PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS**
- Código del Programa de Formación: 63560000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
- Resultados de Aprendizaje: **27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES**
- INTERNACIONALES
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **40 Horas**

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos al fascinante mundo de la **preparación de bebidas de café por métodos alternativos**! En este módulo, vamos a embarcarnos en un viaje que no solo enriquecerá sus conocimientos sobre el café, sino que también fortalecerá sus habilidades y destrezas como futuros expertos en la materia.

El café, más que una simple bebida, es una expresión cultural, una experiencia sensorial, y un arte que se disfruta en cada sorbo. A medida que profundicemos en los métodos alternativos de preparación, descubrirán cómo cada técnica resalta diferentes características del café, desde su aroma y sabor hasta su cuerpo y acidez. Estos métodos, que incluyen la prensa francesa, el Aeropress, el V60, entre otros, son cada vez más apreciados por consumidores y baristas alrededor del mundo debido a la riqueza de matices que ofrecen.

¿Por qué es importante este aprendizaje?

Desarrollar competencias en la preparación de café por métodos alternativos les abrirá un abanico de oportunidades para destacarse en el mercado laboral. Serán capaces de aplicar técnicas que no solo preservan la esencia del café de especialidad, sino que también permiten personalizar cada

taza según las preferencias de los clientes. Esta especialización fortalecerá su perfil profesional, convirtiéndolos en baristas versátiles y altamente capacitados.

¿Cómo abordaremos este aprendizaje?

Este módulo está diseñado para guiar su aprendizaje de manera organizada y efectiva, promoviendo tanto su desarrollo integral como el crecimiento colectivo del grupo. A través de actividades teóricas y prácticas, iremos relacionando sus conocimientos previos sobre el café con nuevos conceptos y técnicas, lo que facilitará una comprensión más profunda y significativa. Además, fomentaremos un ambiente de aprendizaje colaborativo, donde el intercambio de ideas y experiencias enriquezca la experiencia de todos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Descripción de la actividad: La actividad de reflexión inicial tiene como objetivo motivar a los aprendices a pensar sobre la relevancia del café en la cultura y la economía, así como su importancia en el mercado actual. Se iniciará con una breve discusión guiada sobre la historia del café y su evolución hasta los métodos alternativos modernos. Los aprendices compartirán sus experiencias previas con el café y reflexionarán sobre lo que esperan aprender en el curso.

Ambiente requerido: Aula de clase equipada con recursos audiovisuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Discusión en grupo.
- Tormenta de ideas.
- Lluvia de preguntas.

Materiales de formación:

- Presentación en PowerPoint sobre la historia del café.
- Vídeos cortos que muestren la evolución de los métodos de preparación de café.

Material de apoyo:

- Pizarras para anotar ideas.
- Cuaderno de apuntes para los aprendices.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Descripción de la actividad: En esta actividad, se contextualizará el aprendizaje mediante la presentación de los diferentes métodos alternativos de preparación de café. Los aprendices observarán demostraciones prácticas y se les invitará a identificar los conocimientos técnicos necesarios para dominar cada método. Además, se realizará una comparación entre métodos tradicionales y alternativos, destacando sus ventajas y desventajas.

Ambiente requerido: Laboratorio de barismo equipado con diferentes herramientas de preparación de café (prensa francesa, Aeropress, Chemex, V60).

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en la observación.
- Demostración práctica.
- Análisis comparativo en grupo.

Materiales de formación:

- Equipos de preparación de café.
- Muestras de café de especialidad.
- Fichas técnicas de cada método de preparación.

Material de apoyo:

- Guías impresas con los pasos de cada método.
- Vídeos tutoriales.

Duración de la actividad: 3 horas.

3.3 Actividades de apropiación

Descripción de la actividad: Los aprendices realizarán prácticas supervisadas donde aplicarán los conocimientos adquiridos sobre los métodos alternativos de preparación de café. Cada aprendiz preparará café utilizando dos métodos diferentes y luego evaluará las bebidas preparadas mediante una cata. Se realizarán sesiones de retroalimentación para reforzar las técnicas correctas y ajustar posibles errores.

Ambiente requerido: Laboratorio de barismo con estaciones de trabajo individuales para cada aprendiz.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje práctico y supervisado.
- Evaluación sensorial mediante cata.
- Feedback inmediato.

Materiales de formación:

- Equipos de preparación de café (prensa francesa, V60, Aeropress, etc.).
- Granos de café de especialidad para cada estación.
- Fichas de evaluación sensorial.

Material de apoyo:

- Guía de cata con descriptores sensoriales.
- Instructores especializados para supervisar la práctica.

Evidencias de aprendizaje:

- Preparación de bebidas utilizando métodos alternativos.
- Evaluación sensorial de las bebidas preparadas.

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica de evaluación práctica.
- Informe de cata detallado.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Descripción de la actividad: Los aprendices diseñarán y presentarán una carta de bebidas de café utilizando los métodos alternativos aprendidos. Deberán justificar la elección de cada método y bebida, considerando aspectos sensoriales, técnicos y de mercado. Esta actividad promueve la aplicación de los conocimientos en un contexto real y relevante, reforzando la transferencia del aprendizaje a situaciones prácticas.
Ambiente requerido: Aula equipada con herramientas de presentación y software de diseño.
Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en proyectos.
- Trabajo colaborativo en equipos.
- Presentación y defensa de proyectos.

Materiales de formación:

- Plantillas para el diseño de la carta de bebidas.
- Acceso a software de diseño gráfico (opcional).

Material de apoyo:

- Bibliografía sobre tendencias en la industria del café.
- Ejemplos de cartas de bebidas.

Evidencias de aprendizaje:

- Carta de bebidas de café diseñada y presentada por el equipo.
- Justificación escrita de la selección y uso de métodos alternativos.

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica de evaluación del proyecto.
- Evaluación oral de la presentación y defensa.

Duración de la actividad: 4 horas

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del Proyecto Formativo	Proyecto Formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
1. Reflexión Inicial	Reflexión sobre la importancia del café y sus métodos	Actividad de reflexión inicial	Participación activa en la discusión grupal	- Capacidad de reflexión y análisis - Participación en el debate	Observación directa Análisis de aportes en grupo Rúbrica de participación
2. Contextualización e Identificación	Comparación de métodos tradicionales y alternativos	Actividad de contextualización e identificación	Identificación de conocimientos previos y conceptos clave	- Claridad en la identificación de diferencias y similitudes - Comprensión de conceptos técnicos	Cuestionario diagnóstico Observación directa Rúbrica de análisis comparativo
3. Apropiación	Práctica de preparación de café con métodos alternativos	Actividad práctica: preparación y cata de café	Bebidas preparadas Informe de cata	- Precisión en la técnica de preparación - Calidad sensorial de la bebida - Análisis sensorial en la cata	Evaluación práctica con rúbrica específica Informe de cata Observación y feedback inmediato
4. Transferencia del Conocimiento	Diseño de una carta de bebidas con métodos alternativos	Proyecto: Diseño y presentación de una carta de bebidas	Carta de bebidas Presentación oral	- Creatividad y pertinencia en el diseño - Justificación técnica - Calidad de la presentación	Rúbrica de evaluación del proyecto Evaluación oral y escrita Feedback grupal

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Acidez:
Sensación gustativa primaria en el café que se describe como brillante, afrutada o cítrica. La acidez es un atributo positivo en el café de especialidad y varía según el origen del grano y el método de preparación.

2. Aeropress:
Método de preparación de café que utiliza presión manual para forzar el agua caliente a través del café molido, produciendo una bebida rica y de cuerpo medio.

3. Aroma:
Conjunto de fragancias que desprende el café, especialmente cuando está recién molido o preparado. El aroma es fundamental para la experiencia sensorial del café.

4. Barista:
Profesional especializado en la preparación de café, particularmente en la elaboración de espresso y bebidas derivadas, así como en el manejo de distintos métodos de preparación.

5. Café de Especialidad:
Café de alta calidad que ha sido evaluado por expertos catadores (Q Graders) y ha obtenido una puntuación superior a 80 puntos en una escala de 100. Este tipo de café destaca por su trazabilidad, origen, y perfil sensorial único.

6. Cuerpo:
Sensación táctil del café en la boca, relacionada con la densidad y viscosidad de la bebida. El cuerpo puede variar de ligero a pleno, dependiendo del método de preparación y el tipo de grano.

7. Chemex:
Método de preparación de café por filtrado que utiliza un filtro de papel grueso en una jarra de vidrio en forma de reloj de arena. Este método produce un café limpio y de sabor suave.

8. Cupping (Catación):
Proceso de evaluación sensorial del café, donde se analizan atributos como la acidez, el cuerpo, el sabor, el aroma, y el retrogusto. Es una técnica utilizada por catadores y baristas para determinar la calidad del café.

9. Extracción:
Proceso mediante el cual se disuelven los compuestos solubles del café molido en agua caliente para producir una bebida. La extracción puede variar en tiempo, temperatura, y proporción de agua a café, influyendo en el perfil final de la bebida.

10. Filtrado:
Método de preparación de café en el que el agua pasa a través del café molido contenido en un filtro, extrayendo los compuestos solubles y dejando atrás los sólidos no deseados. Ejemplos incluyen Chemex y V60.

11. Grind (Molienda):
Tamaño de las partículas de café molido. La molienda puede ser fina, media, o gruesa, y debe ajustarse según el método de preparación para optimizar la extracción.

12. Perfil Sensorial:
Conjunto de características organolépticas del café, como acidez, cuerpo, dulzura, amargor, y aroma, que definen su sabor y calidad.

13. Prensa Francesa (French Press):
Método de preparación de café que consiste en sumergir el café molido en agua caliente y luego separar los posos presionando un émbolo con filtro. Este método produce un café con cuerpo y sabor robusto.
14. Retrogusto:
Sensación y sabor que permanece en la boca después de haber tragado el café. Un buen café de especialidad suele tener un retrogusto agradable y prolongado.
15. Tostión:
Proceso de calentamiento de los granos de café crudos para desarrollar los sabores y aromas característicos. La tostión puede ser clara, media, o oscura, y afecta el perfil sensorial del café.
16. V60:
Método de preparación de café por filtrado con un dispositivo en forma de cono, donde el café molido se coloca en un filtro de papel y el agua caliente se vierte de manera controlada. El V60 es conocido por su capacidad para resaltar la acidez y los sabores complejos del café.
17. Varietal:
Subcategoría dentro de una especie de café (generalmente Coffea arabica), que se refiere a una variedad específica de planta con características genéticas y sensoriales particulares.
18. Preinfusión:
Proceso inicial en algunos métodos de preparación donde se humedece el café molido con una pequeña cantidad de agua para permitir que el CO2 escape antes de la extracción principal. Esto ayuda a una mejor extracción y desarrollo del sabor.
19. Ratio (Relación café-agua):
Proporción entre la cantidad de café molido y el volumen de agua utilizado en la preparación. Ajustar esta relación es clave para obtener un café equilibrado y bien extraído.
20. Sedimentación:
Proceso por el cual las partículas sólidas en suspensión (posos) se asientan en el fondo de la taza o del dispositivo de preparación, especialmente notable en métodos como la prensa francesa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Hoffmann, J. (2018). *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing - Coffees Explored, Explained and Enjoyed* (2nd ed.). Octopus Publishing Group.
- Bodum, C. (2021). *Brew: Better Coffee at Home*. Chronicle Books.
- Rao, S. (2014). *The Professional Barista's Handbook: An Expert Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea*. Scott Rao.
- Ellis, P., & Glassman, A. (2016). *Craft Coffee: A Manual: Brewing a Better Cup at Home*. Agate Surrey.
- Ristenpart, W., & Goldstein, J. (2020). *Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry*. MIT Press.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (2017). *Coffee: Volume 1: Chemistry* (2nd ed.). Springer.
- Illy, A., & Viani, R. (2015). *Espresso Coffee: The Science of Quality* (2nd ed.). Academic Press.
- Camargo, M. B. P. de. (2010). *The Impact of Coffee Growing on the Environment and the Ecological Role of Coffee in Agricultural Diversification*. *Agroforestry Systems*, 80(3), 293–

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA**	**INSTRUCTOR CONTRATISTA**	**TITULADA COMPLEMENTARIA – AREA AGRICOLA**	**10/02/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					