PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ
- **Código del Programa de Formación:** 993610251 Versión 2
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada)
- **Fase del Proyecto** (si es formación Titulada)
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada)
- **Competencia:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS
- PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  1) ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS.

  2) EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

  3) DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.

  4) PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR.
- **Duración de la Guía:** 32 Horas

2. PRESENTACIÓN

El desarrollo de habilidades sensoriales en el café es una puerta hacia la comprensión más profunda de esta bebida que conecta culturas y economías a nivel global. Este programa no solo permitirá al aprendiz desarrollar destrezas técnicas, sino que también fomentará el crecimiento personal a través de la exploración sensorial y el análisis crítico.

El café, con su complejidad de aromas, sabores, cuerpo y acidez, requiere de una formación rigurosa y estructurada para evaluar su calidad de manera objetiva y profesional. En este programa, los aprendices serán guiados para que, desde el conocimiento previo que tengan del café, puedan profundizar en las metodologías de evaluación sensorial establecidas por la Specialty Coffee Association (SCA), conectando la teoría con la práctica a través de actividades dinámicas y retadoras.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 1: Identificación de Aromas en el Café

Descripción: Los aprendices realizarán ejercicios de identificación de aromas mediante el uso de kits de aromas del café y la rueda de sabores de la SCA.

Ambiente Requerido: Aula equipada con kits de aromas, mesas de trabajo y proyector para la visualización de la rueda de sabores.

Materiales: Kits de aromas, fichas de evaluación sensorial, rueda de sabores del café, proyector.

Actividad 2: Catación Guiada con Protocolo SCA

Descripción: Se realizará una catación de muestras de café de diferentes orígenes y procesos utilizando el protocolo SCA.

Ambiente Requerido: Laboratorio sensorial con espacio para preparar y degustar las muestras de café.

Materiales: Cucharas de catación, tazas, muestras de café, agua caliente, ficha de evaluación SCA.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Comprensión de los atributos sensoriales clave en el café.	Examen teórico sobre fundamentos sensoriales del café.
Evidencias de Desempeño	Correcta aplicación del protocolo de catación SCA.	Observación directa en la catación guiada.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto	Fichas de evaluación completadas correctamente.	Revisión de las fichas SCA llenadas por los aprendices.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Catación: Método estandarizado de evaluación sensorial del café para identificar sus atributos de calidad.

Acidez: Sensación brillante y viva en la boca que es característica de muchos cafés de alta calidad.

Cuerpo: La sensación de peso y textura del café en la boca.

Aroma: Conjunto de olores percibidos cuando se huele el café, tanto en seco como al ser preparado.

SCA (Specialty Coffee Association): Organización que establece estándares internacionales para la evaluación de cafés especiales.

Prueba Triangular: Técnica sensorial para evaluar la diferencia entre tres muestras de café, donde dos son idénticas y una diferente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Specialty Coffee Association (SCA). "Protocols for Cupping Coffee." Disponible en: https://sca.coffee/research

Lingle, T. (2011). *The Coffee Cuppers Handbook*. SCAA.

Illy, E. & Viani, R. (2005). *Espresso Coffee: The Science of Quality*. Elsevier.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA**	**INSTRUCTOR AREA CAFÉS ESPECIALES**	**TITULADA COMPLEMENTARIA**	**14/03/2024**

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

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