**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: **93610250**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

**Competencia:**

- **270405035 realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso.**

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- 27040503503 identificar propiedades sensoriales básicas según protocolos establecidos
- 27040503501 determinar los criterios de análisis de las propiedades sensoriales básicas de acuerdo a normativa vigente.
- 27040503504 presentar el formato diligenciado con las propiedades sensoriales básicas identificadas aplicando protocolos y manuales vigentes.
- 27040503502 comprobar las propiedades sensoriales básicas cumpliendo con los protocolos y manuales fijados.
- **Duración de la Guía:** 48 Horas.

**2. PRESENTACIÓN**

Cordial saludo aprendices:

Es un placer darles la bienvenida al "Curso de Desarrollo de habilidades sensoriales en café". En los últimos diez años, la forma de valorar la calidad del café en el mundo se ha venido modificando, como respuesta a las exigencias de los consumidores ahora, mejor informados. Es así, como cada vez toma más fuerza el café que por

las condiciones de suelo, clima, variedades cultivadas y tipos de tostión le imprimen características especiales de sabor y aroma que satisfacen las necesidades y expectativas de los consumidores y compradores a nivel nacional e internacional. De acuerdo a lo anterior, La evaluación sensorial del café mediante el proceso de catación se ha convertido como herramienta fundamental para incrementar los estándares de toda la cadena productiva del café repercutiendo en el ingreso de los diferentes mercados nacionales e internacionales, ya que durante la catación de café se perciben atributos como: la acidez, el cuerpo, el dulzor, la uniformidad y la impresión global; características que diferencian al café de Colombia en el mundo, de igual manera en esta se pueden percibir los defectos que causan rechazo en el momento de compra.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de las Actividades:**

  La presente guía pretende relacionar los conocimientos previos y familiarizarlos con los conceptos nuevos que manejaremos en este curso para la construcción significativa de conocimiento, resaltar habilidades y destrezas en el desarrollo sensoriales del café, como alternativa de comercialización para nuevos mercados y generar más ingresos que ayuden a mejorar el bienestar de los productores cafeteros de las diferentes zonas del Tolima. De igual manera se busca afianzar el aprendizaje mediante actividades individuales y grupales, aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

- **Ambiente Requerido:** El ambiente de aprendizaje será un laboratorio de café donde se pueda generar perfilación de café mediante catación.
- **Materiales:** Laboratorio de café, fotocopias del formato de catación SCA, Café tostado, tazas de catación, tablero, marcadores de colores, televisan con conexión a cable HDMI para ver videos educativos y desarrollo de talleres.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Responda a las siguientes preguntas generadoras basándose en su conocimiento actual:

**¿Cuál es la función principal de las papilas gustativas en el cuerpo humano?**
a) Primer mecanismo de defensa para el cuerpo humano
b) Tomar sabor
c) Tomar olor
d) A y B son correctas

**2. ¿Cuál es la variedad de café más cultivada en Colombia?**
a) Arábica
b) Robusta
c) Liberica
d) Bourbon

**3. ¿Cuantos aromas tiene la nariz del café?**
a) 28
b) 36
c) 100
d) 12

**4. ¿Cuáles son los grupos en que se divide la nariz del café?**
a) Enzimáticos, Caramelización, Destilación Seca y Contaminantes
b) Enzimáticos, Dulces, Alcohólicos y Fenoles
c) Cítricos, Málicos, Fosfóricos y Lácticos
d) Enzimáticos, Amargos, Saldos, Dulce y Ácidos

**5. ¿La miel es un aroma que pertenece en la nariz del café al grupo?**
a) Caramelización - Acaramelados
b) Enzimáticos – Floral
c) Enzimáticos - Frutal
d) Caramelización – De nueces

**Actividad Dos**

Después de analizar el material visto en formación, por favor contestar las siguientes preguntas:

1. ¿Qué podemos esperar después de la 3 ola?
Mencione 3 maneras en las que puede mejorar una posible 4 ola del café

2. Investigar: consumo de café en cada continente y cuál es el país de cada uno que más consume café y en que tostión lo prefiere.

**Actividad tres**

1. Haga un listado de los 36 frascos en orden que contiene la nariz del café y al frente de cada uno dibuje o pegue el ítem que corresponde.

2. Divide en 4 tablas los grupos de componentes aromáticos en el café cada uno agrupando 9 referencias, sus respectivos números de referencia, nombre del aroma y memoria olfativa (a que lo relaciona) así:

| N° Referencia | **Nombre del Aroma** | **Memoria olfativa** |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Actividad Cuatro

1. En el formato SCA puntuar las 3 muestras de café que se le entregan basándose en lo visto en la formación.

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

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:** | El aprendiz reconoce que es un café de especialidad según perfil de taza.<br><br>Esta en capacidad de reconocer los diferentes aromas del café según las familias de la nariz del café.<br><br>Reconoce los sabores básicos del café. | Trabajo en equipo de tecnologías de la información y la información y la comunicación.<br><br>Desarrollo de habilidades sensoriales por medio de la catación.<br><br>Interpretar procedimientos y normativa. Relacionadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. |
| **Evidencias de Desempeño:** | Está en capacidad de recopilar información de los sabores básicos del café en formato autorizado por la SCA. | Registrar los criterios de evaluación del café según protocolos. |
| **Evidencias de Producto:** | Demuestra conocimientos y habilidades para puntuar y perfilar un café en formato de la SCA aplicando principios básicos de catación y procedimientos. | Registra puntajes en los diferentes ítems de calificación del café dando un puntaje final para dar la clasificación y perfilación del café según protocolo y procedimiento.<br><br>Aplicar procedimientos técnicos para el adecuado manejo y llenado del formato de catación. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Fragancia, aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance, uniformidad, taza limpia, dulzor, puntaje de catador, características organolépticas, sabores básicos, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido fosfórico, ácido acético.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


https://youtu.be/fCsLiku0OIs HISTORY CHANNEL

https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/12/15/historia-del-cafe-en-colombia/

https://www.coffeeiq.co/que-es-el-cafe-especial/

https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/02/24/sabes-que-es-la-nariz-del- cafe/

https://perfectdailygrind.com/es/2018/07/19/guia-del- productor-defectos-del-cafe-como-vitarlos/

https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/defectos- del-cafe/

**7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Andrés Felipe Hoyos Vargas** | **Instructor** | **CALG - Espinal** | **febrero de 2024** |

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

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

Revisión: Equipo técnico. Sena La Granja, Espina- Tolima. Septiembre 2023.