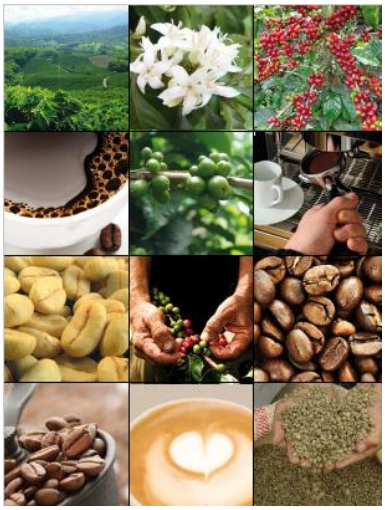
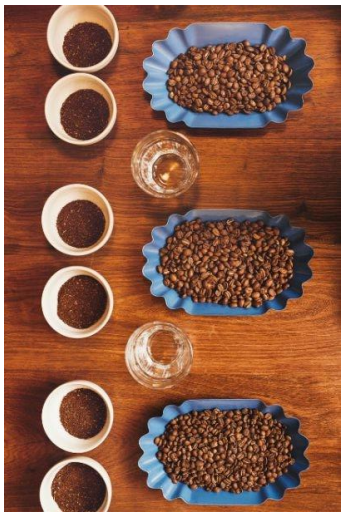
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: CATACION DE CAFE NIVEL 1
- **Código del Programa de Formación**: 03000050
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada)
- **Fase del Proyecto**: Planeación
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada)
- **Competencia:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA
- DETERMINAR SU CALIDAD Y USO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Duración de la Guía**: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN


Bienvenidos a esta primera actividad de aprendizaje, donde el personal que labora en el área de CATACIÓN DE CAFÉ, contribuye directamente en el esquema de organización de compras de toda organización, donde sus conocimientos y técnicas son capaces de marcar nuevas tendencias

Para un catador de café, detectar los diversos aromas que se desprenden en sus granos y composiciones, son la verdadera clave para lograr tendencias e innovaciones en el mundo.

Un catador de café es el encargado de efectuar las degustaciones, donde todos sus sentidos son las herramientas y son las que definirán el éxito o fracaso de un gran café.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos enumerados en la bibliografía y video tutorial.

- **Actividad No. 1:** Identificar las variedades de café y procesos de beneficio de la materia prima. Actualmente Colombia ocupa el 3er puesto en producción mundial, las variedades de café que se cultivan son muchas y los procesos de beneficio han venido cambiando.

  ✓ Elabora un texto enumerando las variedades de café que cultiva en su región.
  ✓ Elabora un texto mencionando que proceso de beneficio hacen en su región
  .

- **Actividad No. 2:** Identifique los 14 de defectos del café en verde (almendra).
  En el material de apoyo encontraras un documento con los 14 defectos del café en verde.

. https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/03/16/defectos-del-cafe/

  ✓ Lee el material de apoyo e identifica los defectos que afectan el sabor del café en taza.

- **Actividad No. 3:** Realiza la identificación de los 14 defectos del café en verde (almendra)

  ✓ Realiza la práctica con una muestra de café de 250 gramos en pergamino, trilla e identifica los 14 defectos presentes, envía foto del proceso así como en la imagen de muestra.





.

- Ambiente Requerido
  - La comodidad de sus hogares
- Materiales

  - Guía de aprendizaje
  - Mesa, tazas, café en verde (almendra) bandejas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos

		de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Equipos e instrumentos: tipos, características, manuales, usos, fichas técnicas Insumos: tipos, características, función y aplicación	Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación.	
Evidencias de Desempeño: Identificar las pruebas de sabores: gustativas, olfativas, visuales	Aplica criterios técnicos para la selección de los recursos cumpliendo con las normas vigentes; para protocolos para catación de café y procedimientos para formulación de los planes de mejora según resultados de los análisis.	1 Taller 2 Fotografías
Evidencias de Producto: Fotografías de la impresión visual y defectos del café en verde.	reconoce los tipos de pruebas para el análisis sensorial del café según criterios técnicos demuestra habilidad en la orientación de las pruebas de catación según protocolos; conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

CATACIÓN DE CAFÉ: Es el análisis sensorial del café, su objetivo es examinar sus propiedades organolépticas mediante los órganos de los sentidos. Es decir, son un conjunto de técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar un cierto número de propiedades características del café.

PROCESO DE BENEFICIO: Transformación de café en cereza a café pergamino seco mediante la separación de las partes del fruto y secado de los granos, con el fin de conservar su calidad física, organoléptica y sanitaria

SCAA: Asociación de Cafés Especiales del Mundo

CAFÉ EN VERDE (almendra): Son granos de café que aún no han sido tostados.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/03/16/defectos-del-cafe/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**06 /04/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

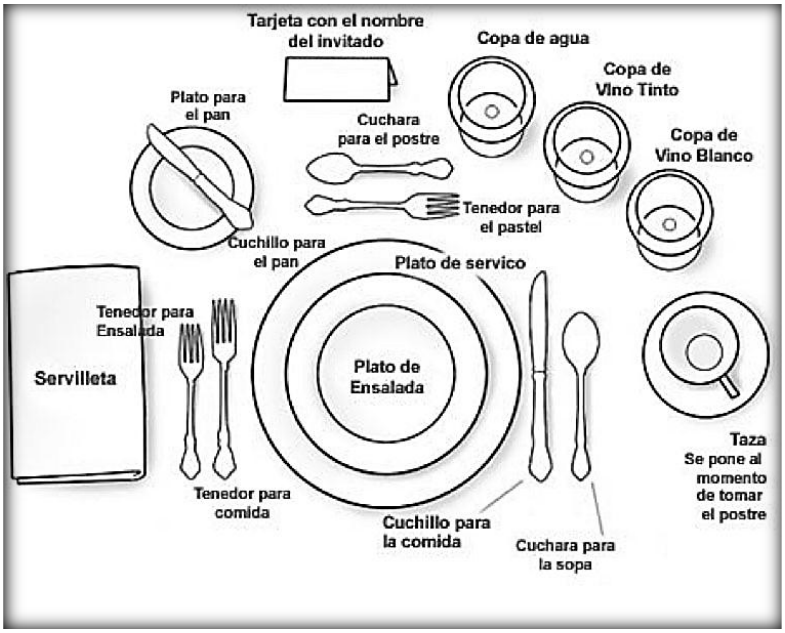
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
- **Código del Programa de Formación**: 63530030
- **Nombre del Proyecto**: Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en el departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales.
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Aplicar las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área.
- **Duración de la Guía**: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN





La implementación de los montajes de mesa en un establecimiento gastronómico está basada en las características propias del área de servicio y del material profesional de con el cual se va a realizar el montaje. La ubicación perfecta de cada uno de los elementos proporcionara un ambiente de orden y elegancia a cada una de las mesas y determinará el éxito o fracaso de un servicio de alimentos y bebidas dentro de un comedor o bar.

Es por esto que el personal de Servicio al Cliente Mesa y Bar, debe poseer los conocimientos para realizar esta actividad demostrando así habilidad, destreza y profesionalismo, consiente de la importancia de esta operación y con el máximo de ética.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos enumerados en la bibliografía y video tutorial.

https://youtu.be/SEL_pyPFHTU

- **Actividad No. 1:** Reconocer el menaje de servicio y los pasos y normas a realizar en el montaje de mesas.
  De acuerdo al tipo de oferta que tiene el restaurante el personal de servicio debe realizar el montaje de mesas, es por esto que es importante que el mesero conozca el menaje de los diferentes tipos de montajes de mesas para clientes.

  ✓ Consulte en internet el menaje requerido, para el montaje de mesa y mediante un cuadro relacione imágenes y su respectivo nombre

- **Actividad No. 2:** Identificar los diferentes tipos de montajes de mesas.
  Durante la ejecución de un montaje de mesas es necesario seguir una secuencia lógica en su proceso. https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/como-ser-mesero-guia-practica-y-eficaz/ Numeral 7.

  ✓ Elabore un escrito enumerando los pasos a seguir en forma ordenada un montaje de mesa Básico.

- **Actividad No. 3:** Realiza el alistamiento (mise en place) para iniciar el montaje de mesa.
  En el área de alimentos y bebidas es de gran importancia el alistamiento previo y la debida manipulación del menaje y herramientas, para que el servicio al cliente sea de calidad y con mucha higiene.
  https://youtu.be/SEL_pyPFHTU

  ✓ Con el apoyo del video tutorial, deben realizar el alistamiento para limpiar y brillar sus platos y copas.
  ✓ Como evidencia tomar fotografías del proceso.

- **Actividad No. 4:** Realiza el montaje de mesa requerido.

  ✓ Con el apoyo del video tutorial realiza 1 montaje de mesa básico o menú y toma fotografía como evidencia del montaje.

- Ambiente Requerido

➢ La comodidad de su casa

- Materiales

➢ Guía de Aprendizaje
➢ Menaje - Vajilla, Cubertería, Cristalería, Muebles

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - Mise en place o pre alistamiento. - Identificar los diferentes elementos de menaje y suministros **Evidencias de Desempeño:** ✓ Emplear normas de higiene, manipulación de alimentos en el alistamiento de material de suministros y menaje **Evidencias de Producto:** ✓ Fotografías del alistamiento o mise en place del menaje. ✓ Fotografías de los 2 montajes de mesa requeridos.	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área. Aplica las técnicas de servicio de acuerdo al protocolo establecido y al programa de servicio.	**1. Taller** **2. Fotografías**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MISE EN PLACE: Proviene del francés y significa, literalmente, “puesto en su lugar” o alistamiento antes de un servicio:

MENAJE: Conjunto de muebles, ropas y enseres de uso común.

Mesero: Profesional que presta sus servicios atendiendo directamente a los comensales en un establecimiento, restaurante, café, o bar.

SERVICIO DE MENÚ: Conjunto cerrado de platos que un establecimiento ofrece al cliente.

SERVICIO A LA CARTA: Admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://youtu.be/SEL_pyPFHTU

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**06 /04/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					