

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63530093	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 14/03/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El Curso en Fundamentación para Baristas es creado con el fin de estandarizar los procesos de preparación de bebidas a base de café basados en los estándares internacionales.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270405038	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ EXPRESO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Preparar café expreso de acuerdo con las variables establecidas y buenas prácticas.	

Preparar bebidas calientes y frías basadas en café expreso de acuerdo con principios técnicos, normativos y gastronómicos.

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
--	---

Servir las preparaciones de café expreso con criterios de atención y buenas prácticas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

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.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

AGUA: CONCEPTO, PRINCIPALES CONTAMINANTES, ELEMENTOS EXTRAÑOS.

CAFÉ: CONCEPTO, BOTÁNICA, HISTORIA, DE LA SEMILLA AL PERGAMINO, DEL PERGAMINO AL GRANO TOSTADO.

MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ: MAQUINA ESPRESSO, MAQUINA DE GOTEIO, PRENSA FRANCESA, AEROPRESS, CHEMEX, SIFÓN, MOKA, GRECA, MOLINO DE CAFÉ.

MANTENIMIENTO: MAQUINA ESPRESSO, MAQUINA DE GOTEIO, PRENSA FRANCESA, AEROPRESS, CHEMEX, SIFÓN, MOKA, GRECA, MOLINO DE CAFÉ, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO CORRECTIVO, MANTENIMIENTO PREVENTIVO.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN: EXPRESSO, GOTEIO, PRENSA FRANCESA, AEROPRESS, CHEMEX, SIFÓN, MOKA, GRECA.

PREPARACIONES MAS POPULARES: ESPRESSO, CAPPUCINO, LATTE, MACCIATO, PREPARACIÓN DE CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO, MALTEADA, CAFÉ FRAPEADO, CAFÉ IRLANDÉS, CAFÉ CHAQUETA, MOKA.

MOLIENDA: CONCEPTO, IMPORTANCIA, MÉTODOS, GRANULOMETRIA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

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.

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.

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARACIÓN CUMPLIENDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN.

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

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DISTINGUE LOS CONTAMINANTES Y ELEMENTOS EXTRAÑOS EN EL AGUA QUE PUEDEN ALTERAR EL SABOR DE LA BEBIDA PREPARADA A BASE DE CAFÉ.
 IDENTIFICA LA DIFERENCIA ENTRE LOS GRANOS DE CAFÉ DE BUENA CALIDAD Y LOS QUE TIENEN DEFECTOS DERIVADOS DE ERRORES EN LA CADENA PRODUCTIVA.
 MANIPULA LAS DIFERENTES MAQUINAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LAS ACCIONES DE MANTENIMIENTO Y ALISTAMIENTO DE LAS MISMAS.
 REALIZA LAS DIFERENTES PREPARACIONES MÁS POPULARES APLICANDO LOS DIFERENTES MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y CUMPLIENDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
 EFECTÚA LA MOLIENDA DE ACUERDO AL PERFIL DE LA BEBIDA A BASE DE CAFÉ Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN.
 CREMA LA LECHE OBTENIENDO LAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS ESTIPULADAS POR NORMAS INTERNACIONALES.
 APLICA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN, LOS PROTOCOLOS Y LAS NORMAS DE ETIQUETA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	EDWIN GEOVANNY ROJAS PASTO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	13/03/2012
Responsable del diseño	LEYDER ANDRES SOTO	INSTRUCTOR BARISTA	null. REGIONAL SANTANDER	13/03/2012

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
---	---

Responsable del diseño	YOLANDA MARTINEZ DE PINZON	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	14/03/2012
Aprobación	YOLANDA MARTINEZ DE PINZON		null. DIRECCIÓN GENERAL	14/03/2012