GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1
Defectos, tostión y molienda del café

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: **TECNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ**	Código: Versión: 101
Nombre del Proyecto: **FORMACIÓN COMPLEMETARIA**	Código: 63530093
Fase del proyecto: **Planeación**	
Actividad (es) del Proyecto: **Identificar los defectos del café, tipos de tostión del café y tipos de molienda del café**	Actividad (es) de Aprendizaje:
Resultados de Aprendizaje: ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDA DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS	Competencia: Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:
Duración de la guía (en horas) 8	

2. INTRODUCCIÓN

Apreciado (a) aprendiz el Café ha sido el producto insignia de nuestro país desde 1927 año en el cual se los cafeteros colombianos se unieron con el fin de crear una institución (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) que los representara nacional e internacionalmente, al ser nuestro producto bandera debe tener unas características de calidad.

Esta guía de formación pretende consolidar conocimientos acerca de los defectos del café para eliminar los granos que no cuenten con una buena apariencia de color o tamaño y que puedan afectar el sabor de la bebida, La tostión del café para conocer la transformación del grano de verde a grano tostado y sus cambios químicos y la molienda del café para distinguir sus diferentes tipos y como se deben utilizar en los distintos métodos de preparación, de esta manera el aprendiz identificará con más claridad los defectos del café, molienda y tostión para afianzar sus conocimientos y continuara esta aventura de aprendizaje

por el fantástico mundo del Barismo recordándole que no está solo (a) ; usted contará con el apoyo permanente del instructor y la autogestión que usted mismo haga.

Espero que esta guía le sea de gran utilidad y para su proyecto de vida y aumento de conocimientos, por consiguiente el ejercicio de su profesión sea exitoso

Animo

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Apreciado(a) aprendiz con el desarrollo de esta guía reconocerá e identificará los defectos del café, el proceso de tostión , los diferentes tipos de molienda, este proceso de conocimiento lo llevará a fortalecer sus conocimientos y crecer como Barista.

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

Identificar los defectos del café diferenciando descripción, causas y consecuencias.
Diferencias los diferentes tipos de tostión del café y sus características organolépticas.
Conocer y comprender los diferentes tipos de molienda y como utilizarlo en los diferentes métodos de preparación.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- ✓ **De manera individual realice una consulta sobre los 14 defectos del café su descripción, causas y consecuencias y según su consulta elabore la siguiente matriz**

Nombre	*Descripción*	*Causas*	*Consecuencias*
Negro total o parcial			
Cardenillo			
Vinagre o parcialmente vinagre			
Cristalizado			
Decolorado veteado			
Decolorado reposado			
Decolorado ámbar o mantequillo			
Decolorado sobresecado			
Mordido o cortado			
Picado por insectos			
Averanado o arrugado			
Inmaduro y/o paloteado			
Aplastado			
Flojo			

.

- ✓ **En grupos de trabajo de 3 aprendices realice la selección y diferenciación de 3 defectos del café previa orientación del instructor**

El proceso de tostión, tostado o torrefacción es un cambio en el cual la almendra o grano verde es sometido a una fuente de energía la cual lleva a una serie de reacciones químicas, transformando los componentes químicos del grano y dándole las características necesarias para la elaboración de la bebida. Es por esto que es el proceso de mayor importancia, ya que en un tiempo aproximado de 15 a 18 minutos el grano se transforma física y químicamente y adquiere todas las cualidades aromáticas y gustosas que lo van a hacer especial.
Algunos de los cambios del grano en este proceso son incremento en el volumen, cambio de color, cambio en su dureza y pérdida de humedad.

- ✓ **En la biblioteca realizar consulta sobre:**

  Tostadora de lecho fluido y tostadora de tambor rotante.

  Dibuje una tostadora e identifique sus partes.

  Establezca un paralelo entre tostadora de lecho fluido y tostadora de tambor rotante.

  Elabore una tabla que permita identificar el tipo de tostión del grano (Agtron).

  El proceso de torrefacción consta de 3 etapas, explique:

  a. Secado del Grano Verde
  b. Pirólisis
  c. Enfriamiento

La molienda es un proceso fundamental en la elaboración de la bebida de café, a partir de está se determina el grado de fineza del grano y el método de elaboración de la bebida, dependerá la adecuada extracción de sus componentes aromáticos y solubles y por lo tanto, la calidad de producto final.
El primer objetivo que busca la molienda es disminuir el tamaño del grano, para de esta manera aumentar el área de contacto de éste con el agua.

- ✓ **En un cuadro comparativo determine qué es, características, ventajas e inconvenientes de Molino Manual, Molino de muelas planas, Molino de muelas cónicas**
- ✓ **Después de realizar el ejercicio sobre los tipos de molienda con acompañamiento del instructor explique los 3 tipos de molienda más utilizados y cuales son sus características**

Para la consulta de los temas encontrará la bibliografía sugerida en ésta guía, tenga en cuenta que estas no son las únicas fuentes de consulta que puede emplear y es necesario que amplíe la información.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

El aprendiz al finalizar las actividades y luego de haber cumplido satisfactoriamente con todos los procesos de aprendizaje establecidos para el mismo debe entregar evidencias de conocimiento, desempeñó y producto a través de una prueba técnica que se desarrollara durante el taller cerrado.

Dicha prueba consistirá en la selección visual y diferenciación de los cafés defectuosos, empleando los conocimientos adquiridos en el taller correspondiente.

La evaluación se realizará por medio de la exposición grupal de los defectos del café.

El aprendiz realizará taller cerrado de tostión de café y deberá identificar el tipo de tostión del grano, en este taller identificará el proceso de cambio físico que le sucede al grano verde hasta llegar a un grano consumible.

Con ayuda del molino de café el instructor guiará al aprendiz mediante taller cerrado a comprender los diferentes tipos de molienda del café, molienda fina, molienda media y molienda gruesa, de esta manera el aprendiz tendrá la capacidad de diferenciar los tipos de molienda y de recomendar la molienda para los diferentes métodos de preparación de café.

La evaluación consta de 3 tipos de evidencias: conocimiento, desempeño y producto

3.3 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	RECONOCE LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ Y SU PROCESO DE CULTIVO Y TRANSFORMACIÓN, VARIEDADES Y ESPECIES. RECONOCE LAS VARIEDADES DE	**LISTA DE CHEQUEO**

Evidencias de Desempeño:	CAFÉ A NIVEL MUNDIAL, DIFERENCIA LAS CARACTERÍSTICAS DE VARIEDADES A NIVEL DE COLOMBIA Y LOS DIFERENTES TIPOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ	**LISTA DE CHEQUEO**

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Tics
TRABAJO COLABORATIVO
BIBLIOTECA

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Tostión

Pirólisis

Escala de Agtron

Molienda

Bebida sobre extraída

Bebida sub extraída

6. BIBLIOGRAFÍA/ WEBGRAFÍA

http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/regulacion_nacional/exportadores/2831_calidades_de_exportacion/ (defectos del café.)

Guía de capacitación para Baristas, Toma café. Programa de promoción de consumo de café en Colombia. página 24

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

ANDRÉS HERNANDO VALLEJO CASTAÑO

TARCISIO ANDRÉS PEREZ HOSSTOS

Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Bogotá - Colombia