PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formació***n: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ***
- Código del Programa de Formación: 993610251 Versión 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1) ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS.
  2) EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
  3) DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.
- 4) PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR.
- Duración de la Guía: 32 Horas

2. PRESENTACIÓN

Los mercados nacionales e internacionales emplean la catación como herramienta que permite calificar cualitativa y cuantitativamente las propiedades que posee un café. Durante el desarrollo de la catación es necesario el uso de protocolos para registrar y validar esta información, de tal manera que al finalizar cada sesión se pueda contar con un documento soporte de los hallazgos sensoriales encontrados. Por lo anterior,el adquirir la destreza para poder hacer evaluaciones físico sensoriles de la calidad del cafè cumpliento losestándares internacionales permite que el aprendiz pueda incorporarse a la cadena productiva cafetera, mediante tareas que contribuyan al desarrollo económico, social y productivo de su entorno y del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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 laboraratorios 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 socializara 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 marcosconceptuales, 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 Técnica 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 estandares, normatividad y puntos críticos del proceso, lo anterior mediante carteleras, 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 asociation 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.

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 cataciòn y perfiles sensoriales de orígenes.	Identifica los principales atributos y metodología aplicada en los ejercicios comerciales de análisis físico sensorial de la calidad del cafè.	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 estandar, 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.

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 expresso 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 BILBIOGRÁFICOS

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**	18/06/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					