PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO

- Código del Programa de Formación:

93610253

- Competencia

PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESO 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

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y técnicas para la preparación de bebidas a base de café
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

Bienvenidos al curso TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, el cual tiene como objetivo Aprender a preparar bebidas a base de café, utilizando las nuevas tecnologías y protocolos exigidos por el Mercado de consumo, creando experiencias sensoriales únicas que caracterizan la clasificación del café de Colombia en el Mundo y resaltando los diferentes atributos del café según las herramientas de preparación y métodos utilizados en cada sesión.
Para dar inicio a este programa de formación, se contextualizará en los diferentes Procesos y Métodos de preparación que se han utilizado a lo largo de los años en la región, implementando los protocolos actuales y nuevas tendencias, haciendo reconocimiento de nuevas herramientas diseñadas especialmente para preparación de cafè, haciendo de esta labor un ejercicio òptimo y creando aprendices con un alto nivel para el desarrollo de estas competencias.
Por tanto, el objetivo de las actividades propuestas en la presente guía es sensibilizar en el conocimiento de Nuevos métodos de preparación para el desarrollo de habilidades técnicas y sensoriales, y cómo estas nuevas

pràcticas y protocolos han dado reconocimiento a la alta calidad del café colombiano y la manera en que ello ha impactado en el mercado mundial.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Momento 1 - Actividades de Reflexión inicial.

Es importante contextualizar la importancia que tienen los diferentes procesos por los que pasa el café hasta que llega a nuestro paladar (el manejo del cultivo, poscosecha, procesos de almacenamiento, conservación y preparación del café verde, cata, tueste….) y con ello resaltar la importancia del "BARISTA", palabra de origen italiano, es aquel Profesional especializado en la preparación de café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando variedad de métodos, estrategias, diferentes tipos de productos como leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y de su ejercicio depende crear sensaciones organolépticas únicas entre sus consumidores, haciendo de un establecimiento u empresa, un sitio con un alto reconocimiento en cuanto a calidad, variedad, comodidad y un alto nivel sensorial que permite a los clientes, regresar y frecuentar de nuevo un lugar, recomendarlo y con ello, la fidelización del cliente que les permite posicionarse en el Mercado del café de calidad. A pesar de que a mucha gente le parezca que hacer un espresso es algo sencillo, es en realidad un proceso más complejo ya que se necesitan controlar diversos parámetros para alcanzar la bebida perfecta.

Un barista debe tener conocimientos de:

- Diferentes orígenes de café y de los tipos de café (lavado, natural y honey) ya que cada origen y cada procesado de café, tienen su especificidad de sabor, por lo que se comportarán de diferente manera en nuestra cafetera espresso dependiendo sea de uno o de otro tipo.

- Conocimientos de la cafetera o equipo con el que está trabajando.

- Conocimientos del molino y de las moliendas adecuadas.

- Conocimiento del agua que va a utilizar para la extracción de sus cafés.
- Conocimiento de la leche, de cata de la misma, ya que dependiendo del tipo de café que tenga, no todas las leches pueden ser adecuadas. Lo que hay que conseguir es encontrar una leche que ser adapte bien al café que se tenga.

- Conocimiento de Latte Art, consiguiendo una texturización óptima de la leche para así conseguir realizar dibujos en los capuccinos que vaya a hacer.

- Conocimientos en la elaboración de diferentes bebidas, tanto con alcohol, como sin él, que tengan como base principal el café.

Analizando la importancia de un "Preparador de Bebidas a base de café" y la metodología con la que realice la ejecución de su ejercicio junto a la capacidad de interacción y satisfacción con el consumidor, que influye de manera positiva el desarrollo del sector de la industria de preparación de cafés de alta calidad, lleva a identificar los beneficios y aportes de fortalecimiento que brinda la formación de aprendices Profesionales en esta área, poniendo a prueba habilidades, aptitudes y desarrollando destrezas en el talento humano que les permitan ser altamente competitivos en su labor.

En el siguiente video https://www.youtube.com/watch?v=l0z2dlSdTTY&t=29s realizar actividades de reflexión.

1. Importancia de un Barista en un establecimiento comercial y su aporte a la fidelización y posicionamiento en el mercado. Para ello se debe resolver los siguientes interrogantes.

- ¿Por qué considera importante la función de un Barista en un establecimiento?
- ¿La capacidad y el talento humano de un Degustador o Preparador de bebidas a base de café, puede influir de manera negativa en el posicionamiento de un establecimiento? Justifique su análisis.

La anterior reflexión permitirá redactar un análisis profundo en donde el aprendiz se relaciona íntimamente con su rol, asumiendo la importancia de su formación integral, concientizándose de que este es punto fundamental para ejercer un muy buen desempeño en su ejercicio laboral y con ello logren un reconocimiento de habilidades tanto en establecimientos de alta calidad de café, como en los diferentes concursos que se realizan a lo largo de su función como Baristas.

Entregable GA1 - EV1: Participación en Foro Temático "Reflexión - Importancia, logros, beneficios y aportes de competencias internacionales" Tiempo: 2 horas (2 horas desescolarizadas)

Momento 2 – Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Culminada la actividad de reflexión inicial se logró identificar y asociar la importancia y relevancia de una óptima formación y desempeño en el rol de baristas y/o degustadores de bebidas a base de café en un establecimiento, es por ello que el SENA como entidad ha implementado diferentes Programas y estrategias de transposición, que permiten fortalecer y permear la formación profesional integral.

El siguiente enlace https://www.youtube.com/watch?v=sNqTRY57_U0 ayudará a profundizar la participación y ejecución del SENA en los procesos de formación integral.

Para asociar esta información es necesario que:

- Identifique la oferta académica que se adecue a sus necesidades de aprendizaje SENA (Tècnicas de preparación de bebidas a base de café, desarrollo de habilidades de análisis sensorial a base de café, aseguramiento de la calidad de cafè entre otros). ¿Conoce personas, amigos o compañeros que hayan accedido a la formación SENA en temas de café? cuáles han sido los resultados, logros y beneficios de esas participaciones. Describirlos.

De acuerdo con la identificación de los aspectos anteriores, Elaborar un escrito en donde describa en los últimos dos años, sus experiencias respecto a su relación con el mundo del café al igual que sus experiencias personales y académicas. ¿ha realizado alguna formación académica en temas de cafè? ¿ha laborado en algún establecimiento donde se preparen bebidas a base de cafè? ¿ha participado en algún concurso de barismo? (si es positivo, describa brevemente su experiencia) ¿le gustaría capacitarse y poder participar en un evento de preparación de bebidas a base de café?

Entregable GA1 - EV1: en la carpeta “CONTENIDO DEL PROGRAMA”, Actividades guía 1, momento 2, encontrará el espacio para subir la consolidación escrita. Tiempo: 2 Horas (2 horas desescolarizadas)

Momento 3 - Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Una vez terminada la actividad de contextualización e identificación, daremos inicio a la apropiación e interpretación del contexto correspondiente a la Tecnica de preparación de bebidas a base de café de acuerdo con los estándares nacionales e internacionales.

Subactividades: Por medio de las siguientes subactividades, usted contextualiza acerca de los fundamentos de la estrategia de los protocolos de preparación de bebidas a base de café, lo cual le será útil para adquirir los conocimientos básicos para presentar la evaluación en línea “Fundamentos básicos”.

3A. Ingrese al enlace https://www.youtube.com/watch?v=fCsLiku0OIs y visualice el video “HISTORIA DEL CAFÈ”.

Ingrese al enlace https://www.youtube.com/watch?v=AJe-veSO4zg vea el video HISTORIA DEL CAFÈ BRASIL y https://www.youtube.com/watch?v=BoAAgoqxsxI que cuenta la historia de la elaboración de la primer taza de café espresso. Este material le brinda información sobre la historia del café las primeras preparaciones de bebidas a base de café, y describe todo el campo de acción desde los inicios de la historia

del café. Esta información será fundamental para el desarrollo de la evaluación en línea. También puede encontrar los videos en Materiales del curso, guía 1, momento 3.A.
3B. . Ingrese al enlace https://www.youtube.com/watch?v=BoAAgoqxsxI y visualice el video TUTORIAL TÈCNICAS DE BARISTA PARA PREPARAR UN BUEN CAFÉ y observe todo el protocolo de higiene, asepsia, orden y preparación de métodos y herramientas para la elaboración de bebidas a base de café en un establecimiento comercial.
3C. Ingrese al DRIVE de trabajo en equipo, y observe el video de la competencia worldskills en temas de catacion y barismo, y conozca el campo de acción de un Preparador de bebidas a base de café, destacando la importancia de este oficio en el mundo y la manera como las instituciones le apuestan a aprendices del SENA en la participación y la formación integral que se ve reflejada en los excelentes resultados en las competencias mundiales de estos eventos.
3D. Ingrese a Materiales del curso, allí encontrará una presentación sobre los métodos de preparación de bebidas a base de café de la manera tradicional y modernos, también se podrá encontrar temas de protocolo, últimas tendencias en preparación, reglamentación y habilidades de Preparador de bebidas. Selecciona por nombre cuál tiene mayor afinidad con el programa de formación que usted prefiere.
Entregable GA1 - EV2: Evaluación en línea “fundamentos Básicos” Tiempo: 2 Horas (2 horas desescolarizadas)

Momento 4 - Actividades de transferencia del conocimiento
Ingrese al link https://www.youtube.com/watch?v=J--Bt0XsOuc&t=293s en donde se describen 8 métodos de preparación de bebidas a base de café, y analice la diferencia en cada extracción, el protocolo en cada una de estas, el gramaje y aspectos relevantes a tener en cuenta, seleccione el método de su preferencia y respecto a ello elabore una exposición práctica sobre dicho método.
Entregable GA1 - EV4: 1. Video práctico sobre exposición y preparación del método seleccionado de preparación de café, siguiendo los protocolos de aseo, organización, gramaje, técnica y reconocimiento descriptivo del café que se va a preparar. 2. En grupos de 4 personas organizar un stand de café, con su respectiva ambientación y promocionando su método preferido de preparación de bebidas de café, dividir el trabajo en 4 roles, (Barista, Empresario negociante, Impulsador (a), cliente exigente y antipático). El objetivo de esta actividad es vender su producto y convencer al consumidor de que usted le va a proporcionar la mejor
experiencia sensorial en esta bebida. 3. Elaborar el cuestionario “MIS CONOCIMIENTOS DE CAFÉ” y subirlo al Drive de trabajo en Equipo.
Tiempo: 6 Horas (6 Horas desescolarizadas)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE CRITERIOS DE EVALUACION
TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÒN

Evidencias de Conocimiento:
Respuestas a preguntas sobre el contexto de los métodos tradicionales de preparación de bebidas a base de cafè Participación en los foros de la plataforma. Evidencias de Producto:
Taller comparativo de los documentos utilizados en competiciones y documentos del procedimiento de ejecución de la formación profesional integral. Determina requerimientos de las competencias adquiridas en la formación de acuerdo con la caracterización de las habilidades en temas de preparación y protocolos internacionales.Respuestas a preguntas. Cuestionario.
Valoración del producto.
Lista de chequeo del producto.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ASEPSIA: Método o procedimiento para evitar que los gérmenes infecten una cosa o un lugar. Asepsia es un término médico que define al conjunto de métodos aplicados para la conservación de la esterilidad. Es importante a presentación y uso correcto de ropa, instrumental, materiales y equipos estériles, sin contaminarlos en todo procedimiento, este caso en la preparación de bebidas a base de café.

BARISTA: Un barista es el profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte.

CAFÉ: El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café. Es una bebida altamente estimulante por su contenido de cafeína

COMPETENCIAS: Las competencias buscan reforzar y contribuir a que las personas sean emprendedoras, primero como seres humanos y en la sociedad, y después en lo laboral-empresarial para mejorar y transformar la realidad (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir), para realizar actividades y/o resolver problemas con sentido de reto, motivación, flexibilidad, creatividad, comprensión y emprendimiento, dentro de una perspectiva de procesamiento metacognitivo, mejoramiento continuo y compromiso ético, con la meta de contribuir al desarrollo personal, la construcción y afianzamiento del tejido social, la búsqueda continua del desarrollo económico-empresarial sostenible, y el cuidado y protección del ambiente y de las especies vivas.

ESPRESSO: El café expreso es una forma de preparación de café originada en Italia. Debe su término a la obtención de esta bebida a través de una cafetera expreso. Se caracteriza por su rápida preparación y por un sabor y textura más concentrados

HABILIDADES SENSORIALES: El desarrollo de las habilidades sensoriales. En el ejercicio de desarrollo sensorial constituye el canal por donde el niño recibe la información de su entorno (colores, formas, olores, sabores, sonidos) y de su propio cuerpo (sensación de hambre, de frío, de posiciones del cuerpo en el espacio, etc.).

HIGIENE: La higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

PREPARACION: Una preparación, ya sea un elemento o una actividad, siempre implica la puesta en marcha de un proceso de elaboración de algo o de un evento que requiere cierta planificación y organización con el fin de obtener los resultados que se esperan

PROTOCOLO INTERNACIONAL: En derecho internacional, un protocolo adicional, protocolo complementario, protocolo facultativo o simplemente protocolo, en analogía con los contratos privados, supone un addendum a un tratado, manteniendo la validez del cuerpo principal, pero modificándolo, ampliándolo o complementándolo en algunos aspectos.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Para consultar las referencias utilizadas en las Actividades de Aprendizaje propuestas en la Guía 1, es necesario dirigirse al material descargable ubicado en el menú principal “Materiales del Curso”.