



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 verter 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 diferentes temperaturas.

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 vian a nuestro país a conocer nuestra cultura cafetera y a tomar uno de los mejores 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=BzsUlwyhz9M> 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 hará 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 hará 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 es 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 lenguaje 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 Físico 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 cafés 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 protocolos 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 cafés comerciales teniendo en cuenta 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 cuchara, ideal para realizar la práctica sensorial.

3.3.3.1. Preparación de materiales

Se tiene muy en cuenta lo principal que es la materia prima (café), pocillos para la catación, cucharas y algo muy importante contar con un agua óptima para la catación y el calentador para poder llevar esta a una temperatura ideal de 93°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 para realizar la fragancia, posteriormente agregar el agua caliente a 93°C para percibir el aroma y después pasar al sabor.



GFPI-F-135 V01



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 conbinaciones 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.

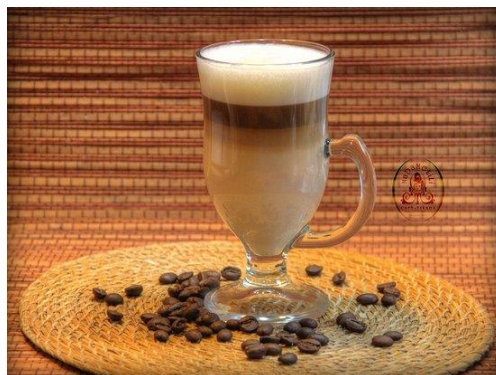
3.3.3.2. Triangulación de café mediante catación para estimular sentidos e identificación olfativa.

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



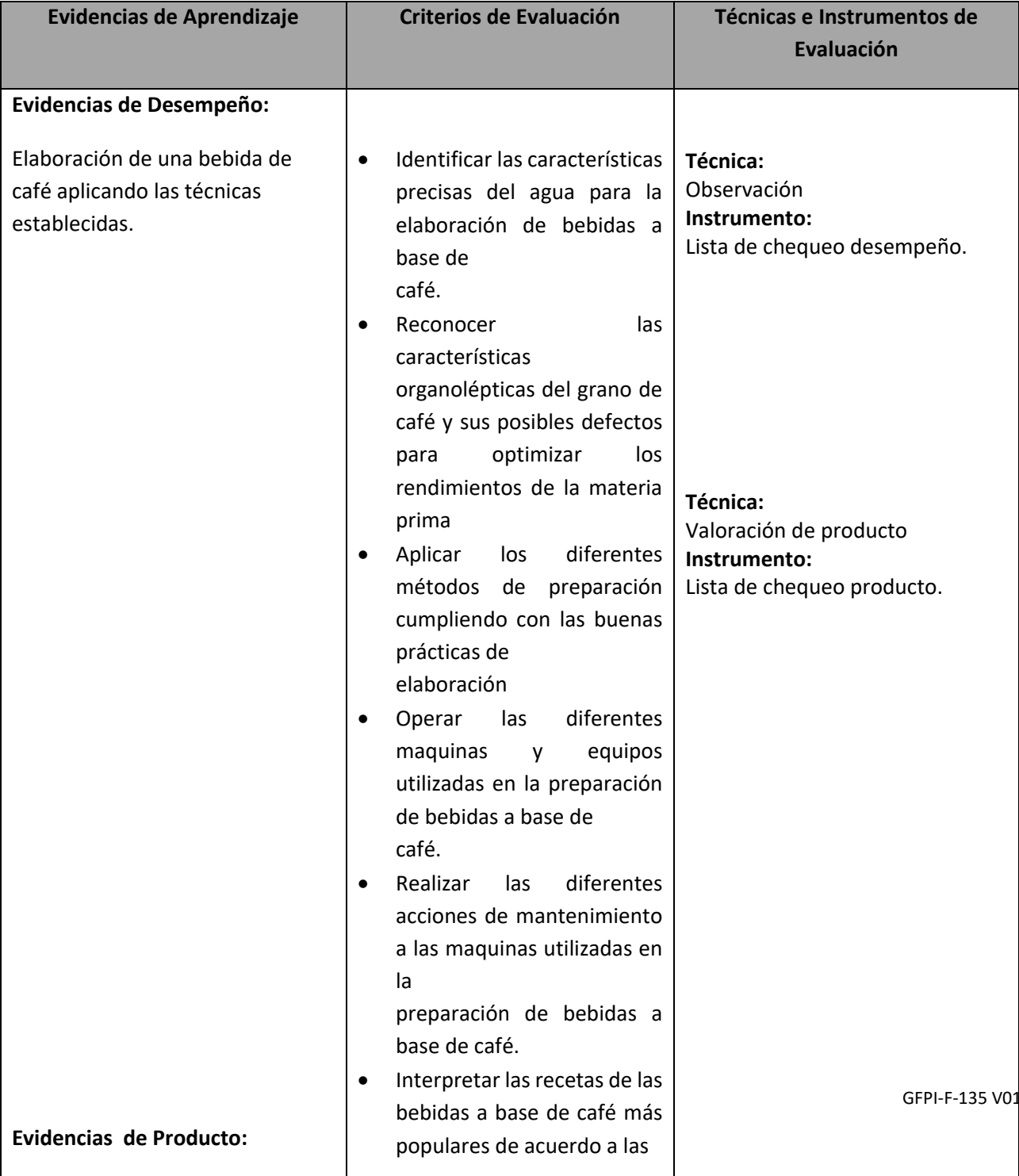
3.4 Actividad de transferencia de conocimiento

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 apropiación . el producto debe ser presentado al grupo para una degustación en lo cual su principal ingrediente será el CAFÉ.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

GFPI-F-135 V01

Tomé como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular





Taza de café o productos derivados de café expuesta al grupo.	<p>tendencias actuales de consumo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Perfilear 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 arábica. 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. arábica 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 acunadas 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.

Máquina 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.

Máquina 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 mas 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.



Tosti3n: La Tosti3n es la transformaci3n de los granos de caf3 verde mediante la aplicaci3n de calor, lo que origina varios cambios f3sicos y reacciones qu3micas que desarrollan todo el aroma y sabor de la apreciada bebida.

Varietales de caf3: varietales es un t3rmino bot3nico que describe las formas y las selecciones de variedades de plantas de caf3 que se derivan ya sea a trav3s de la selecci3n natural o a trav3s de la cr3a selectiva (por los rasgos gen3ticos espec3ficos) que resulta en subespecies gen3ticas distintas de las principales especies de caf3 (por ejemplo, Ar3bica, Canephora y Lib3rica). 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 BIBLIOGRAFICOS

Ariel ortega, Pedro Borges y Elda Roncal. (2007). Caracterizaci3n de componentes vol3tiles en extractos de caf3 . *Ciencia y Tecnolog3a 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). Preparaci3n y Barsimo del Caf3. *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 Tecnolog3as Agroindustriales CTA CARTAGO	22de Octubre de 2021
				GFPI-F-135 V01



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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					