PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
- Código del Programa de Formación: 63560000
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

  27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.
- Duración de la Guía. 32 Horas

2. PRESENTACIÓN

El movimiento del café en Colombia ha crecido de forma acelerada durante los últimos años, segú cifras de Euromonitor este negocio moverá $1.93 billones en 2023, es decir 26% más que las cifras de 2018. El gasto promedio en un año por familia es de $91.852 y es adquirido por 98% de los hogares en el país, lo que equivale a un consumo de 7.9 millones de tazas. Colombia está presentando un cambio en los hábitos de consumo de café, revolución que comenzó en el año 2002 y el cliente de hoy busca nuevas experiencias alrededor de una buena taza de café. La apertura de tiendas especializadas con oferta de café preparados distintos a los tradicionales en maquina espresso avanza de forma muy rápida y cada día son más los establecimientos que demandan personal especializado en métodos alternativos de preparación de café; los cuales hacen referencia a las distintas formas de extraer compuestos solubles. El café como materia prima es versátil, podemos utilizar el mismo café, pero, preparado con un método diferente, se obtienen distintos resultados en el sabor.

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, salon con puntos electricos e hidrauiicos** ✓ **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

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. 2

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. 3

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

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**	**Agosto de 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					