PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE



- **Denominación del Programa de Formación**: TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.
- **Código del Programa de Formación:** 63530093

- **Competencia**: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Preparar la bebida de café, en sus diferentes métodos, aplicando procedimientos técnicos y principios básicos de conservación, manteniendo los atributos sensoriales del producto hasta la taza.
  - Alistar equipos, utensilios, materias primas e insumos para la preparación de bebidas de café, cumpliendo los requerimientos técnicos, de higiene y seguridad establecidos.

- **Duración de la Guía:** 40 horas

- **2. PRESENTACIÓN** En la actualidad, se ha presentado un incremento del consumo de cafés de especialidad en el eje cafetero, representando en la apertura de tiendas de café que requieren de personal idóneo para la preparación de bebidas; por esta razón, es importante conocer los conceptos desde el origen del cultivo hasta la preparación de una taza de café, éstos elementos aportarán al barista las habilidades y destrezas para su desarrollo integral. Es importante tener en cuenta que el

conocimiento respecto a moler, pesar, calentar el agua y vertir son esenciales para realizar una buena extracción; así como identificar las variables que pueden presentarse en un café.

- Dado que Colombia es un país productor de cafés de alta calidad, existe un conocimiento empírico colectivo que favorece la tecnificación, como por ejemplo, todos conocen que para extraer el café, el agua debe estar a una temperatura alta y que para la preparación de una taza, el barista debe usar café molido; sin embargo, existen diferentes tipos de molienda y extracción a diferentestemperaturas**.**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- El café Colombiano tiene un reconocimiento a nivel internacional por ser el mejor café suave lavado, muchas personas interesadas en el tema vijan a nuestro país a conocer nuestra cultura cafetera y a tomar uno de los mejors café del mundo; pero lo que se encuentran es el peor café que algunas vez hayan probado, todo a causa de que no sabemos degustar ni preparar café de alta calidad como el que exportamos; por eso se hace necesario que tanto el personal del sector turístico como el de las tiendas de nuestro café se preparen para poder ofrecer experiencias agradables no solo a los turistas sino a los consumidores locales que están capacitándose y aprendiendo del tema.

- Actividad: observar el siguiente video https://www.youtube.com/watch?v=BzsUIwyhz9M y responder la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las razones por las que el café Colombiano es catalogado como especial?

  Una vez cada uno haya resuelto la pregunta se hara socialización en clase.

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



A nivel individual aprendiz conteste las siguientes preguntas:
Se hara un compartir resolviendo las siguientes preguntas

¿Qué es el café?

¿Conoce como es el proceso de siembra y crecimiento de un árbol de café?
¿conoce cual el el proceso de poscosecha del café?
¿conoce los procesos realizados al café para que quede apto para el consumo?

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

Por medio de presentaciones de powerpoint se revisaran conceptos básicos para la preparación de una bebida de café como son: procesos de beneficio del café y su incidencia en taza, condiciones que debe tener el agua, extracción, tostión, molienda, atributos que evaluamos en el café y el leguaje técnico para describirlo.

3.3.1. Alistamiento sensorial de la materia prima a utilizar en las diferentes pruebas de catación.

Se realiza una selección de las materias primas a presentar ya que es importante revisar que estas puedan ser diferentes para un excelente ejercicio de diferenciación en calidades.

3.3.1.1. Revision del café en su aspecto.

El aspecto del grano del café es importante ya que esta característica también es evaluada por los diferentes compradores y consumidores y es necesario determinarla en el momento del análisis Fisico para completar un juicio de calidad de como está la almendra y el la materia prima en general.

3.3.1.2.Catación empleando los protocolos y catación de diferentes marcas de cafes comerciales.

La catación de café es el proceso donde se analiza el aroma, sabor y demás atributos así como defectos. Los estímulos gustativos, olfativos y visuales que se obtienen en la cata permiten evaluar sus propiedades. Es un análisis también conocido como evaluación sensorial del café. Allí se conocen y se practican los protocos a tener en cuenta para realizar dicha catación. Entre ellos están tiempos de preparación, temperatura de agua, cantidad de café por taza entre otros. En esta práctica se realiza con diferentes marcas de cafes comerciales teniendo encuenta todas las características comparativas a evaluar en la bebida.

3.3.2. Alistamiento de equipos utilizados en los protocolos de catación como los son pocillos, cucharas, calentador,filtros.

Como herramientas muy utilizadas es la Cuchara para la catación de café lo cual se hace necesario que cada aprendiz lleve su propia cuchrara, ideal para realizar la practica sensorial.

3.3.3.1.preparacion de materiales

Se tiene muy encuenta lo principal que es la materia prima (café), pocillos para la catación, cucharas y algo muy importante contar con un agua optima para la catación y el calentador para poder llevar esta a una temperatura ideal de 93 grado C°

3.3.3.2.Montaje de mesa de catación

Con todos los materiales listos se procede a montar la catación y es pesar en cada pocillo la cantidad indicada de café realizar la fragancia ,posteriormente agregar el agua caliente a 93C° para persivir el aroma y después pasar al sabor.



3.3.3. Preparación de bebidas diseñadas a base de café.

El café es una bebida la cual se pueden realizar multiples preparaciones y de esta manera realizar convinaciones con diferentes ingredeintes sin dejar perder laprincipal escencia del café.

3.3.3.1. Preparación de capuchino empleando la prensa francesa

Existen diferentes método de preparaciones de café, los cuales pueden ser empleados con diferentes moliendas y técnicas especiales. Asi mismo estas herramientas pueden ser utilizadas para completar bebidas diseñadas como lo es un capuchino empleando la prensa francesa para preparar el café, cremar la leche y realizar diferentes infusiones.

3.3.3.2. Triangulación de café mediante catación para estimular sentidos e identificación olfativa.

Pruebas de concentración para desarrollar las habilidades sensoriales y poder encontrar tazas con diferentes calidades y sabores.

3.3.3.3. Preparación de copa de café empleando otros igredientes degustando la combinación de los mismos

Preparación de bebidas a base de café con otros ingredientes realizando fucion de sabores

3.3.3.4. Preparación de afogato con café frio



3.4 Actividad de transferencia de conocimiento

Aprendiz; a lo largo de la formación hemos realizado diferentes actividades que nos llevan a transferir lo aprendido, es por esto que va a realizar un producto innovador de café que tengan en cuenta las preparacione realizadas en las actividades de apropación . el producto debe ser presentado al grupo para una degustación en lo cual su principal ingrediente será el CAFÉ.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tomé 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 Desempeño: Elaboración de una bebida de café aplicando las técnicas establecidas.	• Identificar las características precisas del agua para la elaboración de bebidas a base de café. • Reconocer las características organolépticas del grano de café y sus posibles defectos para optimizar los rendimientos de la materia prima • Aplicar los diferentes métodos de preparación cumpliendo con las buenas prácticas de	**Técnica:** Observación **Instrumento:** Lista de chequeo desempeño. **Técnica:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo producto.

Evidencias de Producto: Taza de café o productos derivados de café expuesta al grupo.	elaboración • Operar las diferentes maquinas y equipos utilizadas en la preparación de bebidas a base de café. • Realizar las diferentes acciones de mantenimiento a las maquinas utilizadas en la preparación de bebidas a base de café. • Interpretar las recetas de las bebidas a base de café más populares de acuerdo a las tendencias actuales de consumo. • Perfilar las características sensoriales de la bebida de acuerdo a su método de preparación por medio de la granulometría. • Transformar la leche utilizando destrezas de cremado para activar sus componentes físicos y sensoriales. • Servir y presentar las bebidas a base de café de acuerdo a normas de etiqueta y protocolo .	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Aeropress: Es un dispositivo neumático para el colado de café. Consiste en dos cilindros de poliéster, de los cuales el más pequeño tiene un émbolo de goma que encaja en el cilindro más grande, creando un sello hermético, similar al de una jeringa.

Café Arábico: El café arábigo (Coffea arabica) es un arbusto de la familia de las rubiáceas nativo de Etiopía; es la principal especie cultivada para la producción de café, obtenida a partir de las semillas tostadas, y la de mayor antigüedad en agricultura, fechándose su uso a finales del primer milenio en la península arábiga. Llega a los 12 metros de altura en estado silvestre, con hojas encontradas, ovales u oblongas de color verde oscuro. Las inflorescencias son axilares. Produce una baya de color rojo brillante, que contiene dos semillas. Los frutos de C. arábiga contienen menos cafeína que otras especies cultivadas comercialmente. Alrededor del 70% del total de cultivo del café es Arábico, mientras que las plantas de café Robusta comprenden sólo el 25% del café que se cultiva comercialmente en el mundo.

Café Robusta: El café Robusta (C. canephora) es nativo de los bosques ecuatoriales del África, desde la costa oeste en Uganda y la parte sur del Sudán, de la parte de África occidental, en elevaciones desde el nivel del mar hasta aproximadamente los 1000 metros de altura. Se trata de un árbol o arbusto liso, con hojas anchas que a veces adquieren una apariencia corrugada o ondulante, oblonga - elíptica, cortas, acuminadas, redondeadas o ampliamente acuñadas en su base, de 15-30 cm de largo y 5-15 cm de ancho.

Cafetera Chemex: sistema de extracción manual de estilo de vidrio que utiliza filtro de papel, inventado por Peter Schlumbohm en 1941.

Cafetera V60: Sistema de extracción manual que tiene forma de embudo y utiliza filtros de papel para realizar la extracción.

Extracción: Acción de extraer los compuestos solubles y algunos no solubles del grano de café tostado y molido aplicando agua caliente.

Infusión: extracción del café que se presenta cuando se hace pasar un flujo de agua a través de una capa de partículas de café soportadas sobre un filtro.

Inmersión: extracción de café que se presenta cuando las partículas de café están sumergidas en el agua.

Maquina de Espresso: La máquina de café espresso (nombre que hace referencia a la rápida preparación) permite disponer de una producción continuada de tazas de café, además de agua caliente para infusiones y vapor para calentar leche.

Maquina de Goteo: Una cafetera de goteo es un artefacto que permite tomar café de manera rápida, aromática y sabrosa. Sin tener que detenerse a hacerlo manualmente, solo hay llenarla de agua, colocar el café en el filtro, encenderla y esperar unos minutos para que realice su labor.

Molino de café: Artefacto que permite fracturar los granos de café tostado y convertirlos en partículas más pequeñas.

Perfil de taza: atributos o características que describen un determinado café. El perfil de taza se obtiene al evaluar la bebida sensorialmente.

Prensa Francesa: La cafetera de émbolo, cafetera de pistón, cafetera francesa o prensa francesa es un dispositivo simple para elaborar café o té y suele proporcionar café más fuerte que el de otras cafeteras. Seguramente inventado en Francia en la década de 1850, pero patentado primero por el diseñador italiano Attilio Calimani

Solubilidad: capacidad que presentan los compuestos de disolverse en el agua, en otros términos su afinidad con el agua.

Syphon Japones: El sifón japonés funciona como una cafetera de vacío (que es otro nombre con el que se conoce). Un sifón japonés funciona como un sifón convencional, donde la calefacción y el enfriamiento del recipiente inferior cambiar la presión del vapor de agua en la parte inferior, primero empujando el agua hacia arriba en el recipiente superior que contiene el café, permitiendo que después el agua caiga de nuevo hacia abajo en el recipiente inferior.

Tostión: La Tostión es la transformación de los granos de café verde mediante la aplicación de calor, lo que origina varios cambios físicos y reacciones químicas que desarrollan todo el aroma y sabor de la apreciada bebida.

Varietales de café: varietales es un término botánico que describe las formas y las selecciones de variedades de plantas de café que se derivan ya sea a través de la selección natural o a través de la cría selectiva (por los rasgos genéticos específicos) que resulta en subespecies genéticas distintas de las principales especies de café (por ejemplo, Arábica, Canephora y Libérica). Una prueba de si una planta en particular es de hecho una variedad cultivada/varietal es si la variedad vegetal se puede propagar de forma fiable.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Ariel ortega, Pedro Borges y Elda Roncal. (2007). Caracterización de componentes volátiles en extractos de café . *Ciencia y Tecnología de Alimentos Vol. 17, No. 2*, E-libro, Biblioteca Digital Sena http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html.

Elis Peral. (2016). *Revista el Conocedor*. Obtenido de http://revistaelconocedor.com/cafe-metodos-de-extraccion/

Specialty Coffee Asociation . (2019). *SCA*. Obtenido de https://sca.coffee/education/programs/coffee-technicians-program

Universidad Pontificia Bolivariana, Universidad de Antioquia. (2016). Preparación y Barsimo del Café. *Virtual Pro, Biblioteca Digital SENA http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html*.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Dora Ligia Castaño Ocampo	Instructor	Centro de Tecnologias Agroindustriales CTA CARTAGO	22de Octubre de 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					