PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Técnico en Servicios de Barismo
- **Código del Programa de Formación**: 635604 – 26695117
- **Nombre del Proyecto**: Implementación de servicios profesionales de Barismo que respondan a las tendencias del consumidor, la identidad cultural cafetera y el potencial turístico local y regional en el Tolima.
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Construcción de manual de funciones y procedimientos a partir de criterios internacionales que establezca un punto de partida para la estandarización de procesos dentro de la cadena de valor del café.
- **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.
- **Resultados de Aprendizaje**:

1. Caracterizar el café de acuerdo con factores de calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.
2. Manejar el café en grano y/o molido según procedimientos de tostión, empaque, usos potenciales del producto, requerimientos del cliente y normatividad.
3. 3. Verificar las condiciones de calidad sensorial del café teniendo en cuenta parámetros técnicos, normatividad y requerimientos del cliente.

- **duración de la guía**: 240 horas.

2. PRESENTACIÓN

¡¡Querido Aprendiz!!

No es posible exagerar la importancia del café en la economía mundial. El café es uno de los productos primarios más valiosos, segundo en valor durante muchos años únicamente al petróleo como fuente de divisas para los países en desarrollo. El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%. El café es un producto básico que se comercia en los principales mercados de materias primas y de futuros, muy en especial en Londres y en Nueva York.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Preguntas Generadoras

- ✓ ¿Qué significa para usted como colombiano la actividad cafetera de nuestro país en relación a una imagen internacional?
- ✓ ¿Cómo mejoraría la comercialización interna del café en Colombia con el fin de mejorar la calidad de vida de lo caficultores?
- ✓ ¿Para usted que papel cumple en caficultor dentro de la cadena de valor del café?
- ✓ ¿Desde su óptica como barista cuál es su papel actual dentro de la industria cafetera y que proyección tiene de su profesión a diez años adelante?

✓ **Ambiente Requerido** ✓ **Escenario Virtual Google meet, WhatsApp, 1010 D Centro Comercio y servicios Regional Tolima** ✓ **Escenario ((Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva, ambiente mesa y bar) dotada con elementos y que cumpla condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente)**
✓ **Materiales** ✓ **Devolutivo (Muebles, equipos, material profesional de servicio)** ✓ **Equipos de cómputo, Televisor, Tablero** ✓ **Consumible (unidades empleadas durante el programa)** ✓ **Papel Bond, Marcadores, Fotocopias**

3.1. Actividades de Reflexión inicial

La actividad cafetera en Colombia ha tenido altos y bajos, olas de desarrollo y caídas abismales de condiciones favorables para el desarrollo de los caficultores. La creación de la FNC y la puesta en marcha de CENICAFE direccionaron al café colombiano a ser lo que es hoy en día, el mejor café suave del mundo. Sin embargo, la vida del campesinado es más dura con el pasar del tiempo, las condiciones económicas no son positivas al realizar la operación costos Vs ganancias.

Si en sus manos estuviera mejorar las condiciones de las 540.000 familias cafeteras que aproximadamente habitan nuestro país, que acciones desarrollaría y que compromisos establecería entre la FNC y el campesinado que produce cerca de 14.8 millones de sacos de café al año. Desarrollo su propuesta en mínimo dos páginas teniendo como punto de partida un contexto histórico del café en Colombia.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 1

Por medio de una línea de tiempo cuente la historia del café en el mundo desde su descubriendo **(Implemente las fuentes de información dadas por el instructor) (se recomienda el uso del programa Visme para el desarrollo de la actividad)**

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 2

Por medio de una línea de tiempo cuente la historia del café en Colombia desde su llegada a América **(Implemente las fuentes de información dadas por el instructor) (se recomienda el uso del programa Visme para el desarrollo de la actividad)**

COFFEA Y RUBÍACEAS



Los **cafetos** (***Coffea***) son un género que contiene en torno a cien taxones específicos e infra específicos aceptados,[1] de los casi 400 descritos de plantas de la familia de las rubiáceas, nativas del sur de Asia y el África subtropical. Se cultivan extensamente por sus semillas que se emplean, molidas y tostadas, para la elaboración del café, una bebida estimulante; la popularidad de este hace que la importancia económica del cafeto sea extraordinaria, siendo uno de los productos vegetales más importantes del mercado global.[2] Un cafetal es un terreno con población de cafetos.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 3

Por medio de un trabajo manual desarrolle una drupa de café en 3D donde especifique su formación morfológica y la función de cada una de sus partes dentro del proceso del beneficio.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 4

Por medio de un flujograma represente el ciclo vegetativo del café en Colombia, desde su siembra hasta la cosecha, establezca meses aproximados de cada proceso. (Tome como guía los avances técnicos de CENICAFE para el desarrollo del presente punto de la guía)

ESPECIES DE COFFEA EN EL MUNDO



Hay más de 100 especies de café diferentes en el mundo, solo dos son las que más se producen y venden: Coffea Arábica y Coffea Canephora (también conocida como Coffea Robusta).

En conjunto, estas dos variedades representan el 99% de los granos de café que se consumen, si bien la producción de arábica sigue siendo superior a la de robusta en una relación del 60 por ciento de arábica a 40 por ciento de robusta.

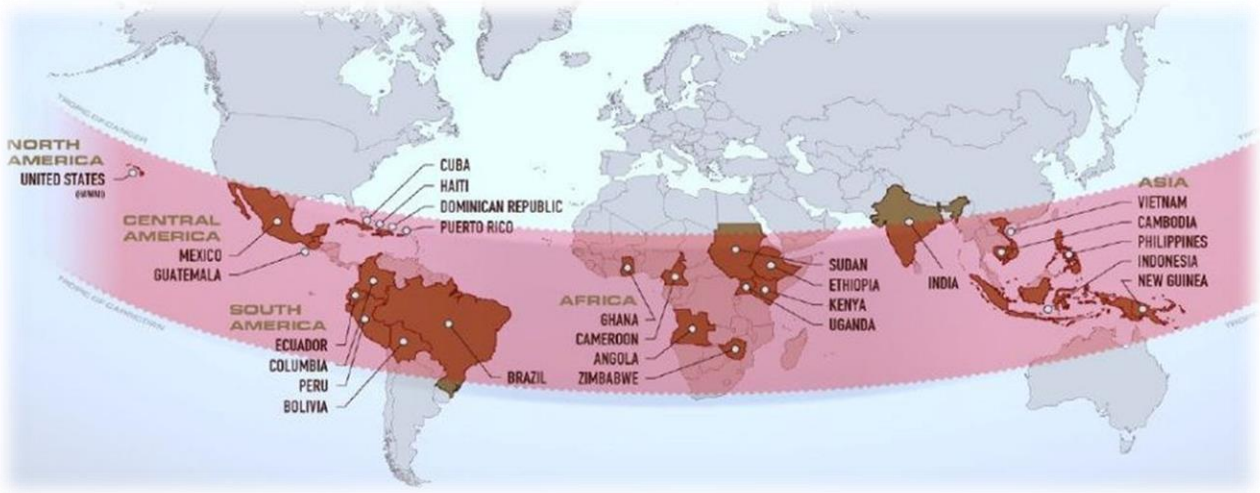
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 5

Por medio de un cuadro comparativo establezca todas las diferencias halladas entre la ESPECIE COFFEA ARABICA y la ESPECIE COFFEA ROBUSTA. (Tome como guía los documentos trabajados en formación)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 6

Realizar una investigación previa de las siguientes variedades producidas por la especie Arábica; realice una matriz de fácil estudio **(Modelo Matriz: IMAGEN - NOMBRE – ORIGEN – HIBRIDO O NATURAL – PORTE - RENDIMIENTO - PAISES DE CULTIVO – CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS)**

- **Típica**
- **Bourbon Rosado**
- **Bourbon Naranja**
- **Bourbon Rojo**
- **Bourbon Amarillo**
- **Bourbon Ají**
- **Bourbon Papayo**
- **Catuai**
- **SL28**
- **SL34**
- **Java**
- **Moka o Mocca**
- **Caturra**
- **Tabi**
- **Geisha**
- **Maragogipe**
- **Pacamara**
- **Wush Wush**
- **Castillo**
- **Colombia**
- **Cenicafe 1**



ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 7

Por medio de una investigación previa, realizar un cuadro comparativo entre todos los países productores de café (UBICACIÓN CINTURON DEL CAFÉ) en donde se describa puntualmente **(Variedades cultivas – Procesos implementados – Perfil de taza del origen)**

País Productor - Coordenadas	Variedades Cultivadas	Procesos Implementados	Perfil de taza del Origen.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 8

En no menos de una página establezca una reseña sobre la historia de la FNC y qué papel ha tenido en la industria del café en Colombia, debe incluir una investigación sobre JUAN VALDEZ (Personaje y desarrollo de tiendas)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 9

En no menos de una página establezca una reseña sobre la historia de CENICAFE y qué papel ha tenido en el desarrollo y expansión del café en Colombia, debe incluir una investigación sobre TECNICAFE.

Por medio de una investigación previa sobre la Denominación de Origen del café colombiano, desarrolle los siguientes puntos.

1. Requisitos para acceder al sello de denominación.
2. Tipicidades de los diferentes orígenes con Denominación de origen del país
3. Consulta cinco zonas cafeteras en cada departamento productor con denominación de origen **(Características endógenas y exógenas de su caficultura) (Limitarse a estudios técnicos de FNC y CENICAFE)**
4. Que porcentajes se les atribuye en relación a una producción nacional **(Total del departamento)**
5. Cuántas familias caficultoras tienen en sus territorios **(Total del departamento)**

CADENA DE VALOR DEL CAFÉ



Desde que el café es cultivado en las plantaciones hasta que llega a nuestras tazas en forma de infusión, sigue un proceso de transformación que conlleva una suma de valor. Es lo que se denomina cadena de valor del café, que está constituida básicamente por 5 eslabones: producción, procesamiento, trilla, tostión y preparación. La pieza principal de la actividad económica del café, pero a la vez la más débil, son los cafetaleros, ya que los costes de producción superan, en algunas ocasiones, al precio de venta, lo que puede causar una pobreza casi estructural.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 11

Por medio de una investigación previa sobre el primer eslabón de la cadena de valor del café (CULTIVO), desarrolle los siguientes puntos.

- **Tipos de suelos para la siembra de café.**
- **Tipos de abonos y dietas nutricionales implementados en la siembra de café.**
- **Desarrollo de todo el concepto de clima para la siembra de café.**
- **Sistemas de recolección (Picking y Stripping – información actualizada)**

Por medio de una investigación previa sobre el primer eslabón de la cadena de valor del café (CULTIVO), desarrolle una MATRIZ de fácil estudio sobre enfermedades y plagas del café.

IMAGEN	NOMBRE	CAUSAS	EFECTOS	TRATAMIENTO

PROCESO DE BENEFICIO EN EL CAFÉ



El proceso de beneficio de café consiste en un conjunto de operaciones para transformar los frutos de café, en café pergamino de alta calidad física y en taza, el cual, por su estabilidad en un amplio rango de condiciones ambientales, es el estado en el cual se comercializa internamente este producto en Colombia. El proceso de beneficio de café lo realizan los caficultores, en su gran mayoría, en las instalaciones que tienen en sus fincas, a las que denominan beneficiaderos, y donde realizan básicamente el recibo, despulpado, remoción de mucílago, lavado, diversas clasificaciones y secado.

ACTIVIDAD DE APRENZAJE No. 13

Por medio de mapas mentales desarrolle el concepto de beneficio en el café. **(Eslabón dos de la cadena de valor del café)**

- **HUMEDO** – Café Lavado
- **SEMI HUMEDO** – Café Honey
- **SECO** - Café Natural

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 14

Desarrolle un ensayo de 3 páginas mínimo, con base a las ayudas audiovisuales enviadas por el instructor **(COSECHA – POS COSECHA Y FERMENTACION CONTROLADA)** Webinar trabajado por TECNICAFE.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 15

Desarrolle un mapa conceptual en donde trabaje el avance técnico de CENICAFE sobre el FERMAESTRO, documento enviado por el instructor previamente.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 16

Desarrolle un mapa conceptual en donde trabaje el avance técnico de CENICAFE sobre el GRAVIMET PARA SECADO NATURAL Y SILOS, documentos enviados por el instructor previamente.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 17

Realice una investigación previa sobre los métodos que se están implementado para realizar caficultura sostenible; iniciando por el avance tecnológico ECOMILL LH 300. Realice una matriz de estudio rápido.

IMAGEN	NOMBRE	CARACTERISTICAS	BENEFICIOS

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 18

Realice una investigación previa sobre los sistemas de secado de café implementados por los caficultores en Colombia y en el mundo; desarrolle una matriz de fácil estudio.

IMAGEN	NOMBRE	CARACTERISTICAS	BENEFICIOS

TRILLA Y CLASIFICACIÓN GRANULOMETRICA DEL CAFÉ – TERCER ESLABON DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ





La trilla es uno de los procesos industriales más importantes que se le aplican al café. Consiste en remover la cáscara del grano en pergamino o cereza seca hasta transformarlo a café oro, listo para tostarlo, molerlo y finalmente consumirlo.

¿Por qué es tan importante este proceso?

Porque influye directamente en el rendimiento y en la calidad final en la taza. Por un lado, se debe contar con el equipo adecuado y bien calibrado, de tal suerte que se obtenga un grano perfectamente descascarado para llevarlo a la siguiente etapa: el tueste. Por otro lado, la trilla lleva otros procesos implícitos como es el de la limpieza de los granos y la selección de los mismos, para asegurar que no existan cuerpos extraños y granos dañados que impacten en la calidad final del café.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 19

Realice un cuadro comparativo entre el decreto 05 de 2002 y el decreto 02 de 2016 esto con el fin de establecer los cambios establecidos por la FNC para la comercialización de café en Colombia, documento previamente enviados por el instructor.

Realice un cuadro adicional en la cual describa los diferentes tipos de café excelsos y su respectiva numeración de malla según la norma.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 20

Desarrolle un informe técnico acerca de la visita realizada a la **Trilladora Percafe del Tolima S.A.S** – El informe debe realizarse bajo normas APA séptima edición en una cantidad mínima de 4 páginas.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE No. 21

Desarrolle el taller de factores de rendimiento y ley de faltas enviado previamente por el instructor bajo las indicaciones impartidas.

• **Estrategias (Didácticas activas)**
➢ Consultas. ➢ Trabajo Colaborativo. ➢ Exposiciones. ➢ Talleres. ➢ Orientación guiada por el instructor.

Las actividades se desarrollan de manera individual y grupal según indicación, se hará la socialización respectiva según sea planteado por el instructor

Entregable: Guía desarrollada de manera virtual y subida al Drive correspondiente de la formación.

Organice el desarrollo de esta guía, guárdelo en su portafolio de evidencias y téngalo disponible al momento de la socialización en aula.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Responde las preguntas del cuestionario sobre el tema general de higiene: **Evidencias de Desempeño:** Presentar una galería o exposición fotográfica y guiada por grupos. **Evidencias de Producto:** Guía desarrollada y manual del manipulador.	Orienta procesos de higiene con otros aprendices. .	**Técnica:** Preguntas Instrumento: Cuestionario **DESEMPEÑO:** Técnica: Observación **Instrumento:** Lista de chequeo **PRODUCTO:** Técnica: guía, manual **Instrumento:** Lista de chequeo

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 2013, Gerencia Técnica / Programa de Investigación Científica Fondo Nacional del Café, Fermaestro, Federación Nacional de Cafeteros, CENICAFE
- 2009, Carlos E. Oliveros Tascón*; Aída E. Peñuela Martínez*, Julieth M. Jurado Chana* - Gerencia Técnica / Programa de Investigación Científica, Controle la humedad del café en el secado solar, utilizando el método gravimet.
- 2013, Gerencia Técnica / Programa de Investigación Científica Fondo Nacional del Café, GRAVIMET SM Tecnología para medir la humedad del café en el secado en silos
- 2012, café Obsesión Anette Moldvaer.

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**EDWIN ISIDRO ROJAS**	Instructor	**CENTRO AGROPECUARIO**	**Febrero de 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					