**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**: Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar.
  - Rechazar los elementos que no coinciden con la solicitud, reportándose de conformidad con los manuales de procedimientos
- **Duración de la Guía**: 20 Horas

## 2. PRESENTACIÓN





El café Irlandés es una bebida, conocida mundialmente y esta abalada por la ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE BARTENDER como el único Coctel de Café.

La forma conocida mundialmente se creó en la década de los cuarenta del siglo XX. En concreto durante un invierno especialmente duro en el aeropuerto de Shannon Irlanda. Por un retraso en un vuelo de Pan American, Joe Sheridan tuvo la idea de añadir whisky de su país al café para contrarrestar el frío de los pasajeros

En esta actividad hablaremos sobre los cafés espirituosos, se le llama espirituosos porque contiene alcohol y reaniman el espíritu.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos de apoyo y video tutorial.

- **Actividad No. 1:** Reconocer el tema de unidad de medida.
  El tema de volumen líquido se trabaja sobre mililitros, para así estandarizar una bebida en sabor y también tener un control en el tema de costos.

  ✓ **Consulte el material de apoyo e identifique las herramientas de medición de volumen líquido, mencione cual conoce.**

- **Actividad No. 2:** Identificar los diferentes tipos de copas y vasos.
  Durante la ejecución de una bebida, el vaso o copa a usar es de gran importancia, ya que dan elegancia a la bebida e inspiran a comprar.

  ✓ **De acuerdo al material de apoyo, realice un escrito donde mencione las copas o vasos que tiene en casa y relacione con una foto.**

- **Actividad No. 3:** Con el Apoyo del Video tutorial, realiza un café Irlandés.
  Con lo que dispongan en sus casas, realicen la preparación de esta bebida.
  https://youtu.be/G6QWQ7aROTU

**CAFÉ IRLANDES**

**Ingredientes:**

- **150 mililitros de Café Fuerte**. (*preparado del método o cafetera que deseen*)
- **30 mililitros de Whisky** (*si no cuentan con whisky, pueden usar, Ron o Brandy*).
- **15 Gramos de Azúcar** (*pueden experimentar con panela o azúcar morena*)
- **50 Gramos de Crema de Leche**
- **4 Cubos de Hielo**
- **1 Copa Irish o Copa de Vino Blanco.**

✓ Envía foto como evidencia

- **Actividad No. 4:** Con el apoyo de los flayer, realiza las siguientes bebidas.

  - Tinto Campesino
  - Tinto Arriero
  - Carajillo

  ✓ Envía Foto como evidencia

- Ambiente Requerido

➢ La comodidad de su casa

- Materiales

➢ Guía de Aprendizaje
➢ Copas o vasos, tazas, gramera, café.

**4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento :**<br><br>Identificar los diferentes elementos de menaje y suministros<br><br>**Evidencias de Desempeño:**<br><br>Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos.<br><br>**Evidencias de Producto:**<br><br>✓ Fotografías del proceso de elaboración.<br><br>✓ Fotografías de la bebida preparada | Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido.<br><br>Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio.<br><br>Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente. | **1. Taller**<br>**2. Fotografías** |

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

**COCTEL**: Bebida mezclada de varios ingredientes, ingerible,

**BARTENDER**: Se refiere a la dama o grupo de personas que trabajan en un bar en la preparación de cocteles.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://youtu.be/G6QWQ7aROTU

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Ángel Muñoz Ortíz** | **Instructor** | **Comercio y Servicios** | **04 /05/2020** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

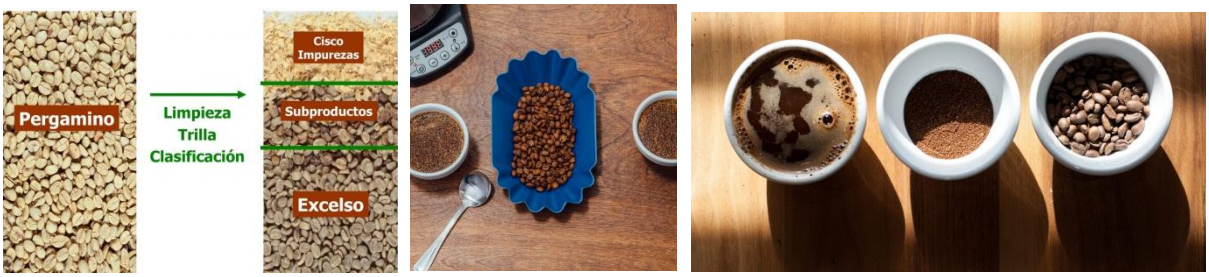
**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 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**: Implementación de análisis físico y sensorial del café
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Realizar el análisis físico y sensorial de la bebida, para determinar su calidad y uso.
- **Competencia:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA
- DETERMINAR SU CALIDAD Y USO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
- **Duración de la Guía**: 32 Horas

## 2. PRESENTACIÓN




La catación de café es la que nos va a dar toda la información de cómo se realizó el trabajo tanto en el beneficio húmedo como en el beneficio seco o maquilado del café.
Es tan importante como la catación de vino, su importancia radica en la necesidad de saber sobre la calidad del café, de su trabajo y su sabor.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos adjuntos.

- **Actividad No. 1:** Lee e identifica en el documento adjunto lo que se debe tener en cuenta antes de iniciar en el mundo de la catación de café.

  .

  - ✓ Menciona si ya tienes alguna experiencia en catación de café.

.

- **Actividad No. 2:** El factor de rendimiento es la cantidad de café pergamino necesario para obtener un saco de 70 kilos de café excelso, tipo exportación, que se determina durante el proceso de trilla.

  En el documento y video de apoyo encontraran como realizar el factor de rendimiento.
  https://youtu.be/sgk1IOltGkA

  - ✓ Con una muestra de 250 gramos en pergamino seco, realiza el factor de rendimiento y cuéntame que factor presenta su café.

- **Actividad No. 3:** La importancia de un buen tostado del café. En esta fase, el café cambia de aspecto, se expande, cambia de color y se torna quebradizo. También aumentan las sustancias grasas, disminuyen los azúcares y los ácidos clorogénicos y surgen más de 700 compuestos aromáticos, hasta ese momento, celosamente guardados.

  - ✓ Realiza la práctica de tostión artesanal a la muestra de café que le has hecho factor de rendimiento.



.

- 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 :**<br><br>Requisitos técnicos del laboratorio: protocolos, salud ocupacional, seguridad industrial.<br><br>Normatividad vigente: seguridad industrial, salud | Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación. | |

| | | |
|---|---|---|
| ocupacional, ambiental, normas técnicas.<br><br>Muestras para el análisis sensorial: concepto, tipos, técnicas, procedimientos<br><br>**Evidencias de Desempeño:**<br><br>Planear instalaciones, equipos, e insumos para el análisis sensorial del café<br><br>**Evidencias de Producto:**<br><br>Fotografías del café en su proceso de tueste. | 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 | 1 Taller<br>2 Fotografías |

**5. GLOSARIO DE TÉRMINOS**

**TUESTE DEL CAFÉ:** Proceso termino al cual se somete el café en verde, y donde sufre una serie de reacciones químicas y físicas del grano.

**FACTOR DE RENDIMIENTO:** Proceso de clasificación del café en verde para determinar la cantidad que se necesita para un saco de 70 kilos.

**6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

**https://youtu.be/sgk1IOltGkA**

Material de Apoyo

**7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Ángel Muñoz Ortíz** | **Instructor** | **Comercio y Servicios** | **01 /05/2020** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fech | Razón del |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **a** | **Cambio** |
| **Autor (es)** | | | | | |