



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFÉ.
- Código del Programa de Formación 93610247
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - 1) IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
 - 2) REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
 - 3) ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA.

Duración de la Guía: 32 Horas

2. PRESENTACIÓN

Los procesos de cultivo, cosecha y beneficio inciden directamente en la calidad del café, su evaluación física permite conocer las condiciones y características de la materia prima a emplearse en los procesos de industrialización, asegurando la calidad de los productos obtenidos.

La capacitación en esta etapa de la cadena productiva se ha visto orientada a desarrollar el análisis de la calidad de café de manera general, sin embargo no profundizaba en la identificación de características físicas de la calidad del café; por lo tanto se ve la necesidad de generar un programa de formación complementaria que atienda la necesidad de capacitación relacionada con dicho aspecto, actualizando los criterios según la normativa vigente y los requerimientos del mercado.

Entendiendo que la principal estrategia de competitividad del café colombiano debe ser la calidad, los esfuerzos se deben enfocar hacia la aplicación de unas buenas prácticas agrícolas en las actividades producción, beneficio y un riguroso proceso de evaluación de sus características físicas, lo que permite garantizar unos estándares competitivos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

GFPI-F-135 V01

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Apreciado aprendiz, desarrollando convenientemente las siguientes actividades, logrará cumplir con las



evidencias requeridas, para el resultado de aprendizaje contenido en esta guía. Los aprendices se distribuyen en grupos de trabajo en las diferentes unidades productivas de café, y teniendo en cuenta que el tema que se va a tratar es el de “análisis físico sensorial del café”, los aprendices visitaran los laboratorios de los grupos asociativos y analizaran los procesos y metodologías bajo los cuales son evaluados los cafés de la región en estos establecimientos.

Al finalizar cada grupo socializará sus observaciones y/o conclusiones referentes al tema a los demás integrantes del curso, en compañía del instructor.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Teniendo en cuenta que el ejercicio anterior forma parte de la etapa del antes de aprender, es comprensible que se desconozcan muchos aspectos que puedan llevar a su correcto desarrollo, por eso lo invitamos a que usted como aprendiz identifique mediante estas preguntas, el nivel de conocimiento y expectativas que tiene sobre este tema.

1. ¿Qué conocimientos tengo, y de qué manera me ayudaron a resolver en parte el ejercicio anterior?
2. ¿Sobre qué aspectos me hace falta investigar para resolver el interrogante anterior?
3. ¿Por qué razón es importante que adquiera este conocimiento?

Terminado el proceso se generará un informe con sus respuestas para ser socializados en el aula de clase con los demás compañeros del curso.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Con la realización de las siguientes actividades, el aprendiz tendrá la capacidad de elaborar marcos conceptuales, y a la vez la construcción y apropiación de los saberes contenidos en los resultados de aprendizaje que componen la presente competencia. Para su ejecución se utilizarán técnicas Didácticas Activas, como las de: Exposición del Orientador, Estudios de Casos, Análisis y Discusión de Grupos. Los ejes temáticos tenidos en cuenta, son los que aparecen en el diseño curricular para lograr los resultados de esta guía, además de ello se debe de consultar el Material de Apoyo o complementario, la bibliografía y Cibergrafía suministrados por el Instructor en la plataforma Territorium.

Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se proponen realizar las siguientes actividades aplicando las Técnicas Didácticas Activas.

1. Actividad de Apropiación No. 1: Socializar un plan de mejora a los protocolos que se vienen usando en sus laboratorios para analizar cafés lavados, donde se reconozcan los estándares, normatividad y puntos críticos del proceso, lo anterior mediante cartelera, videos, presentaciones virtuales y prácticas de (Técnica didáctica: trabajo individual y grupal, juegos didácticos).

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Con el fin de que los Aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en estos resultados de aprendizaje, se deben de realizar las siguientes actividades

Actividad de Transferencia del Conocimiento No.1: Verificar las labores análisis sensorial teniendo como criterio de comparación el protocolo de la Specialty coffee association esbozado en clase, sumada a las que cada aprendiz desarrolle para su laboratorio, las cuales persiguen cafés diferenciados teniendo en cuenta el proyecto formativo, siguiendo las normas técnicas.

Ambiente Requerido

Instalaciones de laboratorio de análisis físico y sensorial de café.

GFPI-F-135 V01

Materiales



Devolutivos: Computador, televisor y cable HDMI, tostadora de café, molino, determinador de humedad, tanque desgasificador.

Consumibles: Guías de aprendizaje y talleres impresos, tablas y formularios de catación, marcadores, borradores, papel, lápiz y lapicero, café trillado.

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: Respuesta a preguntas sobre protocolos de catación y perfiles sensoriales de orígenes.	Identifica los principales atributos y metodología aplicada en los ejercicios comerciales de análisis físico sensorial de la calidad del café.	Cuestionario de preguntas
Evidencias de Desempeño: Practica de análisis físico sensorial de cafés de orígenes, varietales y estándar.	Ejecuta el procedimiento para la evaluación sensorial de los atributos discriminativos y cualitativos en muestras de cafés estándar, varietales y de origen.	Observación directa con lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Barista

Es el profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte.

GFPI-F-135 V01

Café

Término genérico para las frutas y granos de las plantas del género Coffea generalmente de



especies cultivadas, también como de productos obtenidos a partir de estos frutos y granos en diferentes estados de transformación y empleo, destinados para el consumo. En el caso colombiano, estas plantas del género Coffea provienen de la especie botánica Coffea arabica Linnaeus.

Café almendra / café verde en almendra / Endospermo / café trillado

A partir de la cual se produce el café tostado y molido. Es básicamente el café pergamino sin su parte externa.

Café Arabico Suave

Es 100% cosechado selectivamente. Se utilizan procesos artesanales intensivos en mano de obra para su selección, se produce en una topografía generalmente montañosa, con suelos primordialmente de origen volcánico. El color de un Café Suave es uniforme y brillante, y sus características organolépticas reflejan los factores naturales y humanos involucrados en su proceso de producción. Así, la influencia del medio ambiente y temperaturas medias y reducida variación en las zonas donde fue producido, los procesos de selección y los procesos de beneficio y post cosecha generan una calidad en taza que lo distingue de otros tipos de café arábico y de otras especies.

Cafés Especiales

En Colombia son aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que se traducen en un mayor bienestar de los productores. Estas características están dadas por el origen del café (categoría origen), por su producción en armonía con el medio ambiente (categoría sostenibles) y su compromiso con el desarrollo social de las comunidades (categoría social).

Café Excelso

Es una calidad del café almendra / Es aquella almendra producto de un esmerado esfuerzo de selección (muy bien clasificada) en todos sus atributos físicos y sensoriales. Esta selección se realiza en las trilladoras de café.

Café Express

El perfecto expreso tiene crema color avellana, levemente rojiza, un sabor intenso y un gran cuerpo.

Café a Granel

Almacenamiento de café sin empacar, en silos o en otros lugares.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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

1. http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/.../119_estadisticas_historica
2. http://www.cafedecolombia.com/.../produccion_y_exportaciones_de_cafe_de_



3. Fundación Manuel Mejía. Beneficio del café - ¿Cómo debo realizar el beneficio del café en la finca para conservar la calidad del grano? Tercera reimpresión 2016
4. avance técnico 454. Cenicafé. Fermentación controlada del café.
5. JARAMILLO R., A. Clima andino y el café en Colombia. Chinchiná : Cenicafé, 2005. 192 p.
6. PUERTA Q., G.I. El beneficio y la calidad del café. Chinchiná : Cenicafé, 1995. 45 p.
7. PUERTA Q., G.I. Escala para la evaluación de la calidad de la bebida de café verde *Coffea arabica* procesado por vía húmeda. Cenicafé 47(4):231- 234. 1996.
8. PUERTA Q., G.I. Fundamentos del proceso de fermentación en el beneficio del café. Chinchiná Cenicafé, 2010. 12 p. (Avances Técnicos No. 402).
9. PUERTA Q., G.I. Factores, procesos y controles en la fermentación del café.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA	INSTRUCTOR CALG	SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	01/04/2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					