DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63560000	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El movimiento del café en Colombia ha crecido de forma acelerada durante los últimos años, según 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. Los métodos alternativos se pueden clasificar por inmersión, por goteo o gravedad y por presión, según la técnica de extracción se podrá obtener un café con mucho cuerpo e intensidad, pero si se prepara de otra forma el resultado será un café más suave pero siempre buscando ofrecer una bebida al gusto cada vez más exigente del cliente. La ciencia y la técnica son factores muy relevantes a la hora de definir efectos en el sabor de la bebida, los cuales brindan experiencias únicas, por lo tanto, el barista debe conocer todos los procesos necesarios en el manejo de las variables de extracción del café. Con el desarrollo de esta formación complementaria, dirigida a personas con algunos conocimientos específicos y a todos aquellos que quieran iniciar y entender este maravilloso mundo del café, estarán en capacidad de alistar equipos, materias primas, identificar y aplicar métodos de preparación alternativos y otros conocimientos y habilidades para preparar una de las bebidas que más se consume en el mundo.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite establecido por el Centro de Formación.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	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.

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:
El Instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270405071	Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Disponer elementos de extracción
Manejar café
Controlar extracción

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
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.
27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CAFÉ: HISTORIA, BOTÁNICA, PROCESOS, CLASIFICACIÓN, ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL.
MÉTODOS ALTERNATIVOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROCESOS, MERCADO.
AGUA POTABLE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, PROPIEDADES.
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN: CONCEPTO Y APORTE SENSORIAL A LA BEBIDA.
EQUIPOS PARA PREPARACIÓN: CONCEPTO, TIPOS Y CRITERIOS TÉCNICOS PARA SU USO.
PREPARACIÓN DE BEBIDA DE CAFÉ: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS DE FILTRO, GRANULOMETRÍA, DOSIFICACIÓN Y PROCESO.
ÁREA DE PREPARACIÓN: CONCEPTO, UBICACIÓN, TÉCNICAS DE ORDEN Y DISTRIBUCIÓN DE ACCESORIOS.

EXTRACCIÓN DE CAFÉ: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TIPOS DE EXTRACCIÓN, VARIABLES, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, PARÁMETROS TÉCNICOS, TÉCNICAS DE REGULACIÓN DE TEMPERATURA Y TIEMPO.
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, TÉCNICAS DE MEDICIÓN, TIPOS DE VARIABLES.
MOLIENDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GRANULOMETRÍA Y CRITERIOS DE USO SEGÚN MÉTODO DE PREPARACIÓN.
NORMATIVA TÉCNICA: CONCEPTO, ENTES REGULADORES, ESTÁNDARES INTERNACIONALES, PARÁMETROS, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, PRESENTACIONES DE BARISMO.
PROCEDIMIENTO TÉCNICO: NIVELACIÓN DEL CAFÉ, DISTRIBUCIÓN DEL AGUA, VELOCIDAD DEL VERTIDO, NIVEL DE AGUA, REGULACIÓN DE CAÍDA.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ: CONCEPTO.
PERFIL GUSTATIVO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
SENSIBILIZACIÓN GUSTATIVA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS.
PROTOCOLOS DE SERVICIO A LA MESA: CONCEPTO, APLICACIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ.
SELECCIONAR MÉTODOS ALTERNATIVOS.
RECONOCER CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CAFÉ.
VERIFICAR EQUIPOS Y ACCESORIOS.
COMPROBAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS.
ORGANIZAR EL ÁREA PARA LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA.
ALISTAR EL FILTRO PARA LA PREPARACIÓN.
SELECCIONAR TIPO DE MOLIENDA.
DETERMINAR LA RELACIÓN AGUA CAFÉ.
APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL DE EXTRACCIÓN.
AJUSTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ.
CALIBRAR MOLIENDA.
PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ.
REALIZAR PRESENTACIONES DE CAFÉ.
DETERMINAR PARÁMETROS DE CALIDAD DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN.
VALORAR LAS CONDICIONES DE LA BEBIDA.
IDENTIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD A CORREGIR.
AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.
OFRECER LA BEBIDA DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS.
DESCRIBIR LA BEBIDA DE CAFÉ.
SERVIR LA BEBIDA DE CAFÉ SOLICITADA POR EL CLIENTE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
ALISTA EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS SEGÚN MÉTODO DE EXTRACCIÓN SELECCIONADO.
DESCRIBE LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE OBTENCIÓN DE SOLUBLES CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES.
PREPARA LA BEBIDA DE CAFÉ POR MEDIO DE DIFERENTES MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA BEBIDA DE CAFÉ PREPARADA SEGÚN ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

EXPLICA EL PERFIL DE LA BEBIDA Y SUS ATRIBUTOS SENSORIALES DURANTE EL SERVICIO DE ACUERDO CON EL ORIGEN, PROCESO Y TÉCNICA DE PREPARACIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1 CERTIFICADO TÉCNICO EN EL ÁREA OCUPACIONAL 63: OCUPACIONES INTERMEDIAS EN VENTAS Y SERVICIOS GRUPO 635 OCUPACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. SUBGRUPO 6356 BARISMO. ÁREA OCUPACIONAL 93: OPERADORES DE MÁQUINAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN Y ENSAMBLADORES. GRUPO 936: OPERADORES DE MÁQUINAS Y TRABAJADORES RELACIONADOS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TABACO 9365: INSPECTORES DE CONTROL DE CALIDAD PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. LICENCIA O CERTIFICADO POR AUTORIDAD COMPETENTE. TÉCNICO EN MESA Y BAR. ALTERNATIVA 2 TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: ADMINISTRACIÓN; O AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES. LICENCIA O CERTIFICADO POR AUTORIDAD COMPETENTE. ALTERNATIVA 3 TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO ADMINISTRACIÓN; O AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES. LICENCIA O CERTIFICADO POR AUTORIDAD COMPETENTE. TECNÓLOGO EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ALTERNATIVA 4 TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN; O AGRONOMÍA; O INGENIERÍA AGRÍCOLA, FORESTAL Y AFINES.

Competencias mínimas	GENERALES (PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS) 1. INTERRELACIONA LOS ELEMENTOS Y REFERENTES DE LA PLANEACIÓN PEDAGÓGICA. 2. TRABAJA CON OTROS DE FORMA CONJUNTA Y COOPERATIVA. 3. COMPARTE LA EXPERTICIA TÉCNICA EN LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO. 4. UTILIZA HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS QUE RESPONDAN A LA POBLACIÓN SUJETO, MODALIDAD DE ATENCIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN. 5. EXPONE INFORMACIÓN Y CONOCIMIENTO DE FORMA CLARA, DIRECTA, CONCRETA Y ASERTIVA. 6. GENERA CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE INTERACCIONES FAVORABLES PARA EL PROCESO FORMATIVO EN UN CLIMA DE COMPRENSIÓN, AFECTO Y RESPETO MUTUO. 7. ASUME EL ROL DE ORIENTADOR Y GUÍA DE UN GRUPO O EQUIPO DE TRABAJO. 8. VALORA LOS AVANCES Y LOGROS EN EL PROCESO FORMATIVO. 9. RETROALIMENTA PERMANENTEMENTE A OTROS FRENTE A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN EL APRENDIZAJE O EN EL PROCESO FORMATIVO Y PLANTEA ALTERNATIVAS. 10. INTERPRETA LAS REALIDADES DEL ENTORNO, LAS REFLEXIONA, LAS VALORA Y LAS INTEGRA EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS DE LA FORMACIÓN. ESPECIFICAS (TÉCNICAS)

	3. CLASIFICA EL CAFÉ TOSTADO. 4. APLICA PROTOCOLO DE TOSTÓN DE CAFÉ. 5. DETERMINA LA MOLIENDA DEL CAFÉ. 6. PREPARA CAFÉ EXPRESO PARA LOS DIFERENTES USOS Y PRESENTACIONES. 7. PREPARA BEBIDAS DE CAFÉ CON LECHE. 8. CONTROLA LAS VARIABLES DE LA EXTRACCIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉS FILTRADOS. 9. CONTROLA EL INVENTARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. 10. REALIZA MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ. 11. ATIENDE AL CLIENTE, APLICANDO PROTOCOLOS DE SERVICIO Y ETIQUETA.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1 CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE BARISMO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA. ALTERNATIVA 2 TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE BARISMO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3 TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE BARISMO Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 4 VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	LUIS ANGEL PARRA PEÑA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO.	11/08/2020
Responsable del diseño	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	19/08/2020

Responsable del diseño	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	03/09/2020
Responsable del diseño	JUAN PABLO GONZALEZ	INSTRUCTOR TÉCNICO - AUTOR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	04/09/2020
Responsable del diseño	HELKA LILIANA RINCON	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR - ASESOR METODOLÓGICO	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL HUILA	04/09/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	04/09/2020
Responsable del diseño	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	10/09/2020
Aprobación	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO		CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	10/09/2020