PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** SERVICIOS DE BARISMO.
- **Código del Programa de Formación:** 635604
- **Nombre del Proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE CALIDAD E INNOVACIÓN EN SERVICIOS DE BARISMO QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO Y DESARROLLO SOSTENIBLE
- **Fase del Proyecto:** ANALISIS Y PLANEACIÓN
- **Actividad de Proyecto:** REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES DE LA CIUDAD DE POPAYAN
- **Competencia:** MANIPULACIÓN Y USOS DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1**: CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.
- **Duración de la Guía:** 70 Horas

2. PRESENTACIÓN

Las habilidades, conocimientos y destrezas que usted podrá adquirir al desarrollar esta guía de aprendizaje le permitirán conocer la cadena de valor del café, ya que este es un mundo en crecimiento y los clientes son mas exigentes, por ende los baristas deben conocer todo acerca de esta profesión.

Para conseguir los resultados propuestos es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de aprendizaje 1: Reconocer las características físicas y organolépticas del café a partir de la botánica básica y procesos de beneficio. (Resultado de aprendizaje: CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.).

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Realice las siguientes preguntas en su hogar:

a. ¿Quiénes y desde que edad toman tinto o café en su núcleo familiar?
b. ¿Cuál es la marca preferida de café de su hogar?
c. ¿Describa la preparación, ingredientes y elementos que utiliza para preparar tinto o café?
d. ¿Ha visto o conocido acerca del cultivo del cafeto?
e. ¿Cómo se transforma el café desde la planta hasta convertirse en una bebida?
f. ¿Por qué cree que se dice que el café colombiano es uno de los más suaves y de mejor calidad en el mundo?
g. ¿Por qué cree que hay grandes diferencias de precio entre un café y otro?
h. ¿Cuál es la diferencia entre un tinto o café con y sin azúcar?

Comparta sus respuestas con sus compañeros e instructor.

Actividad No. 1:
Observe el Anexo 1 Video: Del árbol a la taza y tome nota de los aspectos que considera más relevantes.
Participe en la clase magistral orientada por su instructor acerca de la historia y la botánica del café.
Diligencie la tabla 1 Especies de coffea con las características de las especies coffea arabica y coffea robusta.

Actividad No. 2: Diligencie la tabla 1 Especies de coffea con las características de las especies coffea ara coffea robusta.

Tabla 1.
Especies de coffea

Especies	Características en taza	Condiciones geográficas (altura, temperatura y clima)	Países productores

Actividad No 3:
Complete la Tabla 2. Etapas del cultivo del cafeto e incluya imágenes o dibujos correspondientes.

Tabla 2.
Etapas del cultivo del cafeto

	Etapa e Imagen	Descripción	Tiempo de Cada etapa
1	Semilla		
2	Fósforo  Nota. Tomado de https://co.pinterest.com/pin/417145984215381269/	Es la primera fase de germinación que se caracteriza por el inicio del desarrollo del tallo y la raíz, hasta este momento la planta se alimenta de sus propias reservas contenidas en la almendra. El nombre que se le da es por su similitud con un cerillo de fósforo.	30 días aproximadamente.
3	Chapola		
4	Colinos		
5	Cafetal		

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, 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	Prepara cocteles teniendo en cuenta los diversos tipos de coctel: clásico o tropical. Decora cocteles clásicos y tropicales según tipo de coctel Sirve cocteles al cliente de acuerdo al tipo de coctel según comanda .. .	Observación Directa: Lista de Cuequeo

Evidencias de Producto: Presenta bebidas con estándares de calidad		

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)					

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)					

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:** 93610252
- **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**: Preparar café expreso de acuerdo con las variables establecidas y buenas prácticas
  Rap 2: Preparar bebidas calientes y frías basadas en café espreso de acuerdo con principios técnicos, normativos y gastronómicos.
  Rap 3: Servir las preparaciones de café espreso con criterios de atención y buenas prácticas
- **Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



- Las bebidas de café han tomado fuerza hoy en dia, ya que en la mayoría de establecimientos como los restaurantes ofrecen el servicio de bebidas a base de café, por ende la persona calificada o profesional debe tener amplios conocimientos y práctica al momento de ofrecer una bebida de calidad al cliente.

  Cada vez son mas las personas que toman está profesión y asi hacer que el gremio de pofesionales sea mas grande y calificado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

- **Actividad No. 1:** Identificar las variables que influyen en la preparación 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, siendo asi una bebida muy imporante.

  ✓ 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. 2:** Bebidas derivadas de leche o bebidas lacteas.
  En el mercado hay diferentes formas o maneras de elaborar bebidas lácteas, se da inicio a la elaboración del MACCIATTO (Manchado).

  ✓ Mediante la practica elabora un Macciatto, donde se cumplan los estándares de calidad (taza de 2 a 4 onzas)
  .

- **Actividad No. 3:** Mocaccino
  Mezcla de café espresso, leche vaporizada, salsa de chocolate, una bebida balanceada y deliciosa..

  ✓ Realiza mocaccinos aplicando la técnica etching (arte latte) plasmando diferentes dibujos, donde se vea contraste, simetría, definición.

- **Actividad No. 4:** Café Latte
  Mezcla de café espresso y leche vaporizada donde predomina el sabor de la leche, y se decora en la superficie con arte latte, vertido libre, taza de 7 a 9 onzas.

  ✓ Mediante la practica de vertido en arte latte, dibuja un corazón.
  ✓ Realiza un Tulipan de 2 vertidos

- 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 : Materias prima: definición, tipos, fuentes, parámetros, calidad, precios, almacenamiento. Equipos: conceptos, tipos, parámetros, calibración, uso, conservación, almacenamiento. Normatividad vigente: concepto, tipos, alcances, entes de control. Matemática: operaciones básicas, unidades de medida. Mercado: definición, alcances, necesidades. Buenas prácticas de manufactura: conceptos, uso.. **Evidencias de Desempeño:** Identificar estados de la materia prima y equipos. Aplicar conocimientos básicos para la elaboración de bebidas. Ubicar los diferentes mercados potenciales para el ámbito laboral. realizar diferentes bebidas a base de café. Examinar paso a paso el comportamiento de la bebida en sus diferentes estados de proceso. Realizar seguimiento en cada etapa del proceso. Valorar las condiciones de la bebida. indicar acciones de mejora en la preparación de bebidas a base de	Identifica las variables necesarias para la preparación de bebidas a base de café según protocolos de la empresa. Aplica criterios de evaluación según procesos establecidos. Define la oferta y la demanda de acuerdo con el estudio de mercado. Realiza evaluaciones sensoriales a las diferentes bebidas a base de café. Inspecciona el estado de bebidas para la comercialización. Verifica el producto según estándares de calidad. Sugiere mejoras en el la preparación con base a los criterios técnicos de mercado	Observación Directa: Lista de Cuequeo

café espresso. **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)					

GC-F-004v.08

Técnico en Servicios de Barismo

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

Competencia:

Manipulación y usos de café tostado y molido

RAP:

Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.

Cuestionario:

- ✓ ¿Quiénes y desde que edad toman tinto o café en su núcleo familiar?
- ✓ ¿Cuál es la marca preferida de café de su hogar?
- ✓ ¿Describa la preparación, ingredientes y elementos que utiliza para preparar tinto o café?
- ✓ ¿Ha visto o conocido acerca del cultivo del cafeto?
- ✓ ¿Cómo se transforma el café desde la planta hasta convertirse en una bebida?
- ✓ ¿Por qué cree que se dice que el café colombiano es uno de los más suaves y de mejor calidad en el mundo?
- ✓ ¿Por qué cree que hay grandes diferencias de precio entre un café y otro?
- ✓ ¿Cuál es la diferencia entre un tinto o café con y sin azúcar?

La historia de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo de café.

Esa historia empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa.



Historia del Café

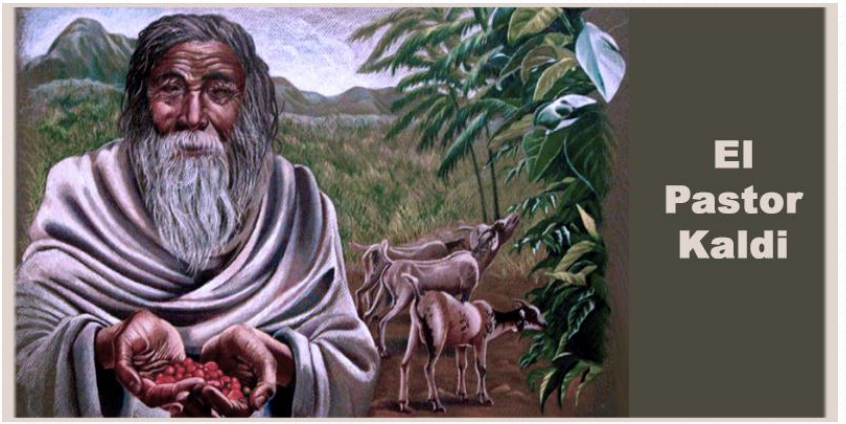
Según una leyenda, fue un joven pastor yemení llamado Kaldi quien descubrió la planta del café.

Kaldi observó un comportamiento extraño en su rebaño, que brincada y saltaba enérgicamente, tras ingerir los frutos rojos de un arbusto hasta entonces desconocido.

Sorprendido por este hecho el pastor arrancó varios frutos y se los mostró a un superior religioso de un convento cercano.

El religioso probó a hervir las bayas y beber la infusión resultante, pero era demasiado amarga y la desechó.

Al tirar aquellos frutos al fuego observó cómo al tostarse desprendían un agradable aroma. De nuevo probó a preparar una infusión con las bayas ya tostadas, descubriendo entonces lo que hoy conocemos como café.



De fruto a infusión



En un primer momento el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. (LOS OROMO)

Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría.

A partir del siglo XIII se procedió a secar los granos al sol y tostarlos al fuego antes de preparar la infusión, tal y como se sigue realizando en la actualidad

Yemen…

✓En el sigo XIV los Árabes transportaron la planta a Yemen; así aparecieron los primero cultivos.

✓Los Árabes los llamaron **Qahwa**, debido a que comienzan a cultivarlo, descubren que es un gran negocio, y para que no se pudiese identificar, lo vendían con este nombre, que traduce **“bebida que se saca de la planta”** sin especificar de donde proviene.

Moca era el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca (Arabia Saudita), el lugar más concurrido del mundo en aquella época.

Los árabes, tenían una rigurosa política de no exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar



Turquia…

✓Llega a Turquía, y cambia nuevamente su nombre. La palabra **Qahwa** les recordaba a un héroe mítico que subió al cielo llevado en un carro alado de fuego, y les trasmitía energía y vigor, este fue cambiando a ***Kahve***.

✓El primer café fue hecho en la Península Arábiga hirviendo cerezas de café. El nuevo método inventado por los turcos reveló el verdadero sabor y el inigualable aroma del café. Los turcos introdujeron el café en Europa, donde durante muchos años fue preparado y consumido como café turco.

✓Una ley turca de la época sobre el divorcio precisaba que una mujer puede divorciarse de su esposo si éste no llegaba a proporcionarle una dosis diaria de café.



India…



- ✓ A principios del siglo XVII un viajero Indú llevo a su país las primeras semillas de Café.

- ✓ Aparentemente, en **1670**, **Baba Budan**, un sufí Indio, traería 7 granos de café tras pasar por Yemen en su regreso de un peregrinaje a la Meca, y estos serian plantados por primera vez en **Karnataka.**

- ✓ Años después, ya en el **siglo XVIII**, comerciantes holandeses extenderían la distribución del café en el sur del país, pero habría que esperar hasta el **siglo XIX** para que este comenzara a comercializarse.

Holandeses, Indonesia

- ✓ Los holandeses empezaron también a cultivar café en Malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia.

- ✓ La historia del café de Indonesia comenzó en 1696: el gobernador holandés de Malabar (India) donó varias plantas de café al gobernador de Batavia (ahora Yakarta). Desafortunadamente, las plántulas se perdieron en una inundación.
  Tres años más tarde se hizo un nuevo intento

- ✓ Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo En 1696 siembran el cafeto en las Islas de Java, El clima y el terreno de las indias Orientales le permiten a la planta adaptarse con facilidad.

- ✓ Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa.

El Café en Europa

- ✓ El café llegó a Europa en el año 1600, y logra abrir el primer "Café" en Septiembre 12 de 1683.
- ✓ Además reemplaza a la cerveza.
- ✓ Debido a la contaminación del agua de la época en Europa obligaba la ingesta de cerveza en todos los hogares y por todos los miembros de la familia.
- ✓ Generó y atravesó una revolución industrial y las coffee houses se convierten en lugares de reunión, tertulia discusión de la clase media.
- ✓ Por primera vez en siglos, la gente podía reunirse en torno a una bebida sobria, que además es un potenciador cerebral.

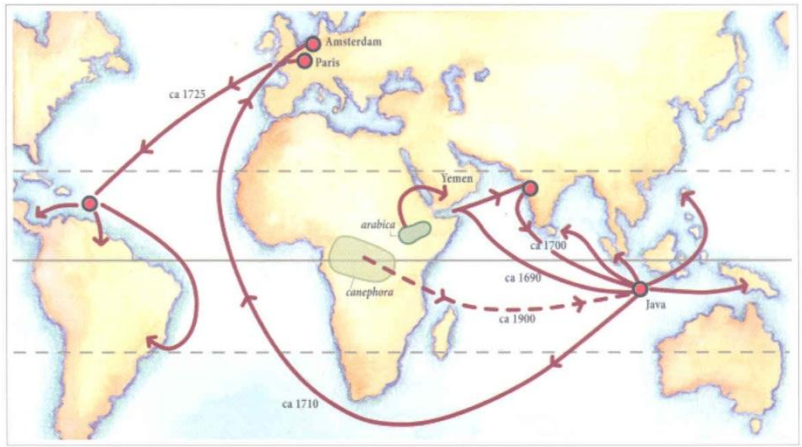




Desde Paris Francia al nuevo mundo...

- ✓ La llegada del cafeto al Nuevo Mundo está llena de leyendas.
- ✓ La más extendida cuenta que Gabriel Mathieu de Clieu, oficial de la Marina francesa destinado a Martinica, viajó en 1723 desde París con un cafeto para plantar en las tierras de ultramar.
- ✓ El viaje estuvo lleno de incidentes, pero Mathieu de Clieu protegió el cafeto a cal y canto, llegando incluso a destinar una parte de la escasa agua potable para la planta.
- ✓ El cafeto llegó intacto a Martinica donde fue replantado y cuidado por esclavos. Era la primera planta de café en toda América.
- ✓ La Planta se propaga por las Islas del Caribe y el continente.





Brasil

- ✓ En 1727 el café llega a Brasil escondido en un ramo de flores que le dio la esposa del gobernador de la Guayana Francesa al Teniente de Mello de Palheta.



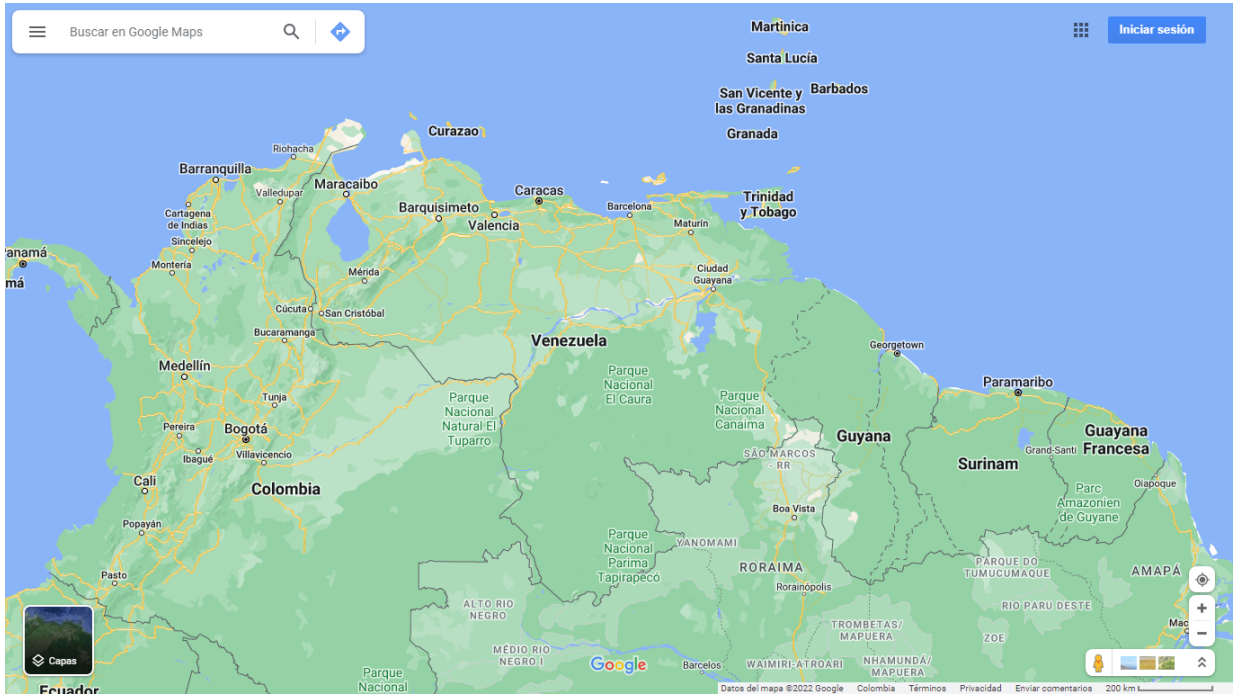
Colombia

- ✓ En 1730 el café llega a Colombia
- ✓ Varias hipótesis existen en torno a la llegada del café a territorio colombiano.

✓Una de ellas dice que las semillas entraron por el oriente al departamento de Norte de Santander, procedentes de Venezuela

✓para otros, el cafeto llegó por la región del Urabá Antioqueño, desde Centro América

- ✓ Se cree que los Jesuitas fueron los primeros en cultivar el Café en Colombia en la Región del Orinoco hacia 1730



1736 Jose Gumilla



- ✓ Otra versión es la del sacerdote jesuita español **José Gumilla** que cuenta acerca de las primeras semillas sembradas en Popayán en 1736, en el seminario que tenía la comunidad en esta ciudad.

Parroco, Francisco Romero



- ✓ Independiente de estas dos versiones, todo parece indicar que la historia del café en Colombia está ligada a la iglesia cristiana.
- ✓ Prueba de esto fue la modalidad implantada por el párroco de Salazar de las Palmas, ***Francisco Romero***, ferviente admirador de la planta, quien imponía como penitencia a sus feligreses la siembra de cafetos, según la gravedad de sus pecados.
- ✓ Este ejemplo lo adoptan otros sacerdotes y así se propaga el cultivo por el nororiente del país.

FECHAS IMPORTANTES EN LA HISTORIA DEL CAFÉ



Los curas jesuitas lo empezaron a cultivar en

1730



Se empezó a exportar en

1835



EN 1870

la exportación pasó de 60 mil sacos a 600 mil sacos.



EN 1927

se crea la Federación Nacional de Cafeteros. La ONG más grande del mundo.



EN 1938

se crea el Centro de Investigación Científica sobre el Café, Cenicafé.



El personaje de Juan Valdez nace

EN 1959



EN 1959

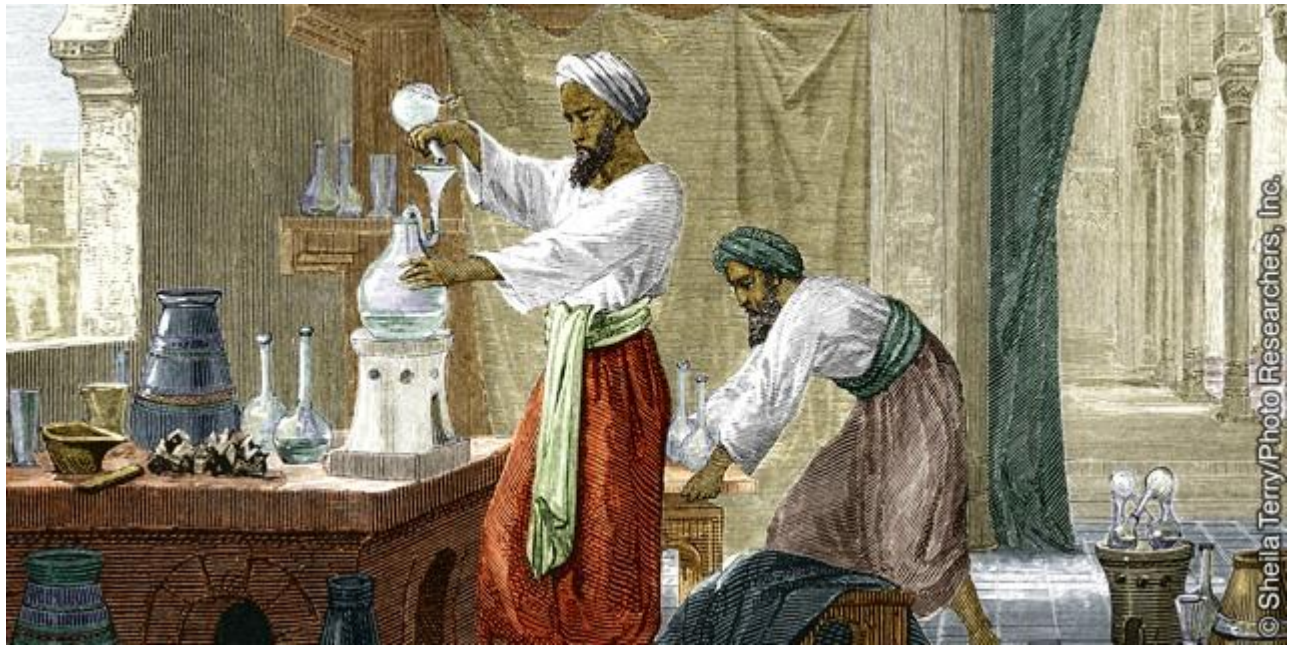
se crea el Servicio de Extensión.



EN 1984

se crea el logo de Café de Colombia.

Otros datos... Medicina



Una crónica del año 900 D.C se refiere al médico **Al Razid** que recorrió las cortes del medio oriente, sanando todas las enfermedades a base de una planta descubierta en tierras lejanas

Otros datos... Rusia



- ✓ El café estuvo prohibido en Rusia, con penas incluso de tortura y de mutilación. Y, cuando la policía encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café.

Otros datos... Fabulas y supersticiones en su entorno



- Se le maldijo y fue razón de gran controversia.
- Algunos sacerdotes católicos lo llamaron una amarga invención de Satanás, pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo.
- Se dice que el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado.
- Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje y lo bendijo, haciéndolo así aceptable para los católicos.

El cafeto, ¿Qué tipo de planta es?



Cafeto planta o árbol de la familia de las Rubiáceas, originario de Etiopía, de cuatro a seis metros de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, persistentes y de un hermoso color verde, flores blancas y olorosas, parecidas a las del jazmín, y que tiene como fruto una hermosa baya roja, cuando está madura.

¿Qué es el Café?

El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del caféto.



Clasificación taxonómica del café

La primera descripción taxonómica registrada del café fue realizada por el naturalista francés Antoine de Jussieu, quien describió una planta de café del jardín botánico de Ámsterdam como «Jasminum arabicanum. *Jazmín árabe*

En 1737 Linnaeus clasificó el café en un género separado, Coffea.

Clasificación Taxonómica	
Reino	**Plantae**
Tipo	Espermatofitas
Subtipo	Angiospermas
Clase	Dicotiledóneas
Subclase	Dicotiledóneas
Subclase	Gamopétalas - inferiovariadas
Orden	Rubiáceas
Género	Coffea
Subgénero	Eucoffea
Especies	Arábica, Canephora, Liberica

Botánica y fisiología

El cafeto pertenece a la familia de las rubiáceas. Esta familia tiene características fáciles de reconocer:

- ✓ Las hojas salen en pares.
- ✓ No tienen divisiones y los bordes son lisos.
- ✓ En las flores están los órganos de los dos sexos, son flores hermafroditas.
- ✓ Generalmente cada fruto tiene dos semillas.



Especies y Variedades de Café Cultivadas

Dentro del género *Coffea* , existen aproximadamente 50 especie todas provenientes del África tropic y Madagascar. De éstas se cultiv las siguientes.

1. *Coffea libérica* ,
2. *Coffea canephora* (Robusta),
3. *Coffea arábica*,
4. *Coffea eugenoides*,
5. *Coffea anthonyi.*



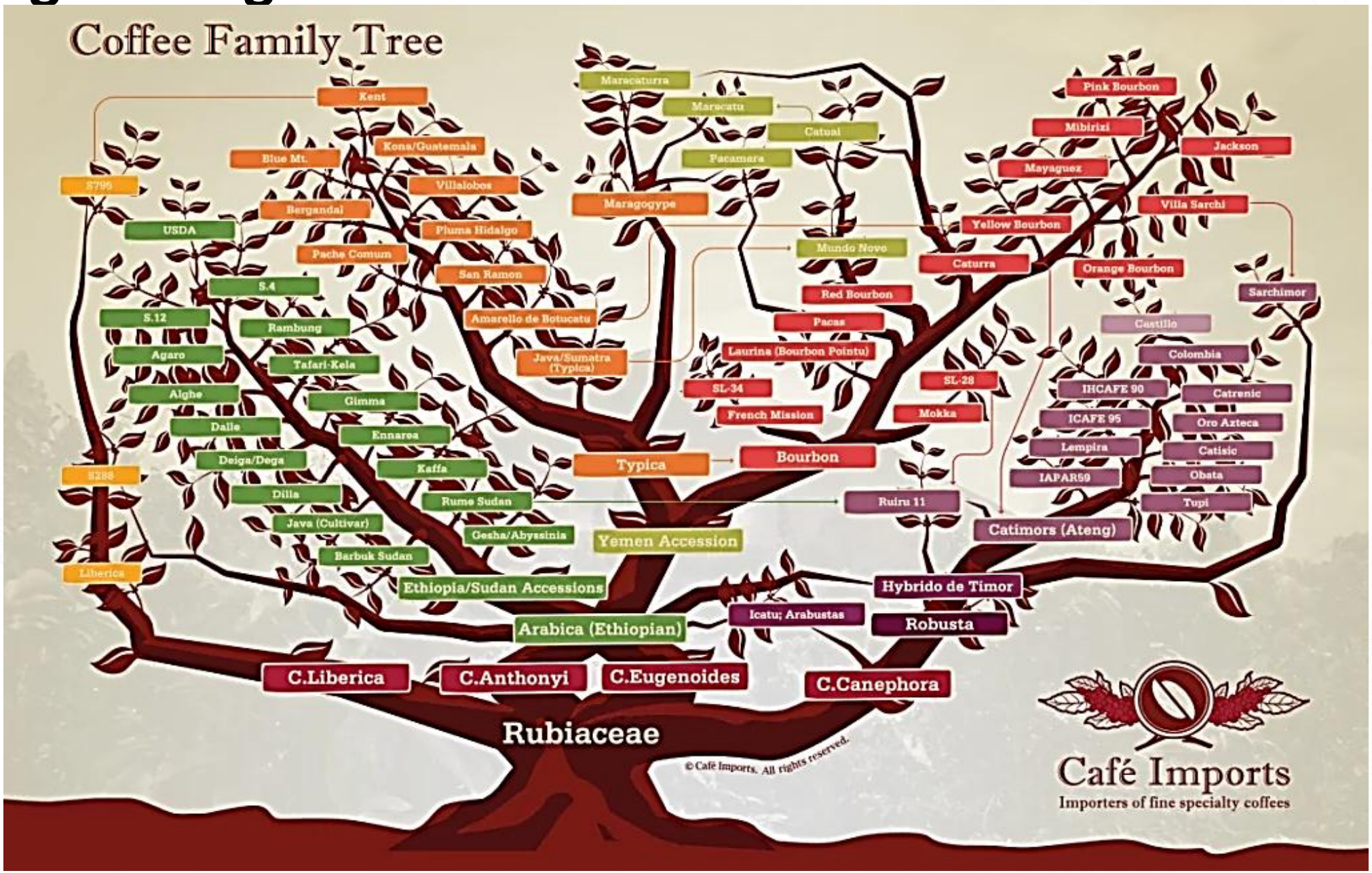
ORIGEN DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE CAFETOS



Origen del Café



Árbol genealógico del Café



ARABICA (coffea arabica)	ROBUSTA (coffea canephora)
• Más suave • Menos Amargo • Mas Acidos (cítricos…) • Más aromático • Menos astringente • Cafeína: 0,8 – 1,5 • Aceites: 18 % • Azúcares: 8 % •44 cromosomas •Se cultiva a mayor altura (900- 2200 msnm)	• Más resistente • Más amargo • Más cuerpo • Menos acidos. • Cafeína: 1,7 – 3,5 % (Doble) • Aceites: 8 – 9 % • Azúcares: 5 % •22 cromosomas •Se cultiva a alturas (100- 1200 msnm)

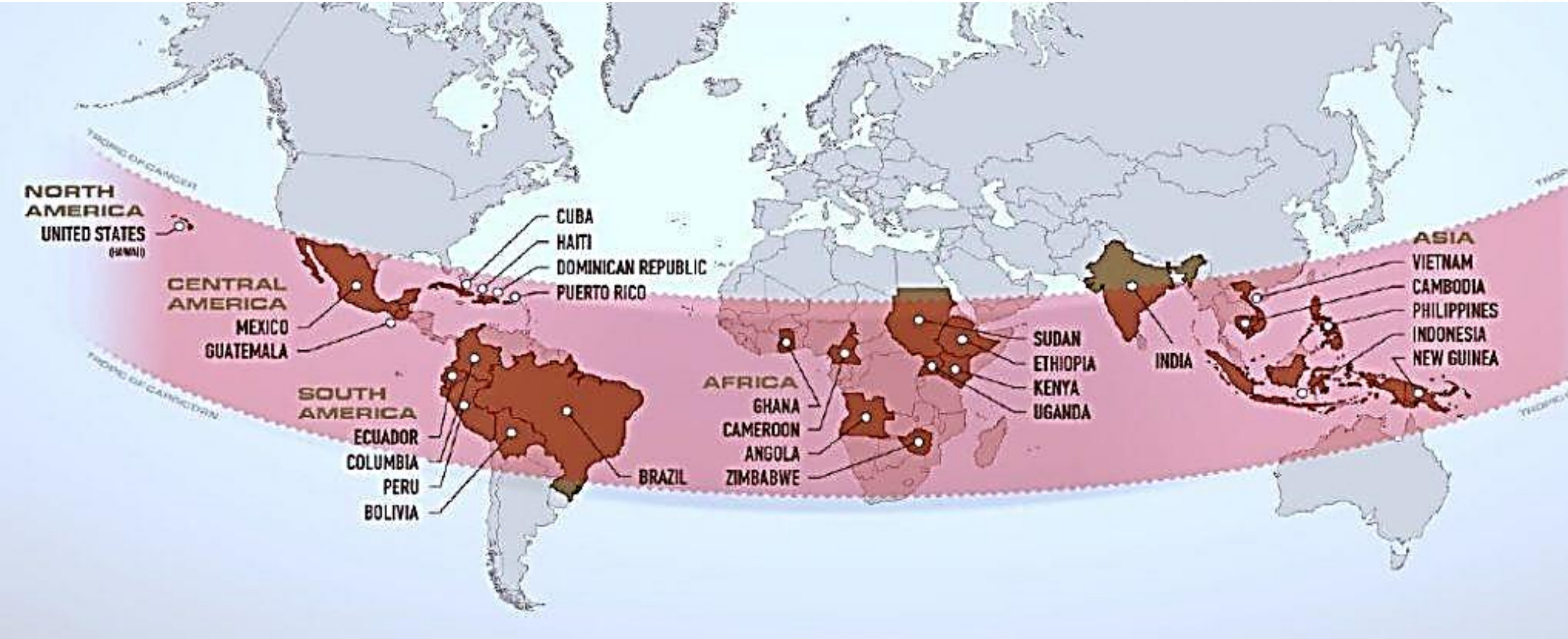


Por razones climatológicas, el café se cultiva solo en países tropicales.

Su cultivo abarca una franja delimitada por los paralelos que señalan el trópico de Cáncer a unos 23 º de latitud Norte y el de Capricornio a los mismos grados de latitud Sur, formando una franja con una anchura de 4.000 km.

Aunque hay más de 35 países productores de café en el mundo, destacan por volumen: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Honduras, Etiopía, India, México, Guatemala, Uganda y Costa de Marfil.

Su cultivo abarca una franja delimitada por los paralelos que señalan el trópico de Cáncer a unos 23 º de latitud Norte y el de Capricornio a los mismos grados de latitud Sur, formando una franja con una anchura de 4.000 km.



CAFETOS

Arábica

- 60 al 70% de la producción mundial
- Se cultiva entre los 600 - 2300 m de altura
- Fruto alargado y ovalado, con fisura en forma de S
- Sabor afrutado, dulce, variado
- Se produce entre otros en Colombia, Brasil, Etiopía

Robusta

- 30 al 40% de la producción mundial
- Se cultiva entre los 300 - 600 m de altura
- Fruto redondo y pequeño con fisura recta
- Tierra, madera, fuerte, amargo
- Se produce entre otros en Vietnam, Indonesia, Uganda



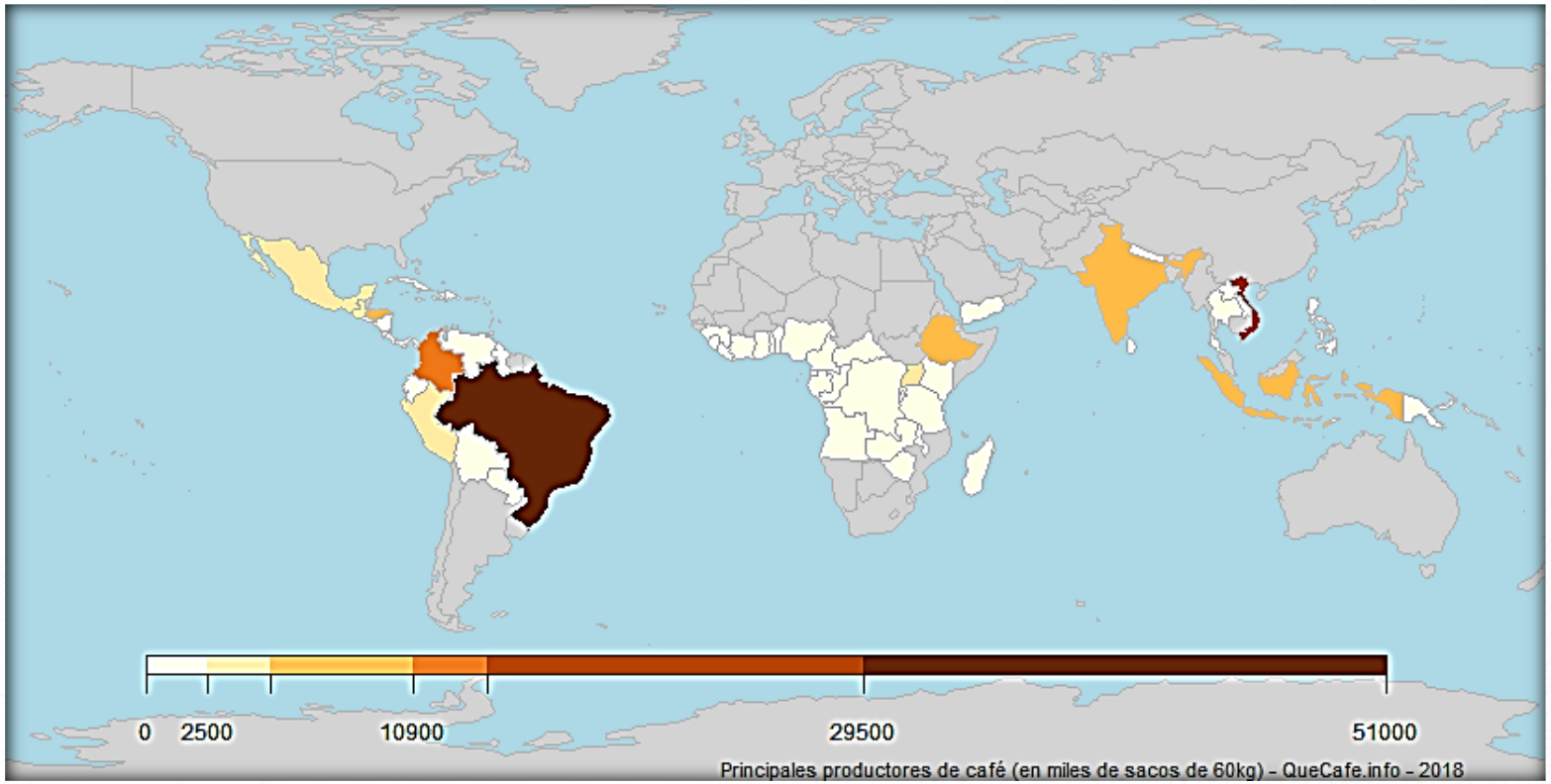
SABORA
cafés tostados no día

cafesabora.com



Generalmente los cafetos de arábica crecen solo en zonas elevadas entre 600 y 2300 metros

Países	Sacos de 60 kg
Brasil	43 200 000
Vietnam	27 500 000
Colombia	13 500 000
Indonesia	11 000 000
Etiopía	6 400 000
Honduras	5 800 000
India	5 800 000
Uganda	4 800 000
México	3 900 000
Guatemala	3 400 000
Perú	3 200 000
Nicaragua	2 200 000
China(2013/14 est.)2	1 947 000
Costa de Marfil	1 800 000
Costa Rica	1 492 000
Kenia	833 000
Papúa Nueva Guinea	800 000
Tanzania	800 000
El Salvador	762 000
Ecuador	700 000



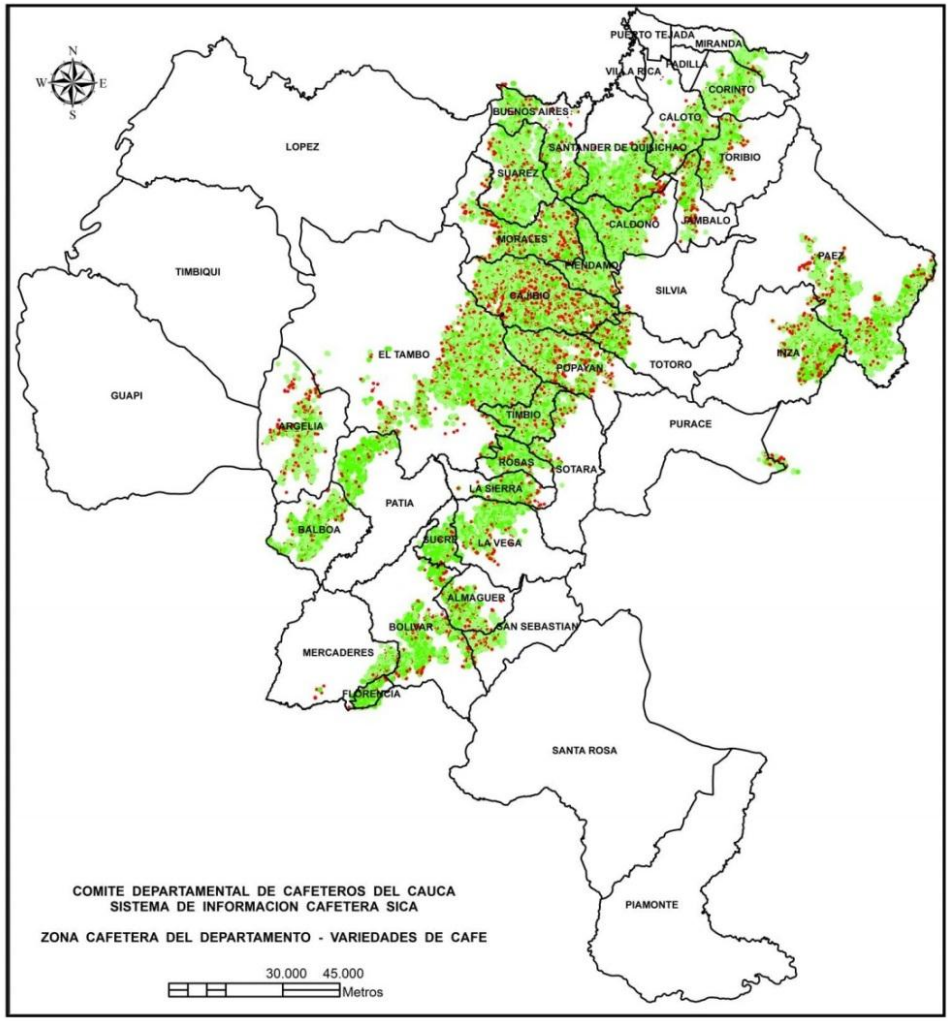
Países Productores de café en el mundo

Departamentos Productores de café en Colombia

	DEPARTAMENTO
1	HUILA
2	ANTIOQUIA
3	TOLIMA
4	CAUCA
5	CALDAS
6	RISARALDA
7	VALLE DEL CAUCA
8	SANTANDER
9	NARIÑO
10	CUNDINAMARCA
11	CESAR/GUAJIRA/BOLÍVAR
12	NORTE DE SANTANDER
13	QUINDIO
14	MAGDALENA
15	OFICINAS COORDINADORAS
16	BOYACÁ

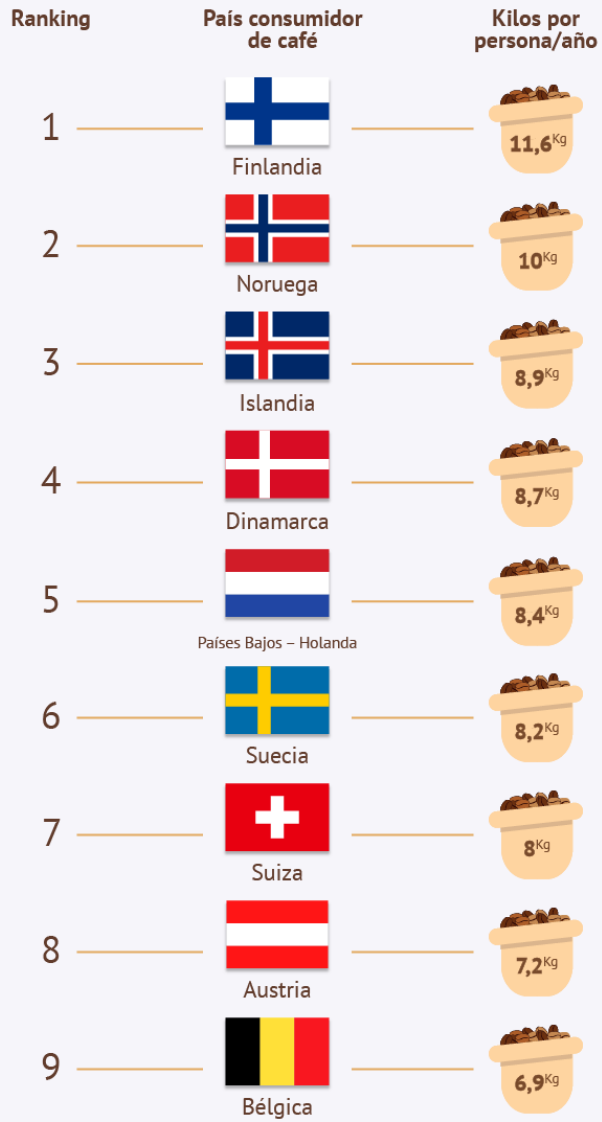


Municipios Productores de café en Cauca Colombia



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

Ranking:
Mayores consumidores
de café del mundo



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.

¡Que Orgullo!

Hoy podemos decir que tenemos el mejor café del mundo.



Y el mejor BARISTA del mundo.



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

COCTELERÍA BÁSICA

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor



Formación Complementaria

COCTELERÍA BÁSICA

COMPETENCIA:

PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO:

PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Temas a trabajar

- Introducción, historia
- Sistema de unidades de medida
- Herramientas
- Conocimiento de licores y aguardientes
- Garnish y decoración de cocteles
- Coctelería clásica
- Coctelería creativa

HISTORIA

Todo inicia en un día muy oscuro donde los antropólogos ubican entre 5000 y 6000 AC.

Un pastor de ovejas de Mesopotamia, el valle entre los ríos Tigris y Eufrates (hoy en día Iraq) donde los seres humanos crearon sus primeras comunidades agrícolas, observo que un rebaño estaba mas inquieto de lo normal, ya que estaban consumiendo uvas algo pasadas que se habían caído de una vid cercana.

Este pastor muy curioso probo unas cuantas uvas y probo una mas y comió mas y mas.

Luego el pastor y las ovejas regresaron a la aldea sin poder caminar en línea recta.

Según la historia este es el inicio del Vino.

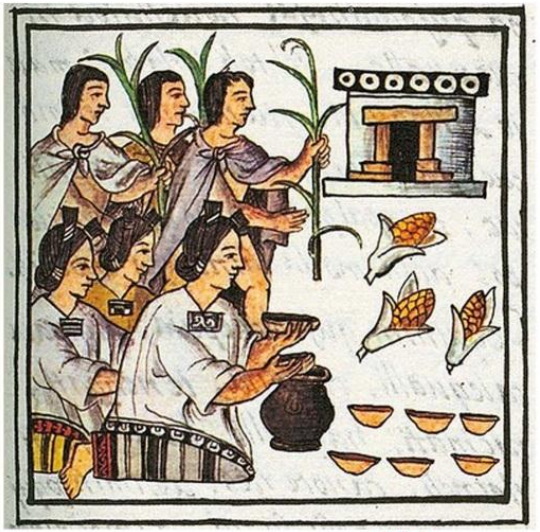


Guiando las ovejas.

!Vino¡ !Cerveza¡

Amigos, vecinos y conocidos del pastor, rápidamente captaron la idea de que al exprimir la fruta fermentada se obtenía bebida con efectos embriagantes llamada Vino, (del griego vinos, del latín vinum).

Luego descubrieron que los granos fermentados también producían una bebida que también tenia efectos embriagantes llamada Cerveza (del latín bibere, tomar – del alemarn bier).





***

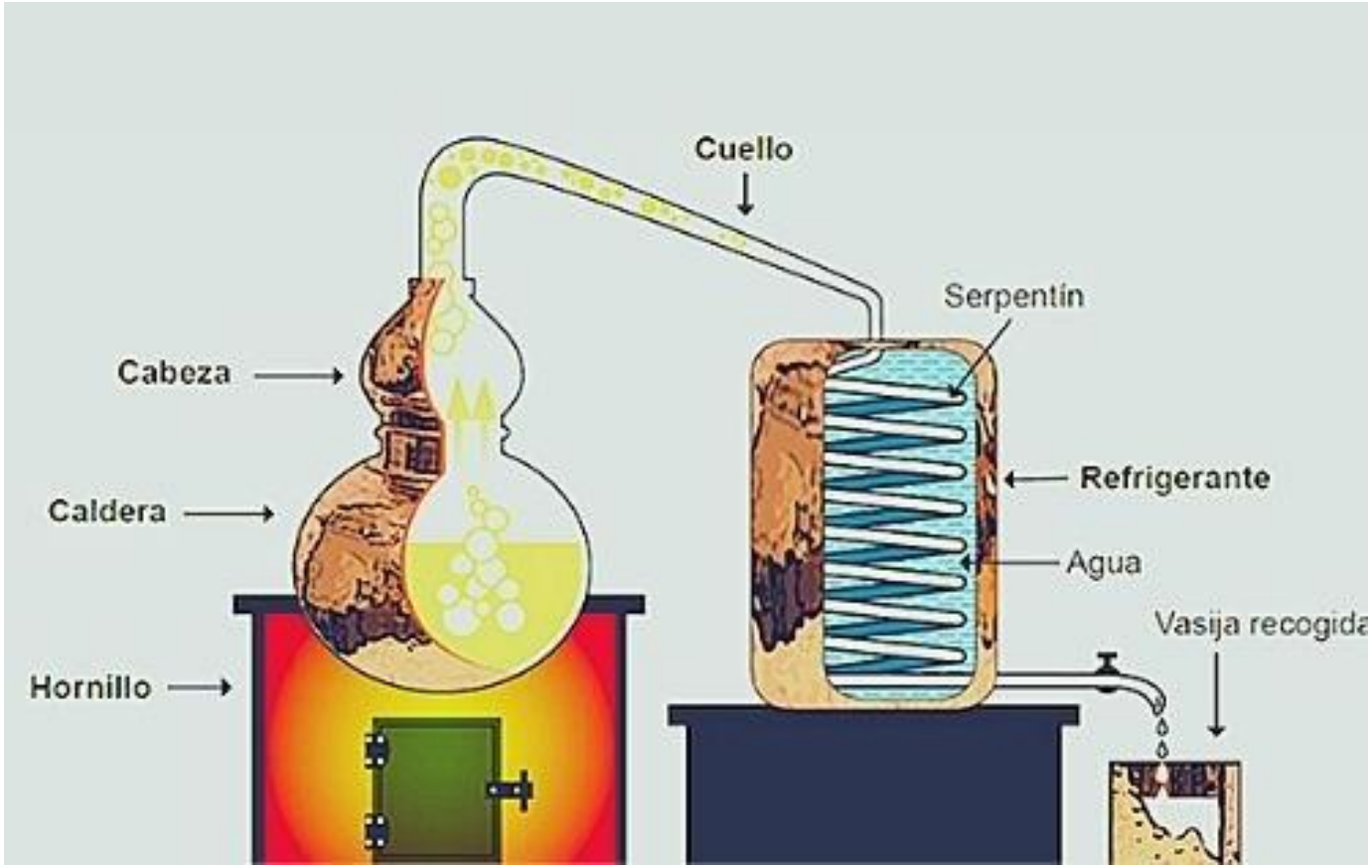
La llegada de la destilación

Mientras algunos alquimistas buscaban tónicos para la longevidad, los primeros productores de cosméticos usaban el al-ambiq para hervir antimonio en polvo mezclado con agua y producian un liquido oscuro llamado Kohl o al-kohl.

Al-cohl se volvio alcohol
Al-ambiq se volvio alambique



La llegada de la destilación



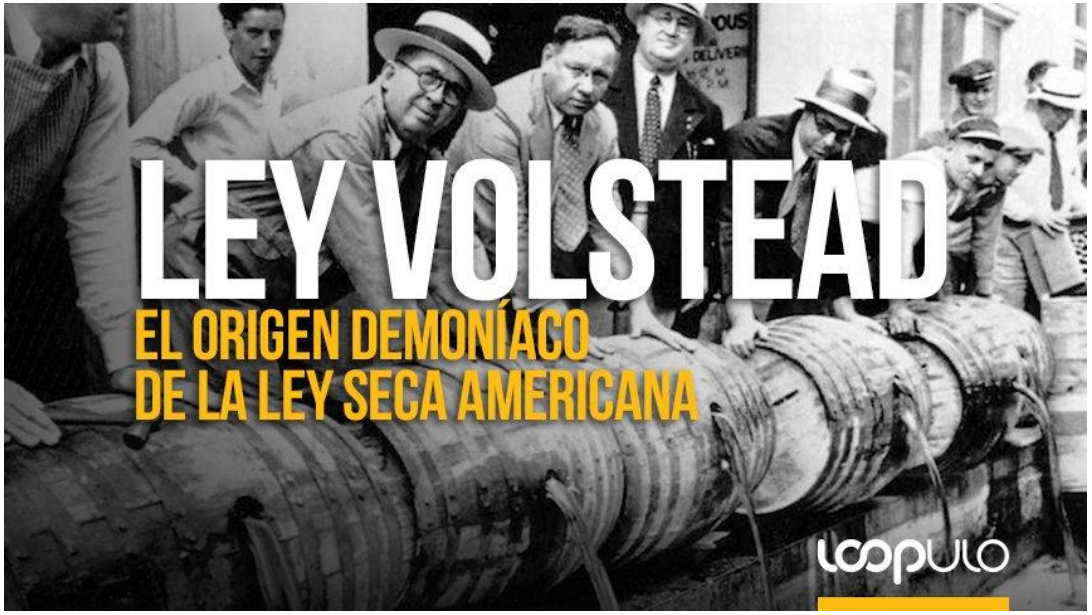
Elementos Usados en la Destilación

Granos	Produce esta bebida Destilada
Cebada	Whisky Escocés, whiskey Irlandes
Avena	Whisky Escocés
Arroz	Zaque (vino de arros destilado) Whisky Japones
Centeno	Whisky
Trigo	Whisky, Vodka
Frutas y verduras	**Produce esta bebida Destilada**
Agave	Tequila
Manzana	Brandy de Manzana
Uva	Brandy
Papa	Vodka
Adulcorantes	**Produce esta bebida Destilada**
Caña de azucar, melaza	Ron, Aguardiente, cachaza
Productos botanico, hierbas y especies	Ginebras, licores

Ley Seca, 16 de enero de1920 Hasta el 5 de diciembre de 1933

La ley Volstead especificaba que "ninguna persona fabricará, venderá, cambiará, transportará, importará, exportará o entregará ningún licor embriagador excepto los autorizados por esta ley".

Esto no prohibió expresamente el uso de bebidas espirituosas. La ley definía como bebida espirituosa cualquier bebida que contuviera más del 0,5% de alcohol y reemplazó todas las leyes de prohibición existentes en efecto en los estados que tenían tal legislación.



Desarrollo de la coctelería





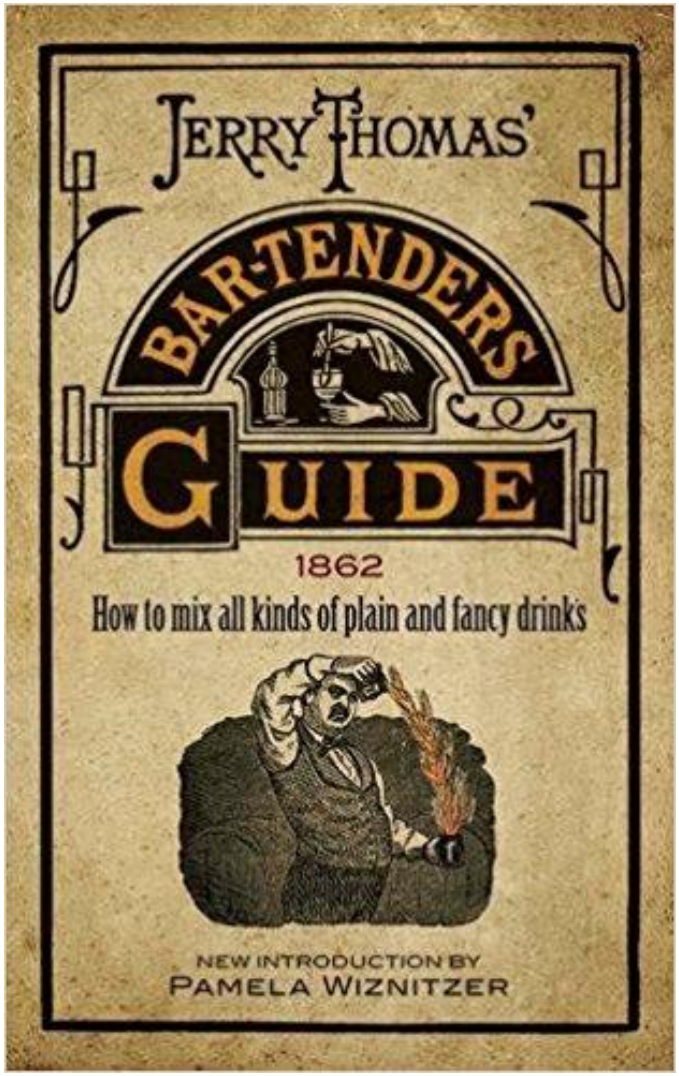
La coctelería se desarrolló mayormente a finales del siglo XIX, época en la que EEUU se vió privado de bebidas alcohólicas importadas de diferentes partes del mundo debido a la recesión de las guerras y crisis económicas y sociales.

Por consecuencia, comenzaron a proliferar destilerías clandestinas que producían bebidas de mala calidad, lo que provocó que cantineros se dieran a la tarea de minimizar las características indeseables de tales bebidas.



Jerry Tomas

Jerry Tomas
Bartender



(30 de octubre de 1830 - 15 de diciembre de 1885)

Pionero en la popularización de cócteles en los EE UU, considerado "el padre de la mixología.

Thomas mostró creatividad y talento para el espectáculo mientras preparaba bebidas y estableció la imagen del barman como un profesional creativo.

Fue apodado "Profesor" Jerry Thomas.

Publicó en 1861 el libro “The Bartender Guide or How to Mix drinks”; LA GUIA DE COMO MEZCLAR BEBIDAS.

El primer libro de recopilación de recetas de cócteles de la **historia**.
También incluyó su estrella, el Blue Blazer, el primer cóctel flambeado de la **historia**:



Cóctel Blue Blazer

Ingredientes

50 ml de whisky
50 ml de Agua hirviendo
2 cucharaditas de azúcar o de miel

IBA

International Bartenders Association

Es decir, la Asociación Internacional de Bartenders.

Esta es una organización internacional que fue fundada el 24 de febrero de 1951

El objetivo es de impulsar, conceder premios, enseñar y promocionar bármanes alrededor del mundo.

Es decir, que actualmente es la autoridad más importante en el mundo de la coctelería, la cual se compone por distintos miembros tales como: Argentina, Armenia, Australia, Alemania, Grecia, entre otros tantos.

IBA

International Bartenders Association

IBA tuvo su primera competición internacional de coctelería en Ámsterdam en Octubre de 1955.



IBA

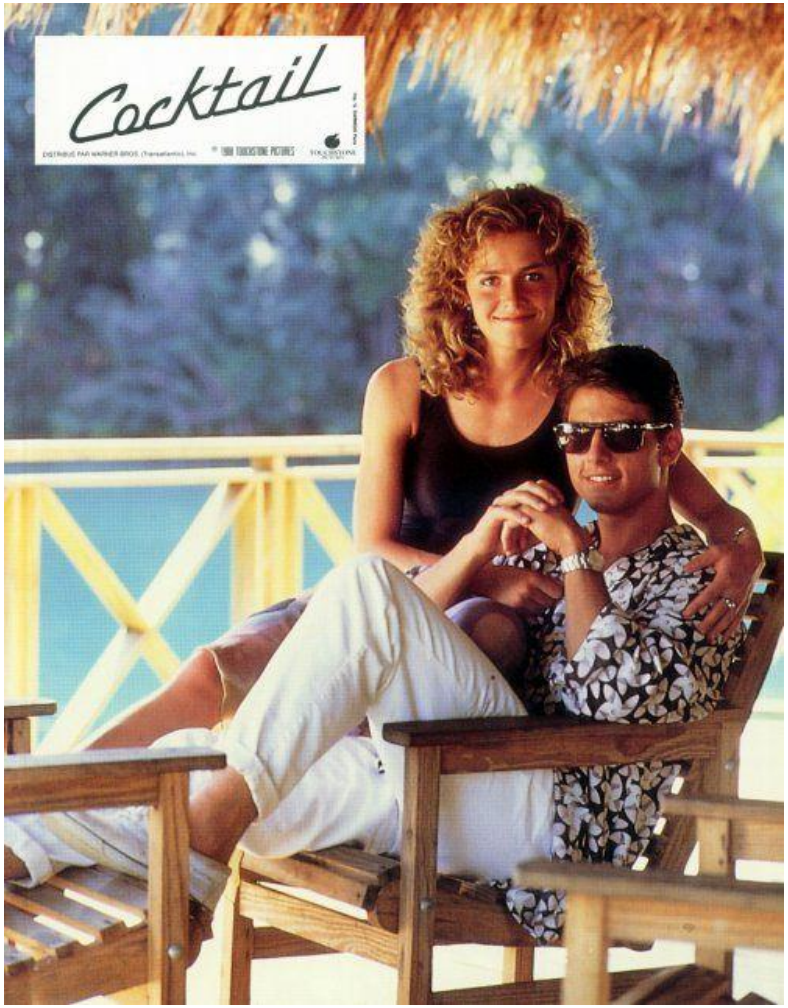
International Bartenders Association

IBA tuvo su primera competición internacional de coctelería en Ámsterdam en Octubre de 1955.

Y este evento se fue ampliando



Película - Cóctel



Película protagonizada por Tom Cruise, en 1.988, donde impulso mucho la profesión del Bartender



ORIGEN DE LA PALABRA

COCKTAIL

Cock –gallo
***Tail – cola (peleas de gallos*)**

Una tabernera en la guerra de La Independencia para celebrar una batalla elaboró una comida a base de pollos e hizo un ponche que decoró con plumas de los animales. Cuando brindaban decían: ¡ viva el cocktail !

Hoy en día todavía se mantiene esa costumbre de decorar los cócteles con plumas, sombrillitas, frutas.
Seguramente naciesen en los Estados Unidos hacia finales del siglo XIX cuando empezaron a embotellarse licores y aguardientes de calidad.

EL CÓCTEL



Bebida mezclada, ingerible consumible, que debe estar en estado liquido al menos una gran parte de los ingredientes, además debe tener un ingrediente de alcohol.

Qué es la coctelería?

La coctelería es el estudio de la relación entre ingredientes comestibles que pueden ser transformados en líquidos, tales como, bebidas, frutas, flores, hierbas o helados.



HERRAMIENTAS DEL BAR

JIGGER



COCTELERAS

TRIPTICA (3 CUERPOS)
COCTELERA UNIVERSAL
O COUBLER SHAKER



COCTELERA BOSTON



MIXING GLASS





BAR SPOON





COLADORES



COLADORES













EQUIVALENCIAS

½ ONZA = 15 ml
1 ONZA = 30 ml
1 ONZA ½ = 45 ML
2 ONZAS = 60 ml
1 GOLPE = Chorro o gotas que se usan para aromatizar, cortar o dar un toque maestro.
1 CHORRO = Pequeña porción de liquido (15ML)
1 BOTELLA = 25 onzas = 750 ml
1 LITRO = 33 onzas

PRÁCTICA









PRÁCTICA





PRÁCTICA



ESTRUCTURA DEL CÓCTEL



Un cóctel puede dividirse en cinco partes…

1. BASE

Aguardientes o destilados

Vodka, tequila, ginebra, whisky, ginebra, ron, pisco, etc



2. MODIFICADOR

Los modificadores más usuales son los licores, bebidas aromáticas como el vermouth.











3. ADITIVOS ESPECIALES

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. .







4. MIXER

Entre estas encontramos: jugos, lacteos, gaseosas, purés de frutas, entre otros.





5. DECORACIÓN - GARNISH

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

