente que modifica el carácter del alcohol destilado básico; así la combinación de la base y el modificador crean un nuevo sabor.

Es muy importante que la cantidad del modificador aplicado sea la adecuada para conseguir el efecto deseado.

Los modificadores más usuales son los licores, bebidas aromáticas (vermouth, jerez, etc.).

3. ADITIVOS ESPECIALES

Los aditivos aportan el toque final por lo que su intervención en el conjunto de la mezcla debe ser mínimo o moderado. Pueden ser azúcares, jarabes, bitters, salsas, condimentos y aderezos, generalmente administrados en gotas con bitteros o dosificadores, u otras esencias o infusiones, granadina, angostura, cremas, claras de huevo, etc.





Los ingredientes que son complementos especiales se usan en dosis muy reducidas, necesitando solo gotas. **Sobrepasarse cuando se usan estos ingredientes puede estropear el equilibrio del sabor, la textura o el color de la bebida.**

4. ELEMENTO DILUIDOR - MIXER

Es el ingrediente que disminuye la proporción de alcohol que existe en la bebida al mismo tiempo que aporta su sabor característico. Entre estas encontramos: jugos, lacteos, gaseosas, purés de frutas, entre otros.



5. DECORACIÓN



La presentación de un cóctel es de gran importancia ya que su apariencia incidirá grandemente en el deseo de consumo por parte del cliente.

esta basado en que las personas tienden a consumir lo que le es atractivo visualmente.

Se utilizan bebidas colorantes y géneros preferentemente naturales como hojas, tallos, cortezas, lunas o medias lunas de frutas, pequeños frutos, aceitunas, cebollitas, etc.,

La misma copa de presentación también realza la presentación.

No todos los cócteles están compuestos por estas cinco partes ya que podremos ver cócteles sin decoración o sin jugos o gaseosas y algunos cócteles pueden incluso no tener alcohol.

Métodos de Elaboración de Cocteles



Directos:
Son aquellos que se elaboran directamente en el Vaso o copa en la cual se va a ofrecer.



Refrescados:
Aquellos que solamente necesitan enfriarse por no llevar elementos densos en su composición, para ello se utiliza el vaso de bar o mixinglass, los cocteles refrescados siempre se sirven en copas previamente frías.



Agitados;
Son aquellos que se preparan usando la coctelera, algunos de los elementos pueden ser, yemas de huevos, claras de huevos, crema de coco o algún otro ingrediente y que necesite agitarse para que se disuelva.
Se sirve en copa previamente helada, colando el hielo.





Licuados;
Son aquellos que se preparan usando la licuadora, sus ingredientes son pulpas de frutas, yemas de huevo, o cualquier otro ingrediente que necesite triturarse o licuarse.

Edificados;
Los ingredientes se utilizan según su densidad, para lograr colocarlos unos sobre otros sin que se mezclen, creando en algunos casos un degradé y matiz de colores.



