PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIOS DE BARISMO.
- Código del Programa de Formación: 635604
- Nombre del Proyecto: IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE CALIDAD E INNOVACIÓN EN SERVICIOS DE BARISMO QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO Y DESARROLLO SOSTENIBLE
- Fase del Proyecto: ANALISIS Y PLANEACIÓN
- Actividad de Proyecto: REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES DE LA CIUDAD DE POPAYAN
- Competencia: MANIPULACIÓN Y USOS DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1: CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 54 Horas

2. PRESENTACIÓN

Las habilidades, conocimientos y destrezas que usted podrá adquirir al desarrollar esta guía de aprendizaje le permitirán conocer la cadena de valor del café, ya que este es un mundo en crecimiento y los clientes son más exigentes, por ende, los baristas deben conocer todo acerca de la cadena de valor del café.
Para conseguir los resultados propuestos es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de aprendizaje 1: Reconocer las características físicas y organolépticas del café a partir de la botánica básica y procesos de beneficio. (Resultado de aprendizaje: CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.)

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Realice las siguientes preguntas en su hogar:

a. ¿Quiénes y desde que edad toman tinto o café en su núcleo familiar?
b. ¿Cuál es la marca preferida de café de su hogar?
c. ¿Describa la preparación, ingredientes y elementos que utiliza para preparar tinto o café?
d. ¿Ha visto o conocido acerca del cultivo del cafeto?
e. ¿Cómo se transforma el café desde la planta hasta convertirse en una bebida?
f. ¿Por qué cree que se dice que el café colombiano es uno de los más suaves y de mejor calidad en el mundo?

g. ¿Por qué cree que hay grandes diferencias de precio entre un café y otro?
h. ¿Cuál es la diferencia entre un tinto o café con y sin azúcar?

Comparta sus respuestas con sus compañeros e instructor.

Actividad No. 1:
Observe el Anexo 1 Video: Del árbol a la taza y tome nota de los aspectos que considera más relevantes.

Participe en la clase magistral orientada por su instructor acerca de la historia y la botánica del café.

Diligencie la tabla 1 Especies de coffea con las características de las especies coffea arabica y coffea robusta.

Tabla 1:
Especies de Coffea

Especies	Características en taza	Condiciones geográficas (altura, temperatura y clima)	Países productores
Café Arabica			
Café Robusta			

Actividad 2:
Elabore un breve resumen acerca de la historia del café en Europa, en América y en Colombia teniendo en cuenta los hechos más representativos.

Complete la Tabla 2. Etapas del cultivo del cafeto e incluya imágenes o dibujos correspondientes.

Complete la Tabla 2. Etapas del cultivo del cafeto e incluya imágenes o dibujos correspondientes.

No.	Etapa e Imagen	Descripción	Tiempo de Cada etapa
1	Semilla		

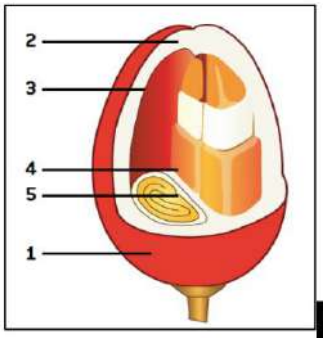
2		Es la primera fase de germinación que se caracteriza por el inicio del desarrollo del tallo y la raíz, hasta este momento la planta se alimenta de sus propias reservas contenidas en la almendra. El nombre que se le da es por su similitud con un cerillo de fósforo.	30 días aproximadamente.
3	Chapola		
4	Colinos		
5	Cafetal		
6	Floración		
7	Frutos		
8	Recolección		

Presente su cuadro y complételo de acuerdo con la orientación dada por su instructor.

Escriba el nombre de cada una de las partes del fruto del café de acuerdo con la Figura 1.
Partes del fruto del café.

Figura 1.

Partes del fruto del cafeto



Actividad 3.
Consulte acerca de los tipos del beneficio del café,

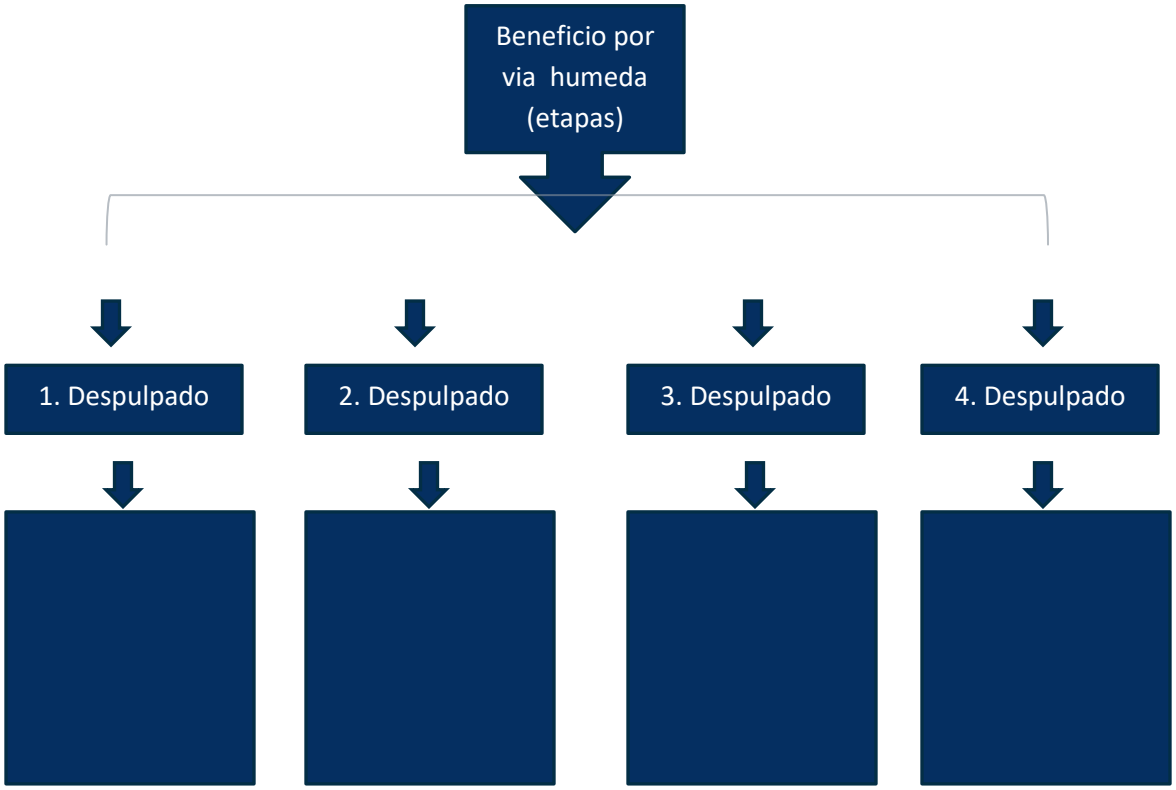
Proceso 101: Lavado, Natural Y Honey Producción de Café, disponible en:
Enlaces:
https://perfectdailygrind.com/es/2016/08/19/proceso-101-lavado-natural-y-honey-produccion-de-cafe-articulo-del-mes/

Procesos de Café: Lavado, Natural y Honey, disponible en:

https://www.coffeeiq.co/procesos-del-cafe-lavado-natural-y-honey/

Complete la Figura 2. Beneficio por vía húmeda de acuerdo con la información obtenida en las lecturas anteriores

Figura 2.
Beneficio por vía húmeda



Identifique en la Figura 3. Producto del beneficio del café, el tipo de beneficio.
Figura 3.
Producto del beneficio del café



Participe de la charla magistral tipos de beneficio del café orientada por el instructor.

Elabore un cuadro comparativo de cada uno de los tipos de beneficio del café y de las características organolépticas del café preparado, preséntelo a su instructor para realimentación.

Diseñe y dibuje un diagrama con imágenes del proceso de trillado del café

Diligencie la Tabla 3. Defectos del Café según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNCC), consultando el Anexo

Tabla 3.
Defectos del Café

Defectos del café				
Número y Nombre	Imagen	Descripción	Causas	Consecuencias (Sabor en taza)
_. Aplastado				
_. Averanado o arrugado				
_. Cardenillo				
_. Cristalizado				
_. Decolorado ámbar o mantequillo				
_. Decolorado reposado				
_. Decolorado sobresecado				
_. Decolorado veteado				
_. Flojo				
_. Inmaduro y/o paloteado				
_. Mordido o cortado				
_. Negro total o parcial				
_. Picado por insectos				
_. Vinagre o parcialmente vinagre				

Preséntela al instructor y reciba realimentación

Atienda la charla magistral orientada por su instructor acerca de los conceptos: café excelso, café de consumo, café pasilla y café ripio.

Participe en el Taller Cerrado 2 - Análisis de la calidad física del café bajo la orientación del instructor. Recuerde presentar la Tabla 3. Defectos del Café según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Actividad 4.

Observe detalladamente el siguiente video Cómo se Realiza el Proceso de Cata de Café - TvAgro por Juan Gonzalo Angel, disponible en https://youtu.be/NYPI5JoMi4M y analice el Anexo 4 Formulario de catación siguiendo las orientaciones de su instructor.

8. Responda las preguntas del cuestionario conceptos de la obtención del grano de café.

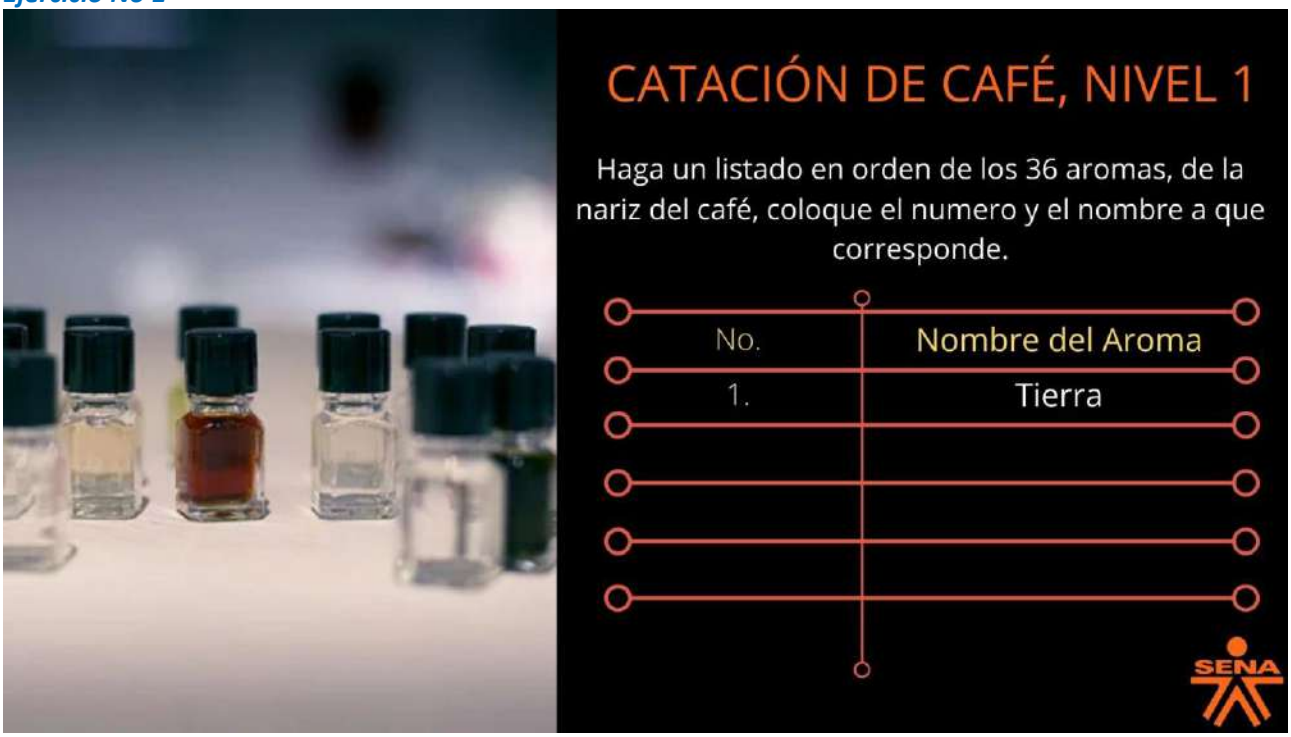
Evidencia: Cuestionario conceptos de la obtención del grano de café resuelto

Actividad 5.

Nariz del café. Herramienta de gran importancia para el entrenamiento y desarrollo de la parte sensorial.

Mediante la clase magistral identifique las 36 fragancias de la nariz del café.

Ejercicio No 1



Actividad 6.

Con la orientación del instructor, participe activamente en los talleres cerrados de CATACIÓN DE CAFÉ

Participe en el Taller Cerrado 3: Análisis de la calidad sensorial del café (catación de café).
Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

Ejercicio 1. Catación de frutas, en una mesa de manera indivual, cada apendiz tendrá su grupo de 4 frutas distintas, y llenara el siguiente formato.

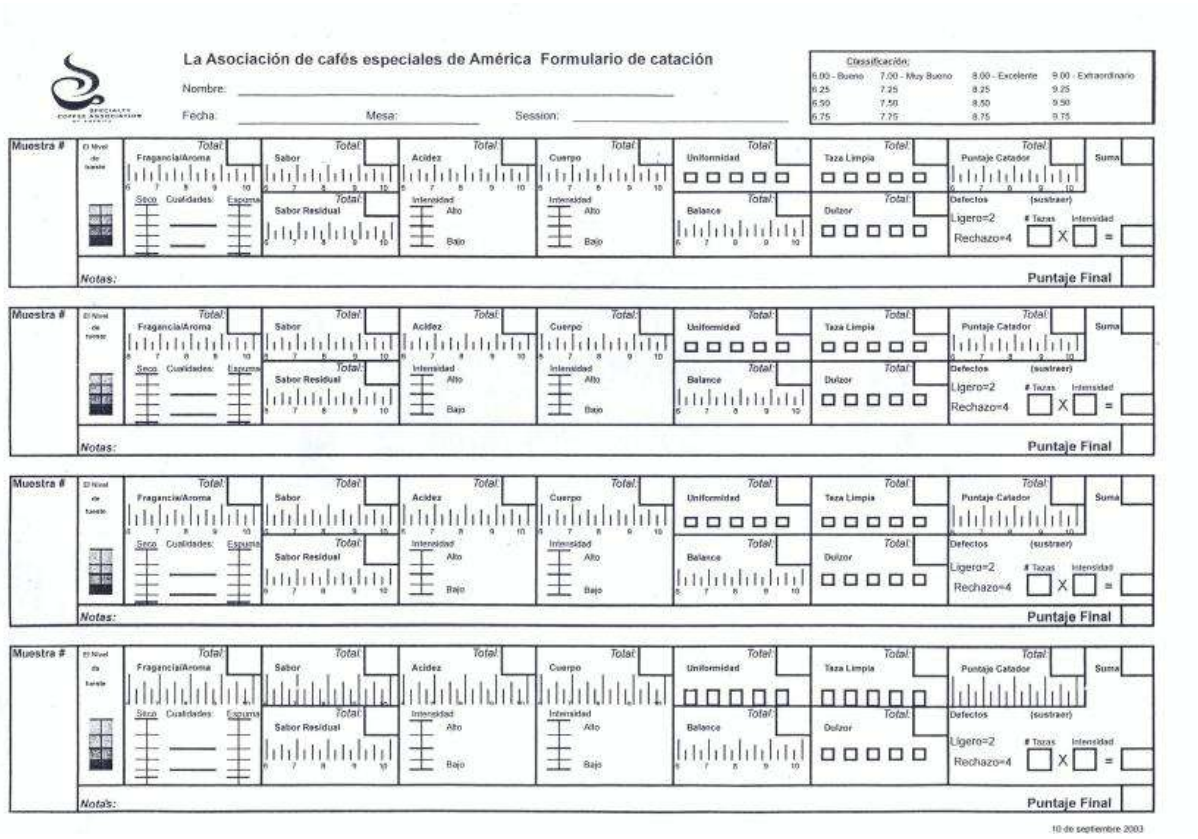
NOMBRE: _____ FECHA:_____

EVALUAR EN SECO				AGREGAR AGUA Y EVALUAR			
DESCRIPTOR	VISUAL	OLFATIVO	INTENSIDAD	BOCA	INTENSIDAD	RESIDUAL	MEMORIA OLFATIVA

Ejercicio 2. Catación de acidos, cada aprendiz tendrá 4 tipos de acidos, debe identificarlos mediante la catación y llenar el siguiente formato

ACIDO	PRODUCTO	TEXTURA	SENSACIÓN EN BOCA	DONDE SE PERCIBE
TARTÁRICO				
MÁLICO				
CITRICO				
ACÉTICO				

Ejercicio 3. Catación de cafes comerciales, en una mesa con distintos tipos de cafés comerciales aplicar el protocolo de catación y llenar el siguiente formato.

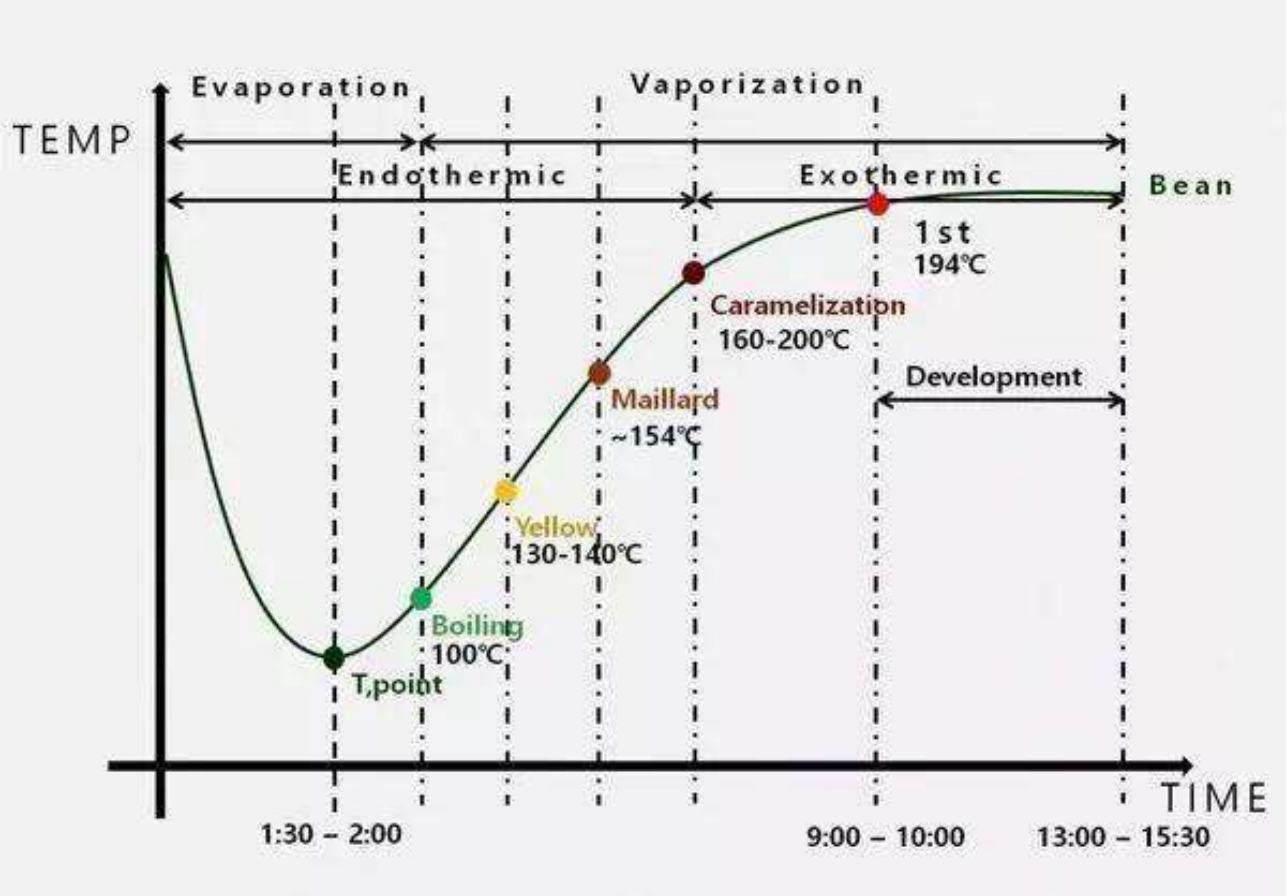


Actividad 7.

Participe en la clase magistral del proceso de torrefacción del café, proceso de gran importancia en el sabor del café.

Identifique las fases del proceso de tostado del café, para luego ser aplicado en el taller cerrado practico.

Curva de tostión del café



Actividad 8.
Taller cerrado: de manera individual cada aprendiz realizara un proceso de tostión de café (100 g) donde aplicara sus conocimientos y tendrá en cuenta las fases del proceso.

Identifique en una catación de café, el sabor característico de cada punto de tostión y complete la información en un cuadro comparativo, en la casilla sabor.

NIVEL DE TOSTIÓN	COLOR	SABOR
SUAVE	Rubio pálido/ Opaco	
MEDIA	Rubio oscuro/Opaco	
COMPLETA	Café/Brillante	
DOBLE	Café oscuro/Brillante	

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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: NARRAR LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CAFÉ. EXPLICAR LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN EL DESARROLLO DEL PAÍS. INFORMAR SOBRE EL ROL DE LOS ACTORES DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA EN LA OFERTA DE VALOR DEL PRODUCTO. DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS. IDENTIFICAR LOS DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUCCIÓN. DESCRIBIR EL PROCESO DE BENEFICIO. DIFERENCIAR LAS CATEGORÍAS DE CALIDAD.	RECONOCE LOS ORGANISMOS DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA Y SU ROL EN LA CADENA PRODUCTIVA. CLASIFICA EL CAFÉ DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ORIGEN, PROCESO DE BENEFICIO, SELLOS.. .	Observación Directa: Lista de Chequeo

EXPLICAR LAS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS DE LOS MERCADOS. IDENTIFICAR LOS SELLOS DE CALIDAD. OPERAR TRILLADORA DE MUESTRAS. SELECCIONAR GRANOS DEFECTUOSOS EN LA MUESTRA DE CAFÉ. APLICAR PROCEDIMIENTO PARA MEDICIÓN DE HUMEDAD Y DENSIDAD DE LA MUESTRA DE CAFÉ VERDE. CALCULAR FACTOR DE RENDIMIENTO Y PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA. **Evidencias de Desempeño:** CAFÉ: HISTORIA, BOTÁNICA (ESPECIES Y VARIEDADES), CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS Y EXTRÍNSECAS, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN, CONDICIONES AGROECOLÓGICAS, PERFILES POR ORIGEN, VOLÚMENES, DATOS ESTADÍSTICOS, CONSUMO PER CÁPITA, CONTRATO C, BROKERS, TENDENCIAS Y CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO EN EL ÁMBITO LOCAL, NACIONAL Y MUNDIAL. BENEFICIO: TIPOS (LAVADO, SEMI LAVADO, SECO) MÉTODOS DE RECOLECCIÓN, TECNOLOGÍAS DE DESPULPADO, MÉTODOS DE FERMENTACIÓN, TECNOLOGÍAS DE SECADO, DEFECTOS CAUSADOS EN EL		

BENEFICIO. INSTITUCIONALIDAD CAFETERA: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, ESTRUCTURA, RESPONSABILIDADES, ROLES, IMPACTO SOCIAL, MODELO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN, SUAVE LAVADO COLOMBIANO, IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN COLOMBIA, CULTURA CAFETERA, APORTE AL DESARROLLO NACIONAL, FAMILIA CAFETERA, PAISAJE CULTURAL CAFETERO, COOPERATIVAS DE CAFICULTORES. **Evidencias de Producto:** RECONOCE LOS ORGANISMOS DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA Y SU ROL EN LA CADENA PRODUCTIVA.		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Ángel Muñoz Ortíz	Instructor	Comercio y Servicios	1 de noviembre de 2022

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

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

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIOS DE BARISMO.
- Código del Programa de Formación: 635604
- Nombre del Proyecto: IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE CALIDAD E INNOVACIÓN EN SERVICIOS DE BARISMO QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL MERCADO Y DESARROLLO SOSTENIBLE
- Fase del Proyecto: ANALISIS Y PLANEACIÓN
- Actividad de Proyecto: REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES DE LA CIUDAD DE POPAYAN
- Competencia: PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1: DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS
- Duración de la Guía: 38 Horas

2. PRESENTACIÓN

En esta guía de aprendizaje, usted identificara los distintos equipos para la preparación de café, el cual debe conocer su forma de uso, el material y su cuidado, para así asegurar la calidad de la bebida final y la durabilidad de la cafetera.

Con todo esto, el Barista, antes de hacer un servicio, debe realizar su mise en place (alistamiento antes de una actividad) para así tener un orden en su actividad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de aprendizaje 1: IDENTIFICAR LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN PARA EL SERVICIO DE CAFÉ. (Resultado de aprendizaje: DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS)

Descripción de la(s) Actividad(es)

1. Comparta sus experiencias acerca de los siguientes ítems:

a. Describa varias cafeteras o máquinas con que se prepara café.
b. Describa las características del café preparado en esas máquinas descritas.
c. ¿Cuál cree que es el aporte de una cafetera o máquina a la bebida de café?
d. ¿Cómo definiría el tamaño del azúcar y la sal?

e. ¿Qué importancia tiene el tamaño de café molido en la preparación?

Socialice sus experiencias en sesión de formación.

Actividad No 1.
Conforme grupos de trabajo colaborativo de acuerdo con la orientación del instructor.

1. Construya una exposición con ayudas visuales y didácticas acerca de los siguientes equipos asignados por su instructor:

- Grupo 1: Máquina espresso y molino tipo espresso.
- Grupo 2: Greca y molino manual.
- Grupo 3: Cafetera de goteo y molino de uso doméstico.
- Grupo 4: Cafetera institucional o máquina de goteo y molino de alta precisión.
- Grupo 5: Molino de café de muelas cónicas y de muelas planas-

Para la actividad anterior, consulten fuentes bibliográficas de su preferencia

Nota: Cada tema de exposición debe contener: origen, características, manual de funcionamiento y operación, criterios de uso, variables de control, accesorios, condiciones de seguridad para la operación, técnicas de limpieza y cuidado.

Socialice su exposición en máximo 10 minutos a los compañeros e instructor y reciba realimentación.

Participe en la charla magistral acerca del mise en place del área de trabajo (estación de máquina espresso, estación de filtrados, materias primas, insumos, accesorios, paños o toallas, y calibración de la molienda.) orientada por el instructor.

Ejercicio:
Elabore un diagrama de flujo del alistamiento del área de café, para lograr que la estación se vea de forma estética y funcional de acuerdo con la línea de proceso.

Presente el diagrama de flujo a su instructor y reciba realimentación de ser necesario.

Ejercicio:
Participe en la demostración simulada de calibración de molino y moliendas del café, para así obtener bebidas de distintos sabores hasta tener la adecuada (café espresso equilibrado)

Ejercicio:
Participe en la demostración simulada, orientada por su instructor, acerca de las diferentes técnicas de preparación.

Taller Cerrado 1 - Catación de agua – medición de la dureza del agua

Taller Cerrado 2 – Medición de portafiltros para tener en cuenta la cantidad de café a usar.
Taller Cerrado 3 – Preparación de café espresso (ratio 1/1.5)

Tener en cuenta el ratio (cantidad de café, tiempo de preparación, cantidad de bebida final, balance de sabor)

Evidencia: Preparación de café espresso

Después de la preparación, realice el debido proceso de limpieza e higiene de las cafeteras usadas en el taller cerrado.

- Retirar filtros y residuos de café, lavar, secar, apagar y almacenar cafetera y accesorios
- Teniendo en cuenta la seguridad industrial, lavar adecuadamente la cafetera usando detergentes especiales para tal proceso,
- Clasifica los residuos en las canecas correspondientes, (filtros de papel, residuos de café)

Ejercicio:

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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: IDENTIFICAR LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN PARA EL SERVICIO DE CAFÉ. ALISTAR LOS ACCESORIOS, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA EL SERVICIO. REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN. LIMPIAR LOS EQUIPOS Y/O MÉTODOS DE PREPARACIÓN A UTILIZAR. CONECTAR LA FUENTE DE ENERGÍA Y ABASTECIMIENTO DE AGUA EN LOS EQUIPOS. ORDENAR EL ESPACIO PARA EL SERVICIO. INSPECCIONAR ORGANOLÉPTICAMENTE EL AGUA. MEDIR CLORO LIBRE, PH Y LOS	EXPLICA LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, EQUIPO A UTILIZAR Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO. ORGANIZA EL ÁREA DE PREPARACIONES DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y LOS ACCESORIOS DISPONIBLES .	Observación Directa: Lista de Chequeo

SÓLIDOS SOLUBLES DEL AGUA. REGISTRAR INFORMACIÓN DE MEDICIÓN DE VARIABLES DEL AGUA. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ PARA ESPRESSO Y BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADAS. SELECCIONAR EL CAFÉ **Evidencias de Desempeño:** TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS: TIENDA DE CAFÉ, TIENDA EXPERIENCIAL, BARRA DE CAFÉ, CAFÉ BAR, CAFETERÍA, RESTAURANTE, HOTEL URBANO, HOTEL RURAL, FINCA DE CAFÉ CON SERVICIOS TURÍSTICOS, AMBIENTES CON SERVICIOS TURÍSTICOS EXPERIENCIALES CAFETEROS. ÁREA DE PREPARACIÓN: CONCEPTO, UBICACIÓN, TÉCNICAS DE ORDEN Y DISTRIBUCIÓN DE ACCESORIOS. MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS (OLLETA, CHEMEX, PRENSA FRANCESA, AEROPRESS, SHYPHON, EVA SOLO, DRIPPER V60, COLDBREW, IBRIK, TRINITI, GABY, SYPHON DE BALANCÍN, NAPOLITANA, VIETNAMITA, OTROS), CARACTERÍSTICAS, PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO, CRITERIOS Y RESTRICCIONES DE USO, ACCESORIOS. EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ: ORIGEN, EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS (ESPRESSO, GRECA, CAFETERA DE GOTEO, CAFETERAS INSTITUCIONALES, EQUIPOS PARA VENDING, TRIFECTA, AUTOMÁTICOS,		

SEMIAUTOMÁTICOS, MANUALES, MOLINOS, EQUIPOS DE APOYO), CARACTERÍSTICAS, PRINCIPIOS Y MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN, CRITERIOS DE USO, VARIABLES DE CONTROL, ACCESORIOS, CONDICIONES DE SEGURIDAD PARA LA OPERACIÓN, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y CUIDADO DEL EQUIPO. **Evidencias de Producto:** Café espresso		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Ángel Muñoz Ortíz	Instructor	Comercio y Servicios	1 de noviembre de 2022

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

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

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio de Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Nombre del Proyecto: APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Fase del Proyecto: Diagnostico
- Actividad de Proyecto: Relacionar las materias primas empleadas en el servicio de bar de acuerdo con grupos de inventario y criterios de almacenamiento
- Competencia: PREPARACIÓN DE BEBIDAS
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento
- Duración de la Guía: 12 horas

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo). Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 17.

Actividad de Aprendizaje 19: Relacionar las materias primas empleadas en el servicio de bar de acuerdo con grupos de inventario y criterios de almacenamiento (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

1. Resuelva los siguientes casos de estudio, responda los interrogantes y participe en los debates de las competencias correspondientes

   Caso 1: OMA CAFÉ: Gusanos vivos en el salmón.
   El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en uno de los restaurantes OMA. Así se muestra en el video Gusanos vivos en plato de comida del OMA en Unicentro, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc y en el Post de la cuenta de Facebook de la usuarias



Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus.

A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. ¡Así lo muestra el video, Cuidado al consumir helados! Disponible en *https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47gIDe8*

a. ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
b. ¿Qué diferencias encuentra en cada uno de los casos?
c. ¿Si fuera su caso como mesero que le respondería o qué solución daría a su cliente?
d. ¿Cómo identifica que un alimento está en las condiciones adecuadas para el servicio?
e. ¿Por qué el pescado y los derivados lácteos son considerados son considerados alimentos de alto riesgo?
f. ¿Considera usted que el servicio está ligado a la calidad del producto o de las materias primas?, ¿De qué manera?

g. ¿Cree usted que el almacenamiento está relacionado con la calidad de la materia prima? Justifique su respuesta.
h. Está en acuerdo o en desacuerdo que ¿el personal manipulador es el principal causante de enfermedades transmitidas por alimentos? Justifique su respuesta.

2. Realice la lectura de las siguientes fuentes bibliográficas y participe de forma activa en sesión de formación.

Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes (2a. ed.). Páginas 178 a 186. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&ppg=172

Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (UF0033). Páginas 223 a 227. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211415&ppg=224

Aprovisionamiento en restauración. Capítulo 1 Materias primas culinarias, Numeral 2 Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organogenias y aplicaciones gastronómicas básicas. En https://ebookcentral- proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635905&ppg=62

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258). En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211782&ppg=1

3. Conforme grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas. Con base en el Anexo 18 *Carta Restaurante Islamorada* y la asignación que haga su instructor de una de las siguientes secciones, determine las materias primas y los insumos que se requieren para la obtención de los productos finales ofrecidos allí. Elabore una lista en orden alfabético de dichos productos.

- Bebidas
- Entradas
- Nuestras especialidades
- Para compartir
- Platos fuertes: Arroces y salteados
- Platos fuertes: Carnes y especialidades
- Parrillas y picadas
- Pescados y pastas
- Menú vegetariano
- Coctelería

Compartan el resultado con sus compañeros, según las orientaciones de su instructor.

4. Participe en la sesión presencial orientada por su instructor acerca de Grupos de inventario de materias primas, estándares de producto y ficha técnica.

5. Diligencie el Anexo 19 *Tabla de clasificación de materias primas* a partir de lo obtenido en el punto anterior.

6. Prepare y presente a sus compañeros una exposición en la que explique las condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima e insumos de acuerdo al grupo de inventario asignado por su instructor. Para realizar esta actividad tenga en cuenta las fuentes bibliográficas suministradas en el punto 2 y los siguientes aspectos:
   - ✓ Utilice material de apoyo visual.
   - ✓ Duración de la intervención de 10 a 15 minutos por grupo.
   - ✓ Desarrolle, en máximo 5 minutos, una actividad didáctica en la cual pueda evaluar a sus compañeros

Para saber ¿qué es una exposición y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Tips para hacer una buena exposición [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=UusaUQzhLpE
- *EXPOSICIÓN ORAL Y MATERIAL DE APOYO* [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=f7iYrQEVSXE
- Como hacer una buena exposición oral en case. WMCMF [Web Site] https://cutt.ly/VfzJQkS

7. Diligencie el Anexo 20 *Ficha técnica materia prima,* para un producto utilizado en el bar diferente a los licores, asignados por su instructor y a partir de los grupos de inventario tratados. Tenga en cuenta las condiciones de pulcritud, legibilidad y orden en la presentación de su trabajo -ficha técnica- a su instructor y reciba realimentación al respecto.

8. Elaboren, en equipos colaborativos de 3 personas, la cadena de secuencias para los procesos de recepción y almacenamiento de materia prima en el restaurante de un hotel, un café y un bar e integre las imágenes del Anexo 21 *Proceso de recepción y almacenamiento* según correspondan

Para saber ¿qué es una Cadena de Secuencias y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:

- *Cadena de secuencias*. EVALUACIÓN DIGITAL [Web Site] https://www.educar.ec/edu/dipromepg/evaluacion/9.4.htm
- *Cadena de secuencias.* ORGANIZADORES VISUALES. [Blog] http://conozcamosorganizadoresvisuales.blogspot.com/2014/12/cadena-de-secuencias-la-cadena-de.html

9. Organice, según las condiciones de almacenamiento, las materias primas e insumos incluidas en el Anexo 22 *Almacenamiento de materias primas*. Presente el resultado a su instructor.

Evidencia: *Tabla de clasificación de materias primas y ficha técnica de un producto.*

Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo). Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 18, Anexo 19, Anexo 20, Anexo 21, Anexo 22.

Actividad de Aprendizaje 20: Registrar movimientos de inventario según procedimiento y políticas organizacionales (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

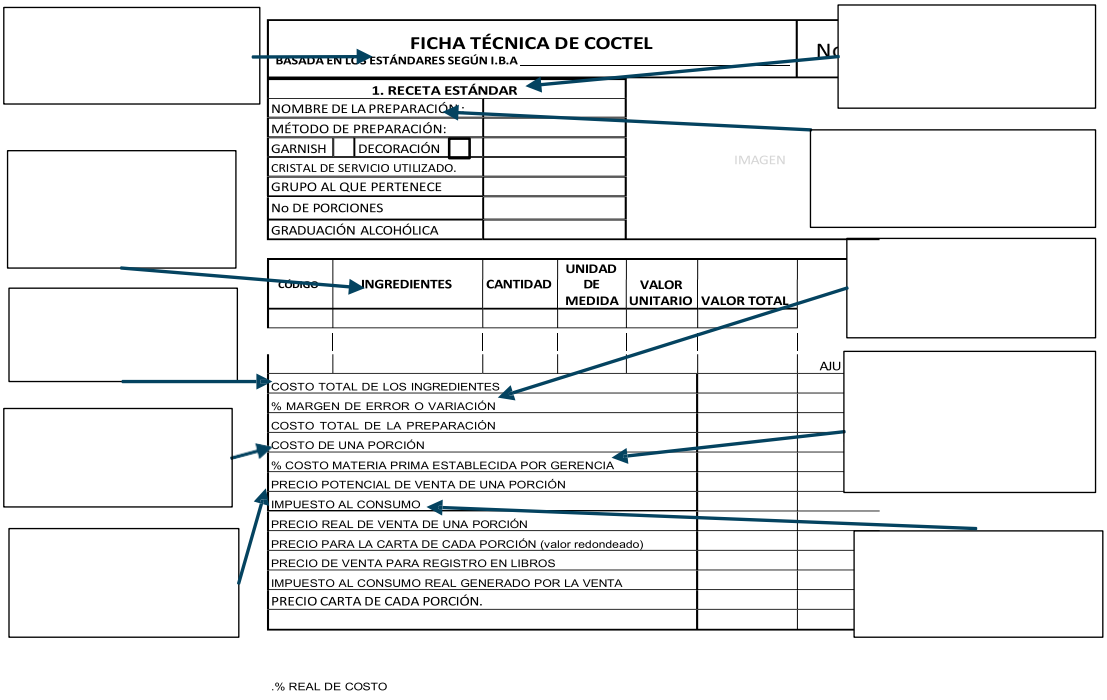
1. Haga un inventario de los productos que se encuentran en la nevera y la alacena de su hogar

   Diseñe una tabla con el listado de productos encontrados, organizándolos por grupos de inventario, en la que se muestre la cantidad inicial, las compras y los consumos durante una semana y la cantidad final de cada producto. Presente a su instructor para recibir realimentación al respecto.

2. Consulte los siguientes conceptos y a partir de ello ubique cada uno en el grafico según corresponda:
   - Receta
   - Estándar
   - Receta estándar
   - Precio de venta
   - Margen de error
   - Costo
   - Ingrediente
   - Preparación
   - Porcentaje costo de materia prima
   - Precio potencial de venta
   - Impuesto al consumo
   - Impuesto IVA.

Figura 22

Elementos de la receta estándar



3. Participe en la sesión de formación donde el instructor le orientará acerca de la receta estándar, inventarios, métodos de costeo y rotación, así como los formatos de control de materias primas a partir de la referencia del Anexo 23A y 23B *Formatos Control de Inventario* y del libro *Alimentos y bebidas Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes* de Feijoó, José Luis, numerales 12.1.3 al 13.6, en https://ebookcentral-proquest-

com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&query=control+de+inventarios+en+alimentos+y+bebidas#

Recuerde registrarse con su número de documento para acceder al recurso en la Biblioteca SENA.

4. Tome nota y defina:
   a. ¿Cuáles son los sistemas de inventario?
   b. ¿Qué es el sistema de inventario PEPS?
   c. ¿Qué es el sistema de inventario UEPS?
   d. ¿Qué Promedio ponderado?
   e. De ejemplos de cada sistema a través de un gráfico
   f. ¿Qué es stock mínimo y stock máximo?
   g. De ejemplos de stock mínimos y máximos aplicados en alimentos y bebidas
   h. ¿Qué es y cómo se realiza una transferencia de materia prima?
   i. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de salida de materia prima?
   j. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de entrada de materia prima?
   k. ¿Qué es y cómo se realiza una baja de materia prima?
   l. ¿Cómo se hace la requisición de materia prima?
   m. ¿Cuál es la diferencia entre la solicitud de compra de materia prima y la orden de compra de materia prima?
   n. Consulte los medios tecnológicos (software y hardware) que se utilizan para el seguimiento de los inventarios en gastronomía.

5. Ajuste el cuadro diseñado en la actividad 1 a partir de los conceptos apropiados y comparta con su instructor.

6. Aplique los conceptos apropiados resolviendo los siguientes ejercicios:

Dato 1	Dato 2	Halle
El costo total de los ingredientes es de $26.775	El margen de error del 8%	Margen de error en pesos
		Costo Total de la preparación
		Costo por porción
El Costo de Ron Blanco por Botella de 750 cc es de $51.612	Se requieren 0,5 oz de Ron Blanco para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.
El Costo de Ginebra por Botella de 700 cc es de $53.900	Se requieren 1,5cl de Ginebra para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.
El Valor total de vodka para las 5 preparaciones del Coctel Long Island Ice Tea es de $4275.	Se requieren 1,5oz de Vodka para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	El costo de la botella de Vodka por 750ml.
El porcentaje de costo de materia prima para el coctel B52 es de 28%	El costo de una porción es de $11.553.	El precio potencial de venta
El precio potencial de venta de un coctel es de $25.333.	El costo de una porción es de $6.840.	El porcentaje de costo de materia prima
		Precio real de venta de una porción
El precio carta de cada porción de un coctel es de $40.000	El costo de una porción es de $10.200.	El porcentaje real de costo de materia prima

7. Resuelva, en grupos de trabajo, los ejercicios del Anexo 24 *Estudio de caso inventarios*, según la asignación del instructor y comparta los resultados con sus compañeros de ficha explicando las soluciones dadas.

8. Desarrolle el caso del Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* y presente la solución dada empleando los documentos a que haya lugar.

Evidencia: Estudio de Caso Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* solucionado

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 23 AYB, Anexo 24, Anexo 25.

Actividad de Aprendizaje 21: Identificar los recursos y brigada de servicio de acuerdo con tipo de bar (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Lea el siguiente artículo *LA LEY SECA Y SUS CONSECUENCIAS: UN EXPERIMENTO NOBLE QUE FRACASÓ, en* https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html

Mencione los conceptos y sucesos que se originaron y/o evolucionaron entorno al bar y a raíz de lo descrito en la lectura. Realice otras consultas para complementar sus conocimientos.
Socialice y comparta sus apreciaciones al respecto.

2. Lea los siguientes referentes:
   Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2ª edición, páginas 78 a 80. En Sistema de Bibliotecas SENA, en
https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635920&query=manual+y+procedimientos+en+bar+y+mesa#
   UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería, páginas 11ª a la 20. En Sistema de Bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5758740&query=Bar+y+cafeteria%3A+Manual+profesional
   El origen de los bares. El Bartender.com [Blog], en https://www.elbartender.com/el-origen- de-los-bares/

3. Realicen, en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas y de manera creativa, un rompecabezas en el cual represente en orden cronológico los acontecimientos con mayor relevancia de la historia del bar hasta llegar a lo que hoy conocemos. Comparta con sus compañeros de ficha mediante la dinámica que su instructor indique.

4. Elaboren, con base en las lecturas y en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas, un friso con la clasificación, los tipos y las características de los bares

Sustente el friso según la asignación de su instructor y espere realimentación.

5. Realice la visita virtual a los siguientes bares:
   Cabrera RESTO-BAR, en http://360.panorapp.com/cabrera
   Vive la Experiencia PULLMANTUR en 360°, en https://www.pullmantur.travel/media/visitaVirtual/monarch/#!startscene=scene_areas publicas_sportsbar
   MSC MUSICA, en https://virtual-tours.msccruises.com/MSC-Musica/es-es/index.html?sc=scene_space_trip

Resuelva lo siguiente:
   a. Clasifique los bares visitados y justifique su apreciación.
   b. Nombre las áreas de bar, observadas en cada caso.
   c. Liste el material profesional de servicio de bar que logró identificar y aquel que crea se requiere para prestar el servicio en cada bar visitado.

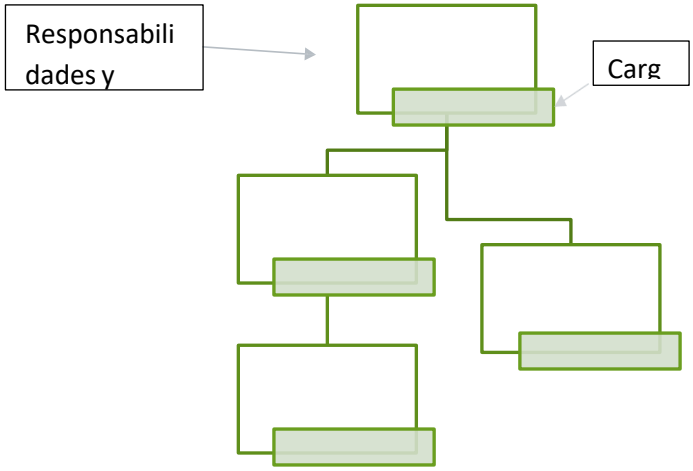
Comparta sus hallazgos en sesión de formación y participe en la discusión orientada por su instructor

para unificar criterios y conceptos técnicos referentes al bar, tipos, áreas, función y brigada.

6. Elabore el plano de un bar y con ayuda de las imágenes del Anexo 26 *El Bar*, recree la distribución de las áreas, la brigada, los elementos y los equipos que lo integran. Recuerde incluir la descripción de cada elemento que coloque indicando nombre, función e importancia. Presente su producto al instructor y compañeros.
7. Distribuya los cargos de la brigada de servicio de Bar explicando las responsabilidades y funciones de cada uno.

Figura 23

Organigrama del bar



8. Describa en la Figura 24, las habilidades y actitudes que debe tener un Bartender para destacarse en el ejercicio de su labor.

Figura 24

Habilidades y actitudes del Bartender

Nota. Adaptado de *Joven caucásica mujer blanca barman*, por Rastudio, s.f., 123RF https://es.123rf.com/photo_95858518_joven-cauc%C3%A1sica-mujer-blanca-barman-de-pie-en-el-mostrador-del- bar-y-hacer-un-c%C3%B3ctel-con-la-ayuda-del-equ.htmlParticipe del Taller Cerrado 6-*Reconocimiento del Material Profesional de Servicio de Bar* y a partir de la información expuesta por su instructor, complete Tabla 8 Material profesional



de servicio (trabajada en la Actividad de Aprendizaje 12) con los materiales correspondientes al bar.

Socialice el resultado con su instructor y espere realimentación.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo). Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller-Bar
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 26.

Actividad de Aprendizaje 22: Expender de manera responsable bebidas alcohólicas conforme con la normativa, los principios de autocuidado y cuidado por el otro (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Reflexione sobre las siguientes preguntas:
   a. ¿A qué edad consumió su primera bebida alcohólica?
   b. ¿Se ha visto afectado por el consumo de alcohol en su entorno familiar o personal?
   c. ¿Cuáles han sido las consecuencias de un consumo excesivo de alcohol?
   d. ¿Por qué motivo ha consumido bebidas alcohólicas?
   e. ¿En qué tipo de establecimiento ha adquirido bebidas alcohólicas?
   f. ¿Le han puesto condiciones o restricciones para la compra de bebidas alcohólicas? ¿Cuáles?

2. Observe y lea el siguiente material:
   VCCP - Binge drinking ad female version. En https://youtu.be/uZtwRqRyEN0
   It's not the drinking, it's how we're drinking. En https://youtu.be/WCXUZE-mdjY Binge Boy - 'Know your Limits' anti-binge drinking campaign. En https://youtu.be/LNIQ79mkG_A
   Consumo Responsable de Alcohol. En https://youtu.be/itwmBGdg6-M
   Si va a tomar no maneje, entregue las llaves (La Tengo Viva). En https://youtu.be/pbJ8jGp1rUw
   ESTRATEGIA NACIONAL DE RESPUESTA INTEGRAL FRENTE AL CONSUMO DE ALCOHOL EN COLOMBIA. En https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrateg ia-nacional-alcohol-colombia.pdf
   Compañías de licores serán obligadas a promover consumo responsable. En https://www.elespectador.com/noticias/politica/companias-de-licores-seran-obligadas- a-promover-consumo-responsable/
   Políticas para el Control del Consumo de Bebidas Alcohólicas. En https://encolombia.com/derecho/decretos/minsalud/po

Figura 25

Infografía daños por el alcohol



Nota. Tomado de *Daños por el alcohol* por Angarita F. y Delgado A., 2017, Periódico 15 https://www.periodico15.com/propuesta-de-ley-seria-una-alternativa-positiva-para-evitar-el-consumo-de-alcohol- en-menores-de-21-anos/.

3. Participe en el conversatorio orientado por su instructor en cuanto al impacto que tiene el consumo excesivo de bebidas alcohólicas en el desarrollo personal, familiar, social y laboral y analicen las estrategias de promoción del consumo responsable de bebidas alcohólicas para un bar y la responsabilidad del Bartender.

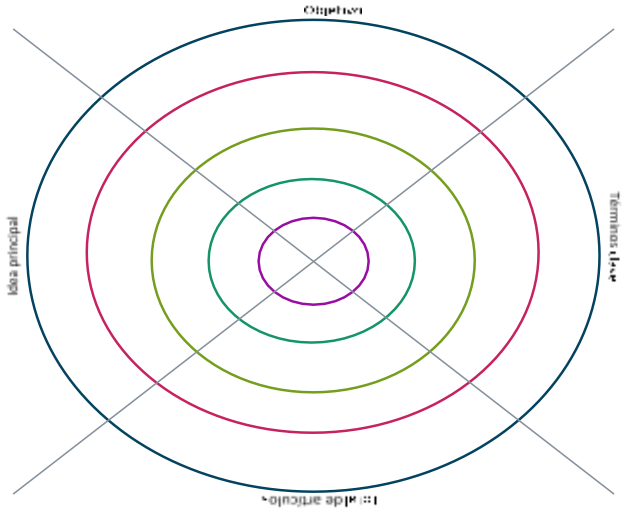
4. Organice con sus compañeros, equipos de trabajo de igual número de participantes (3 o 4) y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica *Puzzle* (equipos base y equipos de expertos), posteriormente lean las siguientes normas de acuerdo con la asignación del instructor:
    a. Ley 30 de 1986, artículos del 14 al 19
    b. Ley 124 de 1994, artículos del 1 al 5
    c. Ley 1801 de 2016, artículos 34 y 38
    d. Decreto 120 de 2010, artículos del 1 y 2
    e. Decreto 120 de 2010, artículos 6 al 10
    f. Decreto 120 de 2010, artículos 12 al 16
    g. Decreto 120 de 2010, artículos 17 a 23
    h. Otra normativa local

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que haya un representante de cada equipo de expertos, socialicen los aspectos relevantes de las lecturas y diligencien la matriz que se muestra en la Figura 26, tengan en cuenta que cada nivel corresponde a una

norma y deberán alimentar todas las secciones. Para ello utilice pliegos del papel de su preferencia.

Figura 26

Matriz relación de normativa



5. Entre todos construyan una campaña para prevenir el consumo de alcohol en los jóvenes de su centro de formación. Incluyan un Eslogan, carteles y avisos alusivos y otros que consideren. Pueden apoyarse con el personal del área de bienestar al aprendiz para diseñarla y/o divulgarla.

   Socialicen la campaña con otros grupos del centro de formación y recolecten evidencias al respecto. (Registro fotográfico, videos, listados de asistencia).

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo). Ambiente *requerido*: aula-biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 23: Alistar áreas y elementos para el servicio de bar con base en los procedimientos de la Mise en Place y los estándares técnicos (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Observe las siguientes fotos y responda las preguntas a continuación:

Bar Sol	Bar Luna
Precio al público Gin tonic $18.000	Precio al público Gin Tonic $6.000



Nota. Tomado de *¿Por qué el Gin Tonic sigue estando de moda?*, por Excelencias Gourmet, 2019, excelenciasgourmte.com https://cutt.ly/CfGBxgY



Nota. Tomado de *Gin Tonic*, por Suprema, s.f., suprema.com.mx https://cutt.ly/ufGBnmi

a. ¿Qué diferencias identifica en los dos cocteles? Lístelas.
b. ¿Cuáles son las actividades que desarrollo el Bartender para obtener a estos cocteles?
c. ¿Cuánto tiempo tardo en los momentos antes, durante y después de la preparación de la bebida?
d. Describa que situaciones suceden dentro de la barra para obtener el coctel.
e. ¿A qué atribuye la diferencia de precios?
f. ¿Qué variables influyen para determinar el precio final de un cóctel?
g. ¿Qué garantiza que el cliente A y el cliente B obtengan el mismo cóctel con las mismas características?
h. ¿Por qué la presentación del cóctel es diferente en las imágenes propuestas?
i. ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en este coctel? Lístelas.
j. ¿Qué características deben cumplir las materias primas que incluyó en la lista?

Socialice sus respuestas en el ambiente de formación con su instructor.

2. Lea el artículo *HABILIDADES ESENCIALES DEL BAR: PREPARA TU ESTACIÓN DE TRABAJO,* en DIAGEO BAR ACADEMY, en https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/tips/habilidades-esenciales-del-bar- prepara-tu-estacion-de-trabajo-/Elaboren, en parejas y con base en la lectura, una historieta que muestre el paso a paso del antes, el durante y el después del área de trabajo de bar y de las actividades que desarrollo

Para saber ¿qué es una historieta y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Concepto de historieta. Concepto.de [Web Site] https://concepto.de/historieta/
- Como hacer una HISTORIETA / Aprendo en Casa [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=pKyzW50qFnE
- ¿Cómo elaborar una historieta? [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=ID0swKPytGA

3. Desarrolle las actividades propuestas por el instructor para el Taller cerrado 7- *Alistamiento del área de preparación y servicio y acondicionamiento de la materia prima para el servicio del bar.* Efectúe las técnicas de *Garnish y decoración* según las orientaciones del instructor. Recuerde elaborar la bitácora de taller.

4. Elabore un speech flicbook acerca de las técnicas de Garnish y decoración vistas en el taller, tenga en cuenta que cada ficha debe tener la descripción que se muestra en la Figura 27.

Figura 27

Ejemplo ficha speech flicbook técnicas de garnish y decoración



Para saber ¿qué es un speech flipbook y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Spanish part of speech book & posters [Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/
- Spanish part of speech book bundle Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/

5. Demuestre las habilidades adquiridas en cuanto a la mise en place para servicio de bar en el Taller de Evidencia propuesto por su instructor.

Evidencia: *Mise en place para servicio de bar.*

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo). Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, Taller-Bar.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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:	VERIFICAR EXISTENCIAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	**Juego de rol** **Lista de chequeo**
Evidencias de Desempeño	SOLICITUD, TRANSFERENCIA Y BAJAS: DEFINICIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMATOS	
Evidencias de Producto:	SOLICITA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN NIVEL ÓPTIMO DE INVENTARIO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GC-F-004v.08

Brewing - Métodos alternativos

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

LOS 7 ELEMENTOS ESENCIALES PARA LA ELABORACION DE CAFÉ

- Proporción de café-agua (RATIO)
- Ajuste del molino
- Tiempo de infusión
- Temperatura del agua
- Turbulencia en la infusión
- Calidad del agua
- Método de filtrado



IBRIK O CEZVE

Origen Turko, Elaborado en el siglo XVI (1.600)

Su cuerpo se hace de metal (latón o cobre) o cerámica.

Su asa larga es especialmente útil para evitar quemarse las manos, y el borde está diseñado para servir el café.

aunque en un inicio el Ibrik fue creado y diseñado para preparar café en el desierto, directamente sobre la arena caliente.

Se usa molienda fina como harina.

El café turco, su preparación y manera de servirlo fue nombrado Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por la Unesco.







SIFON

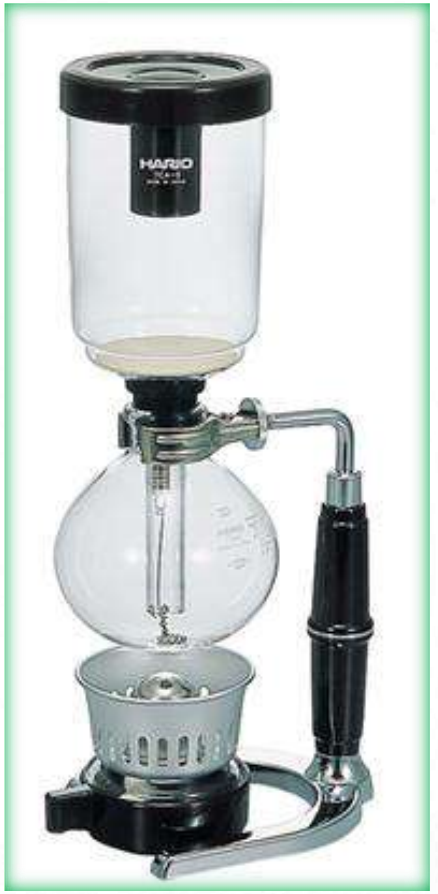
Una versión reciente se puede remontar a un hombre conocido como Loeff de Berlín a principios del año 1830.

Pero la más destacada fue el diseño de Madame Vassieux's en 1841, un "globo francés" decorativo muy similar a la forma de los que usamos actualmente.

Tuvo su apogeo a principios del siglo XX pero luego cayó en desgracia.

A finales de 1990 volvió a entusiasmar a algunos devotos del café.

Su interés ha renacido de la mano del café de especialidad en el siglo XXI.





PRENSA FRANCESA O CAFETERA DE PISTON O EMBOLO

Primer diseño patentado en 1852 por los franceses Mayer y Delforge.



La primera patente similar a la que conocemos fue realizada por los italianos Attilio Calimani y Giulio Moneta en 1929.

El diseño más popular, fue patentado por el suizo Faliero Bondanini en 1958 el cual fue conocido en Francia en donde fue fabricado como ‘Chambord’.

Bodum se convirtió en el distribuidor de Chambord en Dinamarca y eventualmente compró los derechos de su nombre y los de la empresa.



¿Es originalmente italiano o francés? dejaré que lo decidan ustedes,

MOKA ITALIANA

Inventada por Luigi De Ponti en nombre de ALFONSO BIALETTI en 1933.

La compañía, BIALETTI continúa produciendo el mismo modelo, denominado "Moka Express".

También conocida popularmente como macchinetta (en español "máquina pequeña)

La cafetera moka es popular en Europa y existe en diferentes tamaños, que pueden preparar entre 1 y 18 tazas de 50 ml.

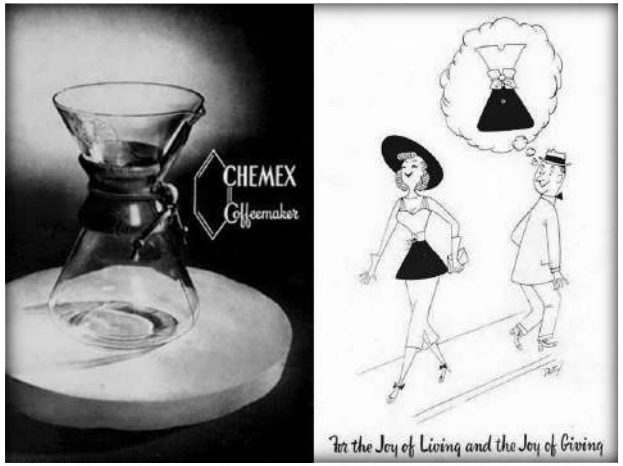




CHEMEX



Inventada por un químico alemán llamado **Peter J. Schlumbohm, en 1941**.



Chemex se encuentra en las colecciones permanentes del MOMA de New York, y el Smithsonian.

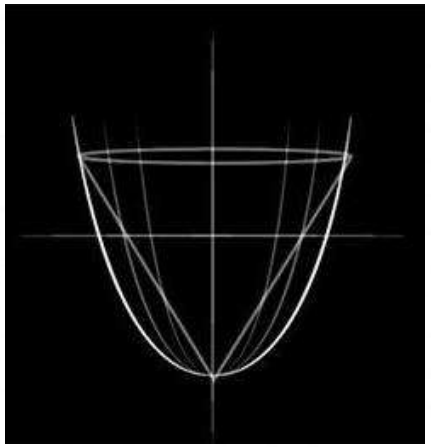
Fue seleccionado por el Instituto de Tecnología de Illinois como uno de los 100 mejores productos de diseño de los tiempos modernos.





vidrio borosilicato

DRIPPER V60



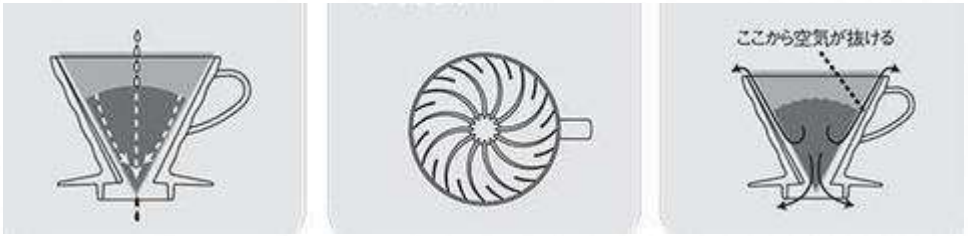
El V60 fue lanzado en 2004, este ha sido su invento más famoso.

El nombre proviene de vector 60, el ángulo de 60 grados de su cono.

Este método fue elaborado inicialmente en cerámica y vidrio, luego en plástico y finalmente en metal.

La última edición del Hario V60 es el Cono de Goteo en Cobre.

Fue diseñado para que soporte mayor conductividad térmica que por medio de la retención de calor, genere una mejor extracción.





AeroPress®

AEROPRESS

Inventado en el año 2005 por el científico estadounidense, presidente de Aerobie Alan Adler.

El dispositivo consta de dos cilindros. Un cilindro tiene un émbolo de goma y se ajusta dentro del cilindro más grande para crear un sello hermético, similar a una jeringa.

El fabricante describe el resultado como una concentración de fuerza espresso de café, pero su uso más frecuente es más en la preparación de café filtro.





MATERIALES DEL AEROPRESS

This material contained BPA, but lab tests showed that no BPA leached from the material into the coffee it brewed.

These materials are BPA free.



Material: Polycarbonate
Color: Clear, with a blue-ish tinge
Dates sold: Oct 2005 - Mar 2007

Material: Polycarbonate
Color: Clear, with a blue-ish tinge
Dates sold: Apr 2007 - Jul 2009

Material: Copolyester
Color: Crystal clear
Dates sold: Aug 2009 - Aug 2010

Material: Copolyester
Color: Smoky grey tint
Dates sold: Sep 2010 - Dec 2013

Material: Copolyester
Color: Smoky grey tint
Dates sold: Jan 2014 - Jun 2014

Material: Polypropylene
Color: Dark grey tint, beige lettering
Dates sold: Jul 2014 - Feb 2015

Material: Polypropylene
Color: Light grey tint, gold foil lettering
Dates sold: Feb 2015- Oct 2019

Material: Polypropylene
Color: Light grey tint, red lettering
Dates sold: Nov 2019- Present

MATERIALES DEL AEROPRESS



Tritán cristal transparente- Tritán de color transparente e inastillable -

TAMAÑOS DEL AEROPRESS



XL
Capacidad 20
onzas (600 ml)



Capacidad 10
onzas (300 ml)



Go
Capacidad 8
onzas (240 ml)

World AeroPress® Championship



World AeroPress® Championship



FINAL MUNDIAL 2023

Melbourne, Australia

1er lugar: Tay Wipvasutt, Tailandia

2do lugar: Carlo Graf Bülow, Alemania

3er lugar: Leon Zhang, China

Receta 3er lugar 2023

Posición: Vertical
Dosis: 18g
Molienda: Comandante C40, 27 clics
Filtro: 1 algodón, 1 lino
Agua: 93°C y 75°C

Café: Lavado Kenya AB de Karindundu, Nyeri procedente de , tostado por , perfilado en un , empaquetado en un Pearl Mini, en una bolsa compostable casera personalizada.

Método:

1. Utilice papel de filtro de algodón y lino cortado, papel de filtro de instalación de doble pila. Agrega el café en polvo.
2. Agregue 100 g de agua a 93 grados centígrados y revuelva 15 rondas después de llenar.
3. Coloque el émbolo en la cámara y tire ligeramente hacia arriba para crear un vacío, dejándolo en remojo durante 45 segundos, y presione hacia abajo a una velocidad constante durante 5 segundos hasta que se termine el líquido.
4. Saque el émbolo superior a una velocidad constante, llene 135 g de agua a 75 grados y revuelva durante 5 vueltas. Coloque el émbolo en la cámara y tire ligeramente hacia arriba para crear un vacío y remoje hasta 1 minuto y 40 segundos.
5. Presione hacia abajo para limpiar a velocidad constante.
6. La concentración de la solución de café es de aproximadamente 1.45%

Receta 2do lugar 2023

Posición: Invertida
Dosis: 18g
Molienda: Comandante C40, 32 clicsAgua: Agua de loto (5 mg 4 ca 5 so 3 po), 100°C
Filtro: 2x Papel

clásico Café: Lavado Kenya AB de Karindundu, Nyeri procedente de , tostado por , perfilado en un , empaquetado en un Pearl Mini, en un personalizado
Bolsa compostable para el hogar.

Método:

1. 0:00 - ddd 18g de café y 50g de agua para la floración
2. 0:15 - Remover muy rápido 32 veces
3. 0:30 - Añadir agua hasta 160g y enjuagar los filtros de papel
4. 1:00 - Cierre la tapa del filtro
5. 1:25 - Dale la vuelta a AeroPress y colócalo en el servidor
6. 1:35 - Empuja lentamente hasta 1:50
7. 1:50 - La preparación terminada debe dar como resultado 135 g de café; Dilúyelo hasta 150 g con agua a temperatura ambiente
8. Vierta el café de un lado a otro entre dos servidores durante 10 veces
9. Servir a una temperatura agradable

Receta 1er lugar 2023

Posición del cervecero: Dosis invertida
: 18 g en total; 16 g en el paso 1 y 2 g en el paso 3
Molienda: 1ZPresso ZP6, 65 clics
Agua: @ 81.5% de fuerza, 89 °C
Filtro: 1 filtro de papel, enjuagado

Café: Lavado Kenya AB de Karindundu, Nyeri procedente de , tostado por , perfilado en un , envasado en un Pearl Mini, en una bolsa compostable casera personalizada.

Método:

1. Ponga 16 g de café en la AeroPress y vierta agua caliente para 100 g
2. Use 1 lado de un palillo y revuelva durante 5 segundos a 0:30
3. Pon otros 2 g de café a las 0:45
4. Revuelva durante otros 5 segundos a las 0:55
5. Presione hacia abajo el AeroPress para subir el émbolo y eliminar el exceso de aire. Cierre la tapa
6. Voltee con cuidado y presione hacia abajo a 1:35 durante unos 30 segundos. Su rendimiento debería ser de alrededor de 75 g +/-
7. Evite con agua a temperatura ambiente a 115 g
8. Bypass con agua caliente a 155g +/-
9. Pruebe y sirva.10

G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co

GC-F-004v.08

Técnico en Servicios de Barismo

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

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 el servicio.



WORLD COFFEE IN GOOD SPIRITS CHAMPIONSHIP™





Barman

Profesional que se dedica a preparar y servir bebidas en un bar o en otro establecimiento similar.
(La expresión inglesa BARMAN puede traducirse como “hombre de la barra”)
Se especializa en la combinación de diferentes bebidas alcohólicas para elaborar cócteles.



Bartender

Profesional que se dedica a la preparación de variedad de bebidas alcohólicas.

Puede referirse a un grupo de personas o una mujer.



Historia de las bebidas alcohólicas

Todo inicia en un día muy oscuro donde los antropólogos ubican entre 5000 y 6000 AC.

Un pastor de ovejas de Mesopotamia, el valle entre los ríos Tigris y Eufrates (hoy en día Iraq) donde los seres humanos crearon sus primeras comunidades agrícolas, observo que un rebaño estaba mas inquieto de lo normal, ya que estaban consumiendo uvas algo pasadas que se habían caído de una vid cercana.

Este pastor muy curioso probo unas cuantas uvas y probo una mas y comió mas y mas.

Luego el pastor y las ovejas regresaron a la aldea sin poder caminar en línea recta. Según la historia este es el inicio del VINO.



Guiando las ovejas.

!Vino¡ !Cerveza¡

Amigos, vecinos y conocidos del pastor, rápidamente captaron la idea de que al exprimir la fruta fermentada se obtenía bebida con efectos embriagantes llamada Vino, (del griego vinos, del latín vinum).

Luego descubrieron que los granos fermentados también producían una bebida que también tenia efectos embriagantes llamada Cerveza.

(**del latín bibere, tomar – del alemarn bier).**



¿Qué es la Fermentación alcohólica?

La fermentación alcohólica:

Es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias.

Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono.

La fermentación alcohólica, comienza después de que la glucosa entra en la celda. La glucosa se degrada en un ácido pyruvic.

Este ácido pyruvic se convierte luego en CO2 y etanol.

Desde hace miles de años, la humanidad aprovechó este proceso para hacer pan, cerveza y vino.





ETANOL: Se obtiene de la fermentación de los azúcares que contienen algunas plantas como la caña de azúcar, y también de almidones como el maíz.

METANOL: Se produce metanol por destilación destructiva de astillas de madera. Esta materia prima condujo a su nombre de alcohol de madera. Este proceso consiste en destilar la madera en ausencia de aire a unos 400 °C formándose gases combustibles (CO, C2H4, H2).

El progreso del arte



Al principio la gente estaba contenta con el vino y la cerveza, pero como los seres humanos somos de naturaleza inquisitiva.

El primer paso controlar la fermentación, agregando microorganismos específicos (levaduras).

El segundo paso fue destilar alcohol del liquido que producía la fermentación de los alimentos.

Aprender a destilar fue resultados de una serie de experimentos realizados por un estudios arabe llamado **ABU MUSA JABIR IBN HAYYAM (803 D.C.)**

Reconocido como **Geber** el padre de química moderna.

La llegada de la destilación

Geber vertió el vino en el Al-ambiq y puso la olla sobre el fuego, el alcohol presente se evaporo antes que el liquido.

El alcohol se elevo por el pico y se condenso, de esa forma se produjo la primera bebida destilada del mundo, todo lo que necesitaba era un nombre.

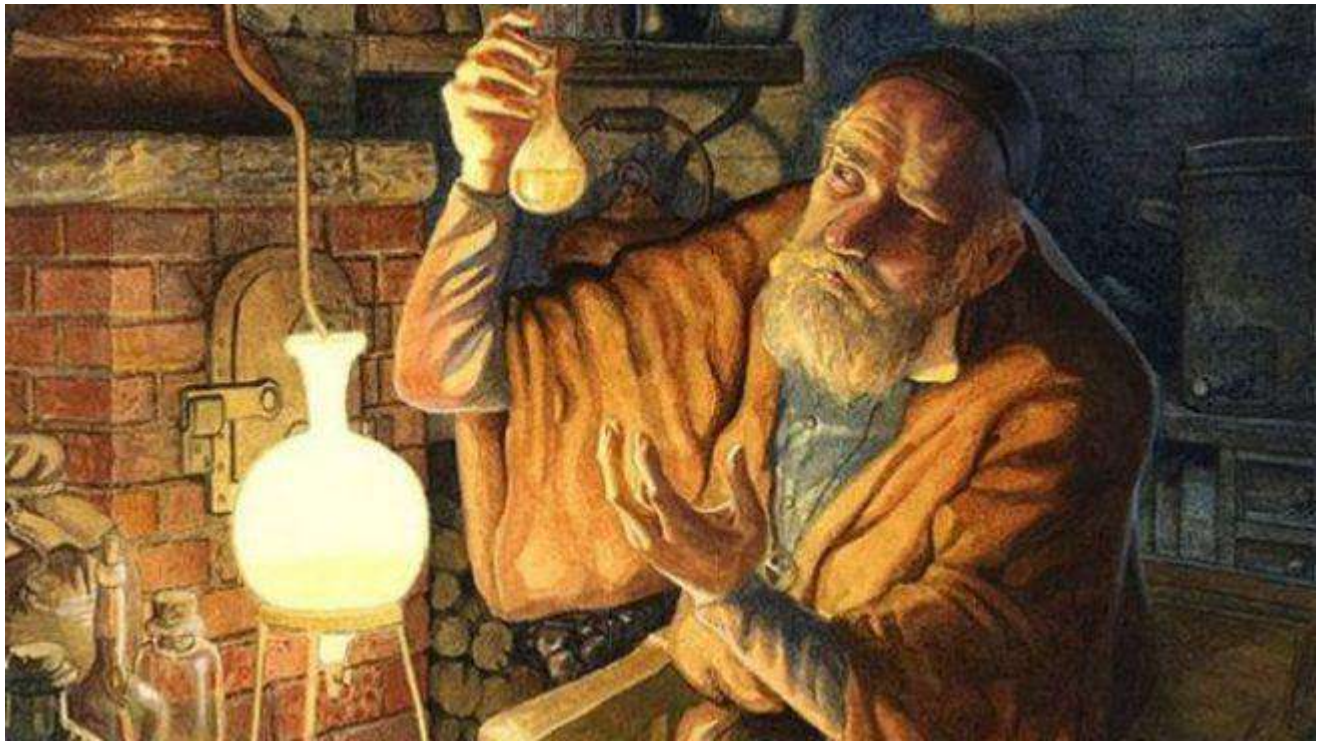
Mientras algunos **alquimistas** buscaban tónicos para la longevidad, los primeros productores de cosméticos usaban el al-ambiq para hervir antimonio en polvo mezclado con agua y producían un liquido oscuro llamado Kohl o al-kohl.

Al-cohl se volvio alcohol
Al-ambiq se volvio alambique



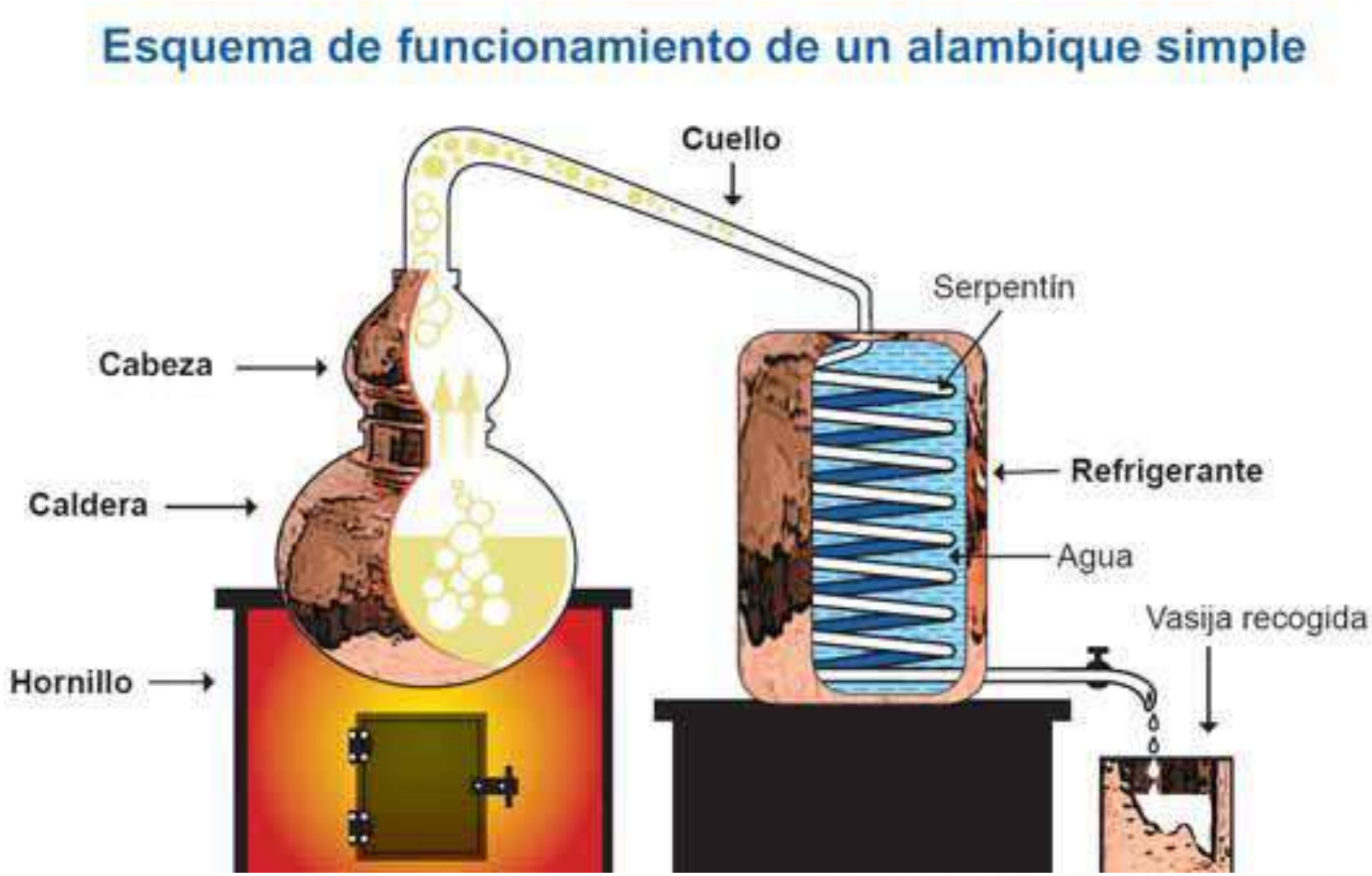
¿Quiénes eran los alquimistas?

Era una práctica que combinaba diferentes disciplinas como la química, la metalúrgica, la física, la astrologia o la medicina, junto con prácticas místicas y espirituales.



¿Qué es la destilación?

Proceso de separación de un líquido más volátil como el alcohol de aquellos menos volátiles como el agua, por medio calor y condensación.

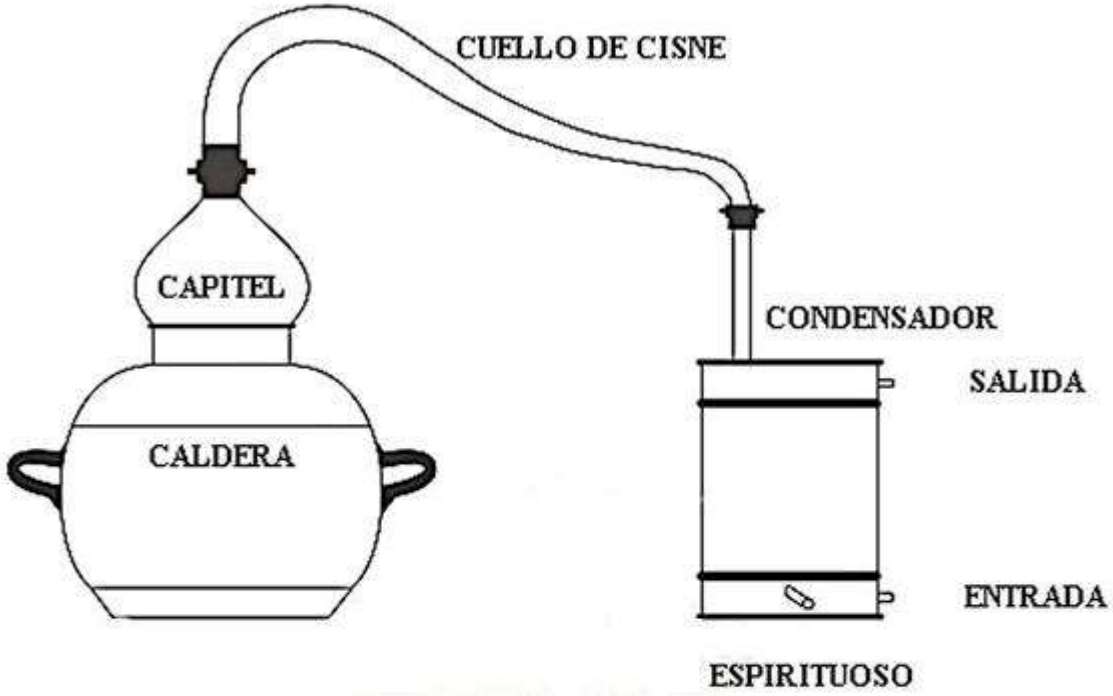


¿Qué son las cabezas y las cosas en la destilación?

Término que utilizan los destiladores para referirse a las etapas cuando calentamos un líquido fermentado en los alambiques estos evaporan sus componentes más volátiles, éstos primeros vapores son llamados "cabezas". Estos mismos vapores se condensan y enfrían después en una espiral de cobre.

El resultado de este primer proceso contiene aun elementos no deseados que pasan por un segundo proceso de destilación para purificarlos.

Los restos de los elementos líquidos , que quedan en el alambique sin procesar, se llaman " colas".





El secreto se difunde

Geber murió en el año 803 pero su proceso de destilación perduro entre sus compatriotas árabes, que usaron el destilado no como bebida sino como medicina, que posteriormente fue llevado a Europa.



Arnald de Villanova

Alrededor del año 1300 este profesor de medicina de Montpellier Francia, reunió las primeras instrucciones para destilar alcohol a partir del vino.

Bautizo el alcohol destilado **aqua vitae,** que en latín significa «agua de vida» que se tradujo a **eau de vie** en Francia, **uisege beatha** entre los Celtas, **akavit** en Escandinavia, y **vodka (aguita)** En Rusia.



Elementos usados en la destilación alcohólica

Granos	Produce esta bebida Destilada
Cebada	Whisky Escocés, whiskey Irlandes
Avena	Whisky Escocés
Arroz	Zaque (vino de arros destilado) Whisky Japones
Centeno	Whisky
Trigo	Whisky, Vodka
Frutas y verduras	**Produce esta bebida Destilada**
Agave	Tequila
Manzana	Brandy de Manzana
Uva	Brandy
Papa	Vodka
Adulcorantes	**Produce esta bebida Destilada**
Caña de azucar, melaza	Ron, Aguardiente, cachaza
Productos botanico, hierbas y especies	Ginebras, licores

Tipos de bebidas destiladas

Todas las bebidas destiladas salen del alambique como líquidos transparentes y estos se clasifican sencillamente como los claros son incoloros y los oscuros varían del color ámbar al café profundo.

Destilados Claros:
Todos son transparentes, pero algunos tienen sabor especifico dependiendo el alimento a destilar.

Ejm:
Ginebra, ron, Zaque, Tequila, vodka, pisco







Tipos de bebidas destiladas



Destilados Oscuros:

Al Igual que los destilados claros, inicialmente son transparentes, pero el añejamiento en barriles y la adición de agentes colorantes como caramelo, para mantener la uniformidad del color de un año a otro.

Ejm:

Brandy, Whisky, bourbon y el whiskey de tennessee, whisky canadiense, whiskey irlandés, whisky escoces.



El clásico barril de roble



Japón para el Zaque se utiliza el cedro

pero la madera favorita es el roble.

Roble americano en Estados Unidos
Roble Español, para barricas de Jerez
Roble de limousin en Francia

Nadie sabe la razón por la cual los romanos usaron madera de roble para hacer los primeros barriles, tal vez única opción, arboles de mayor abundancia, fáciles de trabajar, flexible, fuerte, resistente o simplemente porque sabían mejor.

Bebidas Destiladas

MATERIA PRIMA
Caldos de diferentes materias primas (granos almidones , mostos)

Wort, vino, fermento de frutas

DESTILACIÓN
Aromas y sabores provenientes de la destilación.

Destilación artesanal e industrial

ENVEJECIMIENTO
Barricas de madera distintas

Tiempos de envejecimiento

Jerry Thomas



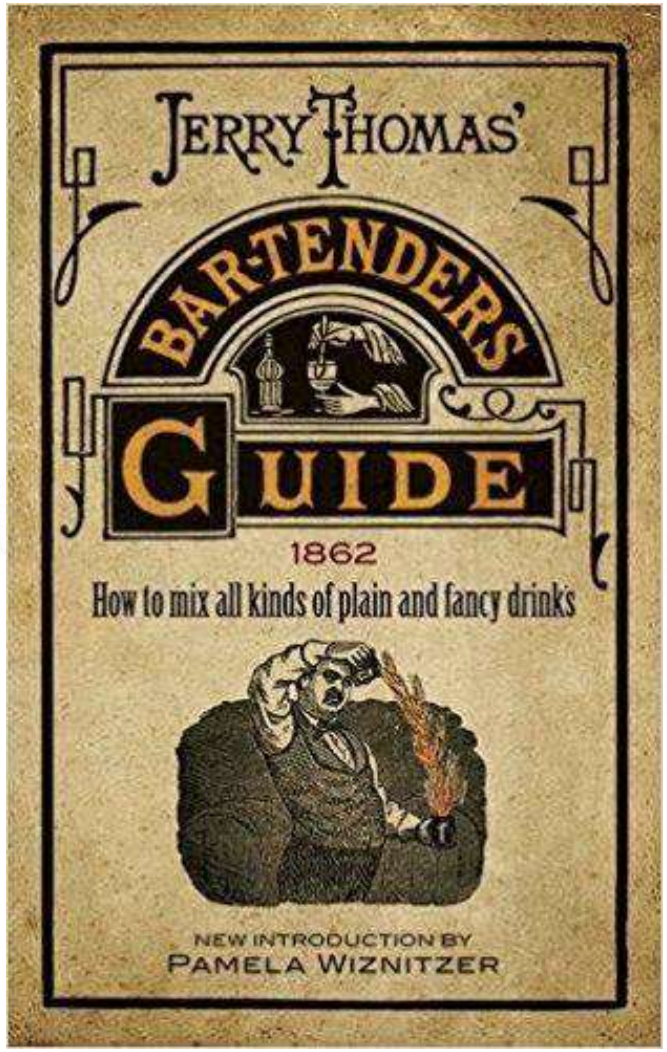
(30 de octubre de 1830 - 15 de diciembre de 1885)

Pionero en la popularización de cócteles en los EE UU, considerado "el padre de la mixología.

Thomas mostró creatividad y talento para el espectáculo mientras preparaba bebidas y estableció la imagen del barman como un profesional creativo.

Fue apodado "Profesor" Jerry Thomas.

Libro, La guía de como mezclar bebidas



En 1861 público el libro “The Bartender Guide or How to Mix drinks”; LA GUIA DE COMO MEZCLAR BEBIDAS.

El primer libro de recopilación de recetas de cócteles de la **historia**.

También incluyó su estrella, el Blue Blazer, el primer cóctel flambeado de la **historia**:

Ley seca, EE.UU, 1920 - 1933







Al capone

(Alphonse Capone, llamado Scarface -Caracortada-; Nueva York, 1889 - Miami Beach, 1947) Gángster y contrabandista estadounidense



Desarrollo de la coctelería

Debido a la recesión de las guerras y crisis económicas y sociales EE.UU y a la no importación de alcohol en el siglo XIX comenzaron a proliferar destilerías clandestinas que producían bebidas de mala calidad, lo que provocó que **bartenders** y cantineros se dieran a la tarea de minimizar las características indeseables de tales bebidas.



Qué es la IBA: Asociación Internacional de Bartenders

Es una organización internacional que fue fundada el 24 de febrero de 1951 con el objetivo de impulsar, conceder premios, enseñar y promocionar bármanes alrededor del mundo.

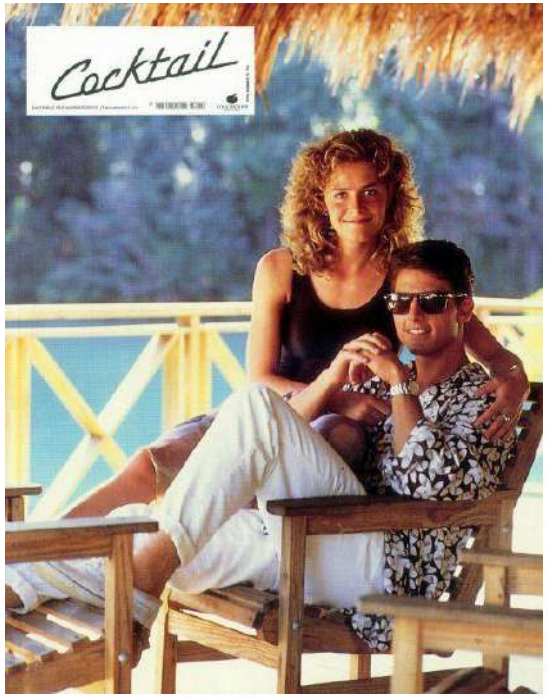


Pelicula Cóctel

Película protagonizada por Tom Cruise, en 1.988, donde impulso mucho la profesión del Bartender

.





Clasificación de las bebidas alcohólicas

1. BEBIDAS FERMENTADAS

Estas fueron las primeras clases de bebidas que existieron.

Se las denomina así porque se producen a través de un mecanismo químico llamado fermentación alcohólica.

El que el azúcar propio de las frutas, las hierbas o las semillas, se convierte en alcohol por la acción de algunos microorganismos; en este caso, de bacterias de levadura.

En este grupo, que por lo general posee un graduación alcohólica baja (5-15º), se encuentran:

Vinos, Cervezas, Vino, Champagne, Chicha, Pulke, etc







2. BEBIDAS DESTILADAS

Estas bebidas se las obtiene a través de la destilación.

Este proceso consiste en hervir jugos o zumos ya fermentados para separar el alcohol del agua, y así tener una mayor graduación alcohólica (que van entre los 17 a 45º).

Pero en ocasiones se le suele agregar otros ingredientes (almidón o frutas) para aumentar el sabor.

En este grupo se encuentran:
Vodka, Whisky, Tequila, Ron, Ginebra, Brandy, Pisco, Coñac, etc



3. BEBIDAS FORTIFICADAS







Éstas se las obtiene, primero, por fermentación para luego ser 'fortificadas' a través de la adición de un alcohol proveniente de una destilación.

Esto se lo hace con el objetivo de equilibrar los sabores, pero a la vez se incrementa su graduación alcohólica.

Tienen una graduación alcohólica comprendida entre los 15º y los 22º.
Los principales ejemplos de este grupo son los vinos fortificados, de los cuales tenemos:

Vermouth, Oporto, Jerez, etc

4. LICORES Y CREMAS



Estas bebidas alcohólicas se las obtiene por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales (frutas, hierbas, etc) con alcoholes destilados aromatizados y con una cantidad determinada de azúcar.

Debido a que las frutas -u otras especias naturales- son el ingrediente principal, existe una inmensa variedad de licores y cremas en el mundo, ya que dependen de la región geográfica dónde se los prepara.

Estas bebidas poseen un contenido alcohólico superior a los 15º (llegando a superar los 50º).

Triple sec, amaretto, licor de cassis, baileys, licor de café etc

G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co



PROCESOS DE FERMENTACIÓN DE CARA A NUEVOS MERCADOS

HISTORIA DEL PROCESAMIENTO DE CAFÉ

PRIMERA OLA 500 D.C (?) – 1850 DC

Solo existía el procesamiento vía Natural o seca

SEGUNDA OLA 1850 – 2000 D.C

- Invención y avance del proceso lavado
- Enfoque en el costo y en el volumen

TERCERA OLA 2000 D.C – ?

- Avance hacia la calidad
- Se reconoce el valor de todos los métodos de procesamiento
- **Enfoque en el sabor**

CUARTA OLA – ACTUALIDAD

- **Procesos Experimentales**
- Sofisticación del procesamiento
- Exigencia del mercado

EL PASADO



- **LAVADO**

- **NATURAL**

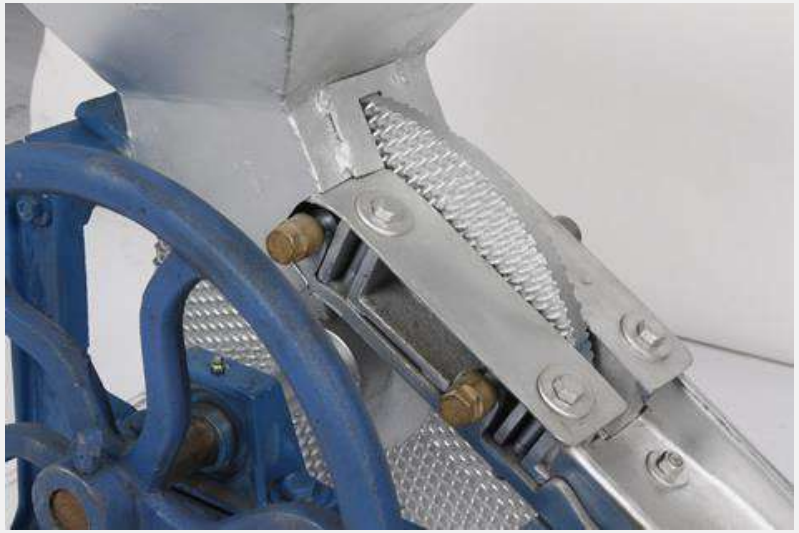




INVENCIÓN DEL CAFÉ LAVADO 1850

- Revolución Industrial
- El café como producto exclusivo Colonias Europeas
- Donde más productivo resultaba el café más difícil se hacia su procesamiento vía Natural o seca
- Primer máquina para despulpar café fabricada en Escocia (Despulpadora de Discos)
- El Proceso fue llamado “Proceso de las Indias Occidentales "









NUESTROS CAFICULTORES FERMENTAN CAFÉ CON EL ÚNICO PROPOSITO DE REMOVER MUCILAGO



CASI 170 AÑOS FERMENTANDO CAFÉ Y AÚN NO HEMOS DISLUCIDADO LA IMPORTANCIA Y EL POTENCIAL DE ESTA OPERACIÓN UNITARIA Y SU IMPACTO EN EL SABOR





PROCESOS EXPERIMENTALES

ULTIMAS 3 DECADAS

- LAVADO
  - FERMENTADO
  - DESMUCILAGINADO MECÁNICAMENTE

- DESPULPADO NATURAL / HONEY

Despulpado Natural / Honey . Etiopía a comienzos del siglo pasado 1980 en Brasil , solo era ofrecido por Brasil – Luego lo adopto Costa Rica y lo llamo Honey

- NATURALES

Nuevos procesos
Música para los oídos de los productores



CUARTA OLA DE PROCESAMIENTO

Procesos Experimentales para satisfacer nichos de mercados poco convencionales

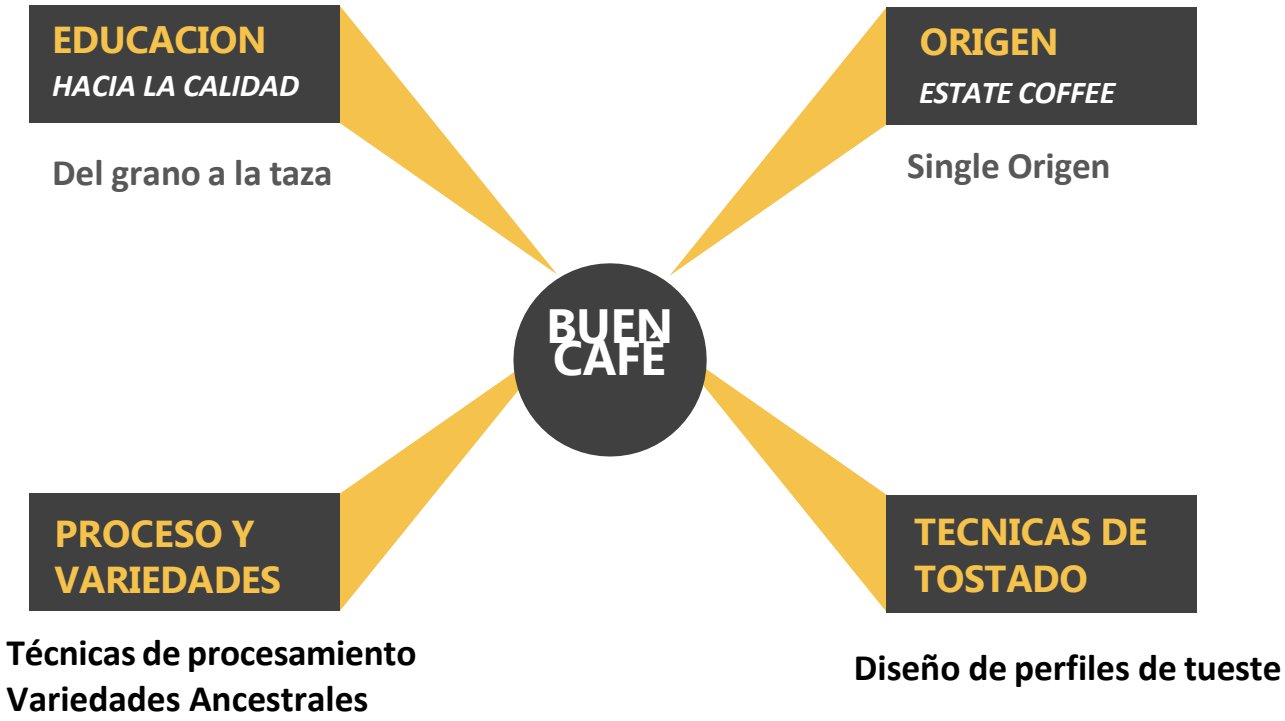
- ✓ **TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN**



- ✓ **TECNOLOGÍA Y NUEVOS METODOS DE SECADO**



LOS CONSUMIDORES DE TERCERA OLA BUSCAN…



Lenguaje común en todo la cadena de suministro

#NOMOREBADCOFFEE --- ·#NOMASCAFEMALO --- #CHEGADECAFERUIM

CUARTA OLA DE CONSUMO

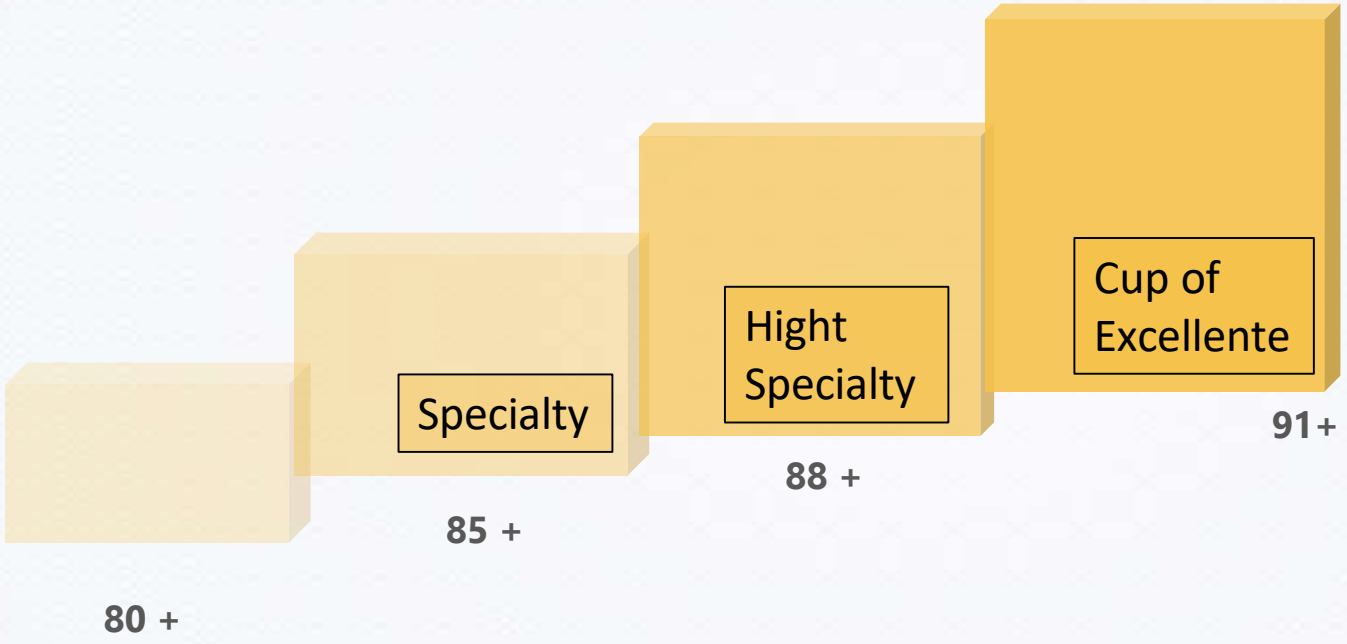
Sofisticación de los mercados





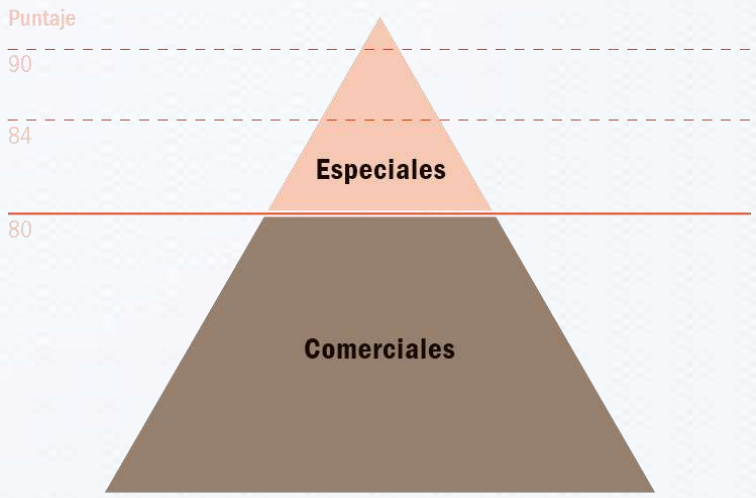
* DIFERENCIACIÓN

Diferenciación según puntuación SCA y COE



“ Los números no saben a nada mientras no se tenga una estrategia definida de comercialización”

Daniela Maya



“ El sabor como el hilo conductor de la calidad del café a lo largo de la cadena de valor".

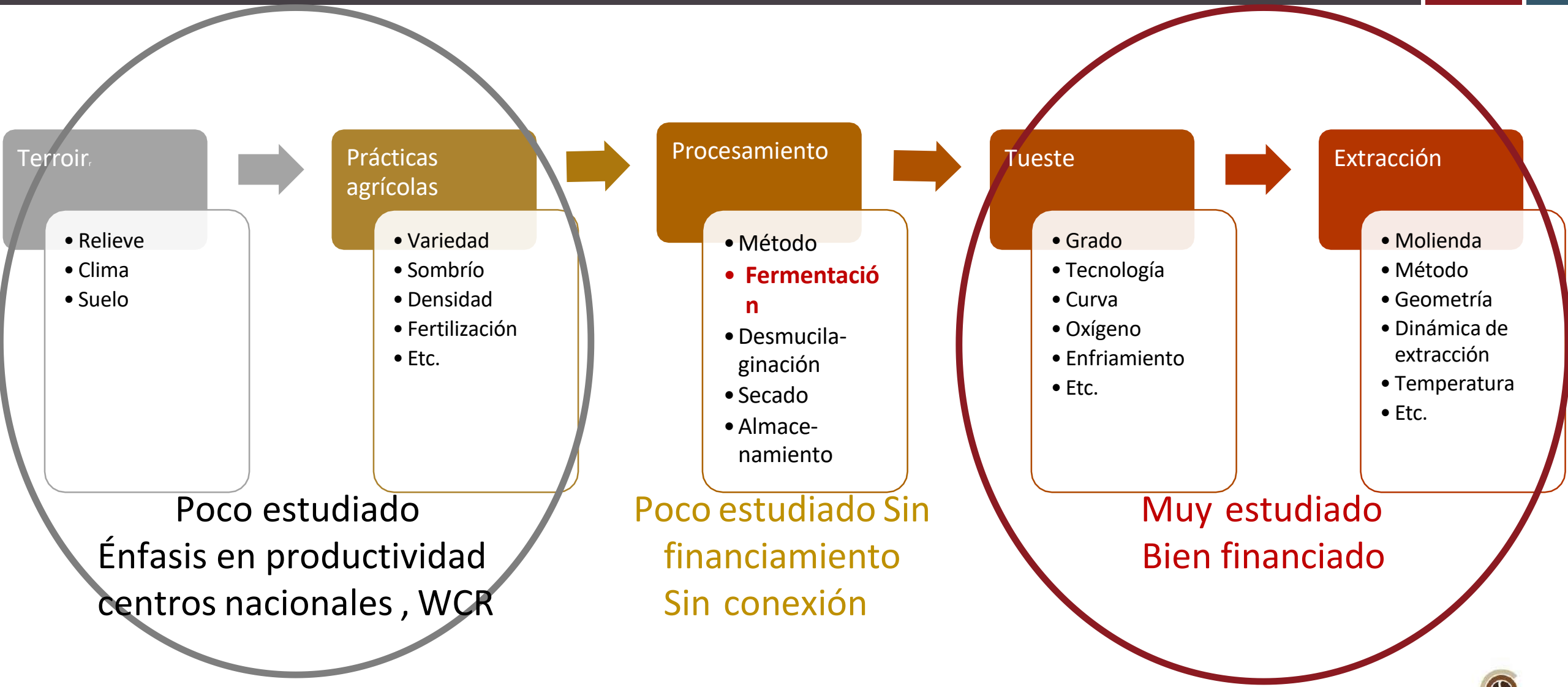


Programa para la especialidad del Café – **PEC**

Alianza por el **café** de Antioquia

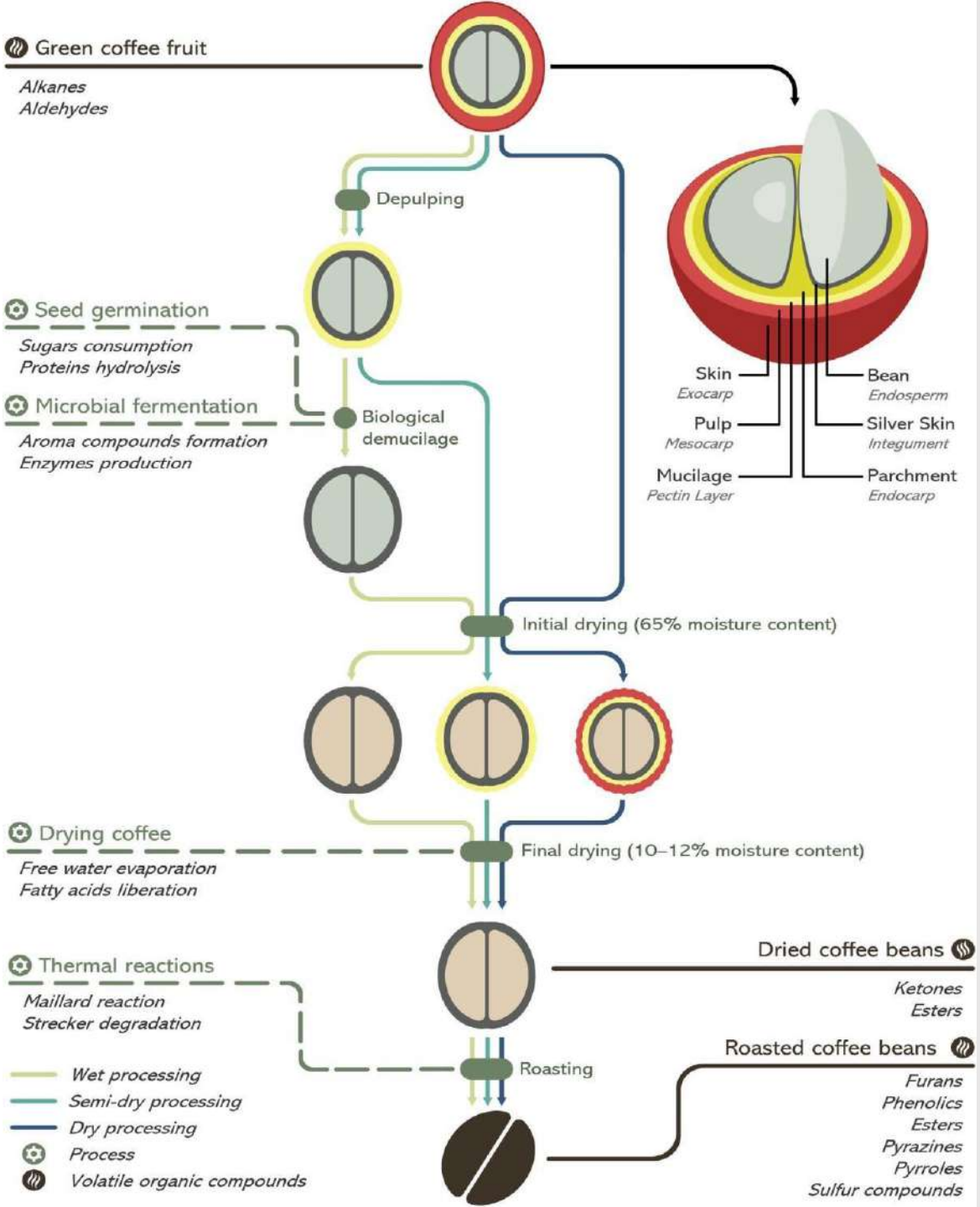
A QUE ATRIBUIR EL SABOR DEL CAFÉ?




Terroir
• Relieve
• Clima
• Suelo
Prácticas agrícolas
• Variedad
• Sombrío
• Densidad
• Fertilización
• Etc.
Procesamiento
• Método
• Fermentación
• Desmucila-ginación
• Secado
• Almace-namiento
Tueste
• Grado
• Tecnología
• Curva
• Oxígeno
• Enfriamiento
• Etc.
Extracción
• Molienda
• Método
• Geometría
• Dinámica de extracción
• Temperatura
• Etc.
Poco estudiado
Énfasis en productividad
centros nacionales , WCR
Poco estudiado Sin financiamiento
Sin conexión
Muy estudiado
Bien financiado



FERMENTACIÓN: GANANCIA O PERDIDA DE VALOR



LA FERMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA DE DIFERENCIACIÓN

ALQUIMISTA SPECIALTY COFFEE

METABOLISMOS DE LA SEMILLA VS FERMENTACION

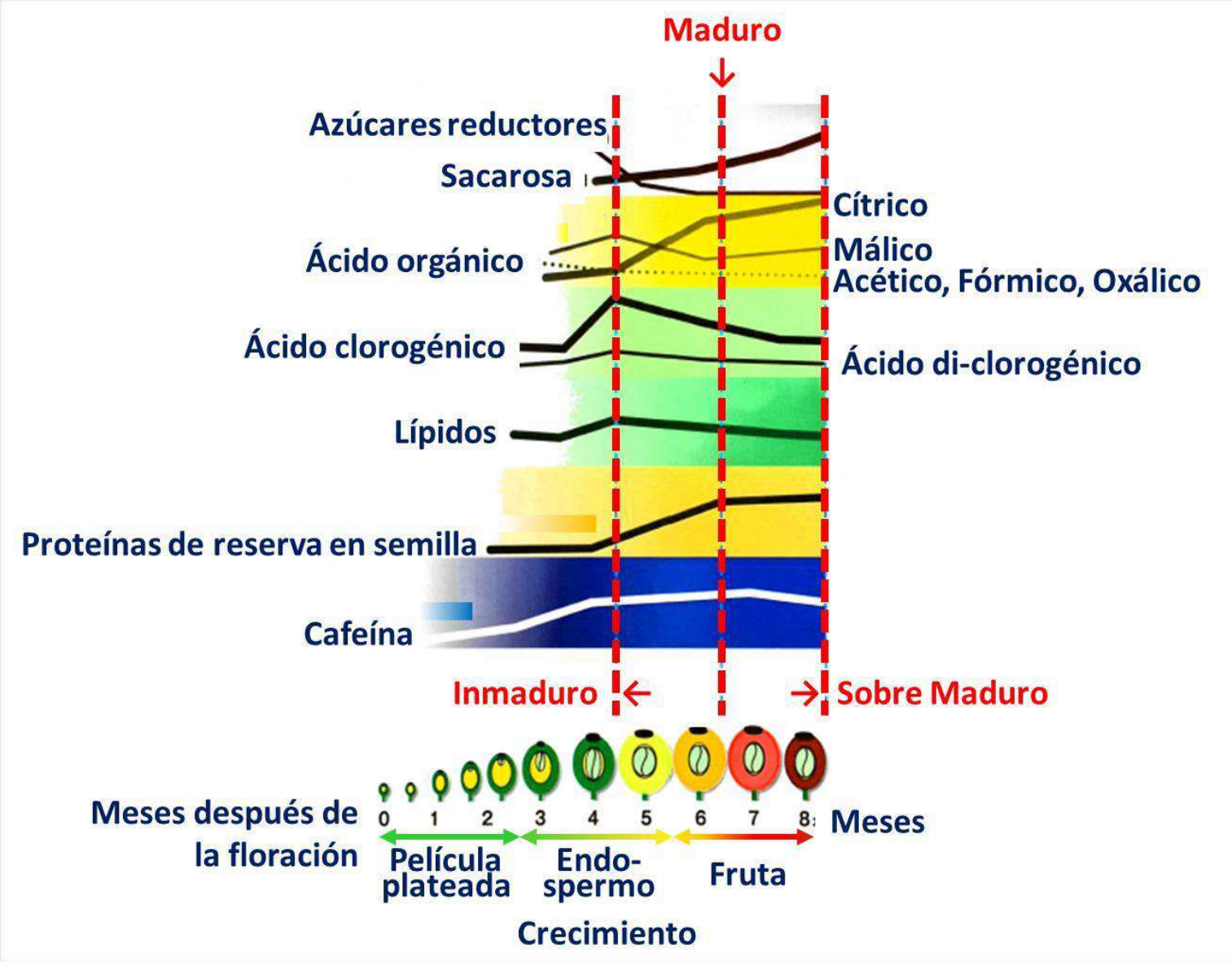
El papel de la semilla y su interacción con el procesamiento

El conocimiento del metabolismo de la semilla permite continuar en la comprensión general de la bioquímica del café. Los frutos de café tienen un metabolismo activo durante los diferentes procesamientos de pos cosecha lo cual es indudablemente relevante para la calidad del café.
Los análisis sensoriales han demostrado las conocidas diferencias en la calidad de las tazas provenientes de cafés procesados a través del beneficio húmedo y seco (Selmar et al., 2002) y estas diferencias están asociadas a la composición de aminoácidos y carbohidratos (Knopp et al., 2005) precursores importantes de los compuestos volátiles del café.

Los metabolismos propios de la semilla están íntimamente relacionados a los procesos de fermentación.
Buscar la correlación del metabolismo con la germinación y su impacto en las diferentes etapas de los procesos de poscosecha y su impacto en la calidad del café genera un enfoque bastante novedoso en la investigación del café.



IMPORTANCIA DE LA COSECHA SELECTIVA Y SU IMPACTO EN TAZA





- **Garantizar la mejor materia prima disponible a partir de recolección y selección**

- **Los azucares libres formados en el pericarpio, facilitan el trabajo posterior de los microorganismos, especialmente en el procesamiento semilavado, seco y en las fermentaciones controladas para cafés lavados**

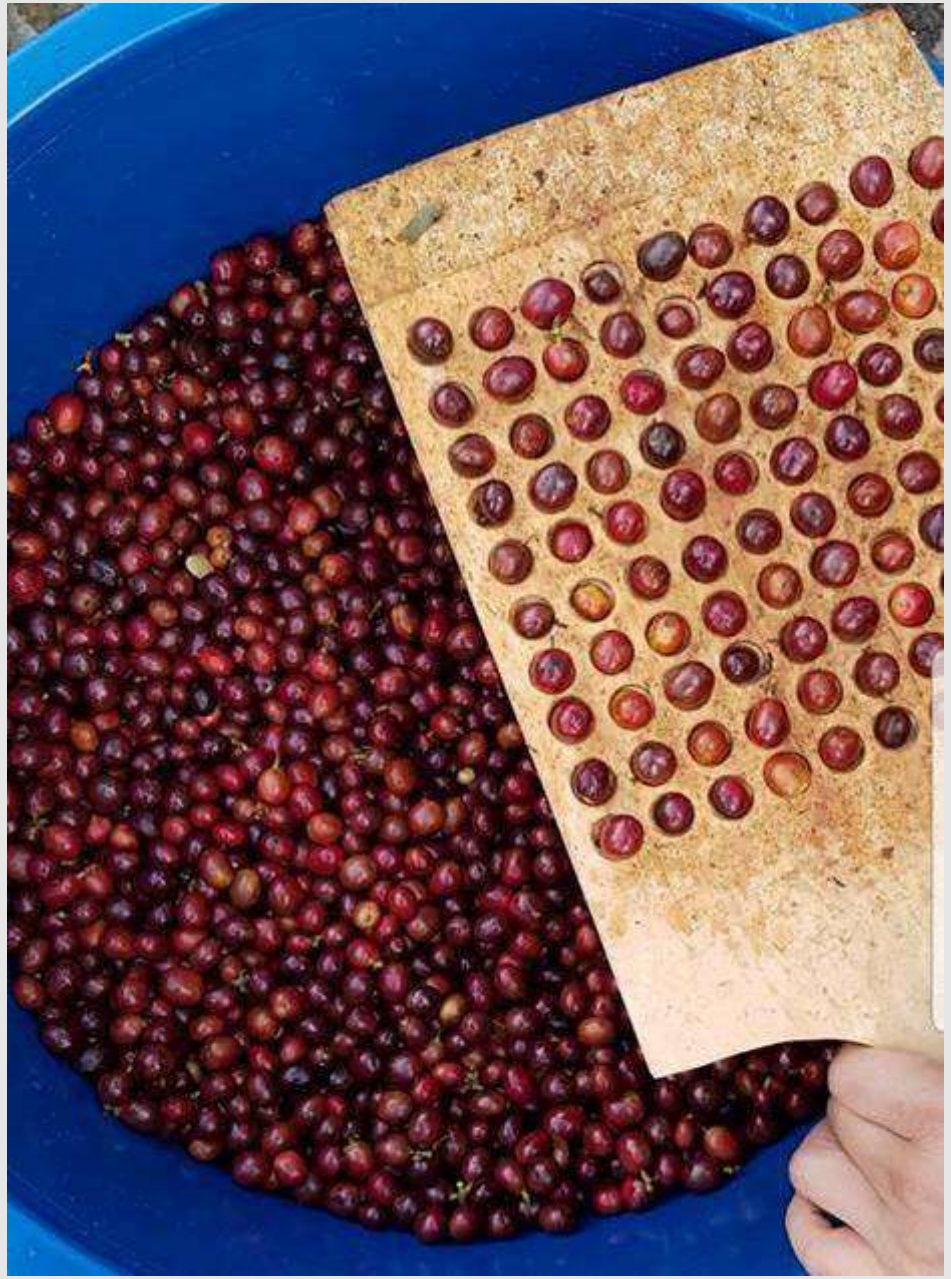


CLASIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA CEREZA

Módulo 2: Formulario de Caracterización de Cerezas del Café

Coloque sus cerezas en los recuadros de categoría correctos de abajo para la calificación de la prueba.

Cerezas verdes	Cerezas inmaduras
Cerezas en objetivo	Cerezas sobremaduras
Cerezas secas	





Módulo 2: Formulario de Materia Prima

Uso del Refractómetro

Lectura de Cerezas Inmaduras	Lectura de Cerezas Maduras	Lectura de Cerezas Sobremaduras
1. _____ °Bx	1. _____ °Bx	1. _____ °Bx
2. _____ °Bx	2. _____ °Bx	2. _____ °Bx
3. _____ °Bx	3. _____ °Bx	3. _____ °Bx
4. _____ °Bx	4. _____ °Bx	4. _____ °Bx
5. _____ °Bx	5. _____ °Bx	5. _____ °Bx
Prom: _____ °Bx	Prom: _____ °Bx	Prom: _____ °Bx

Aspecto/Observaciones de la Textura:

_____ _____ _____

_____ _____ _____

Caracterización de Materia Prima

- ☐ Crear unas "series de madurez" de cerezas
- ☐ Seleccionar rango de madurez objetivo
- ☐ Tomar una muestra de 100 cerezas

De la Muestra de 100 Cerezas

_____% de cerezas verdes

_____% de cerezas por debajo de madurez objetivo (no incluye cerezas verdes)

*_____% de cerezas en objetivo *

_____% de cerezas por encima de madurez objetivo (sobremaduras)

_____% de cerezas secas

Acciones que Ud.tomaría: _____

_____

Microbes prefer different environments

Microorganism	Fermentation pathway	Oxygen?	Ideal pH	Ideal Temperature
Lactic bacteria	Lactic	Anaerobic	5-6	30 – 40+°C
Acetic bacteria	Acetic	Aerobic	5 – 6.5	28 – 30 °C
LAB, including *Leuconostoc* spp bacteria	Malolactic	Mostly Anaerobic	~4-5	30 – 40+°C
Yeasts	Alcoholic	Anaerobic	4 - 4.5	20 – 30°C
Molds	Fungal	Aerobic	2 – 8.5	21 – 32°C

Hipótesis

O_2

Fermentación acética

- Sabor afrutado
- Acidez vinosa
- Menor carácter Maillard





Fermentación láctica

- Acidez láctica
- Mayor carácter de Maillard



Factores y variables

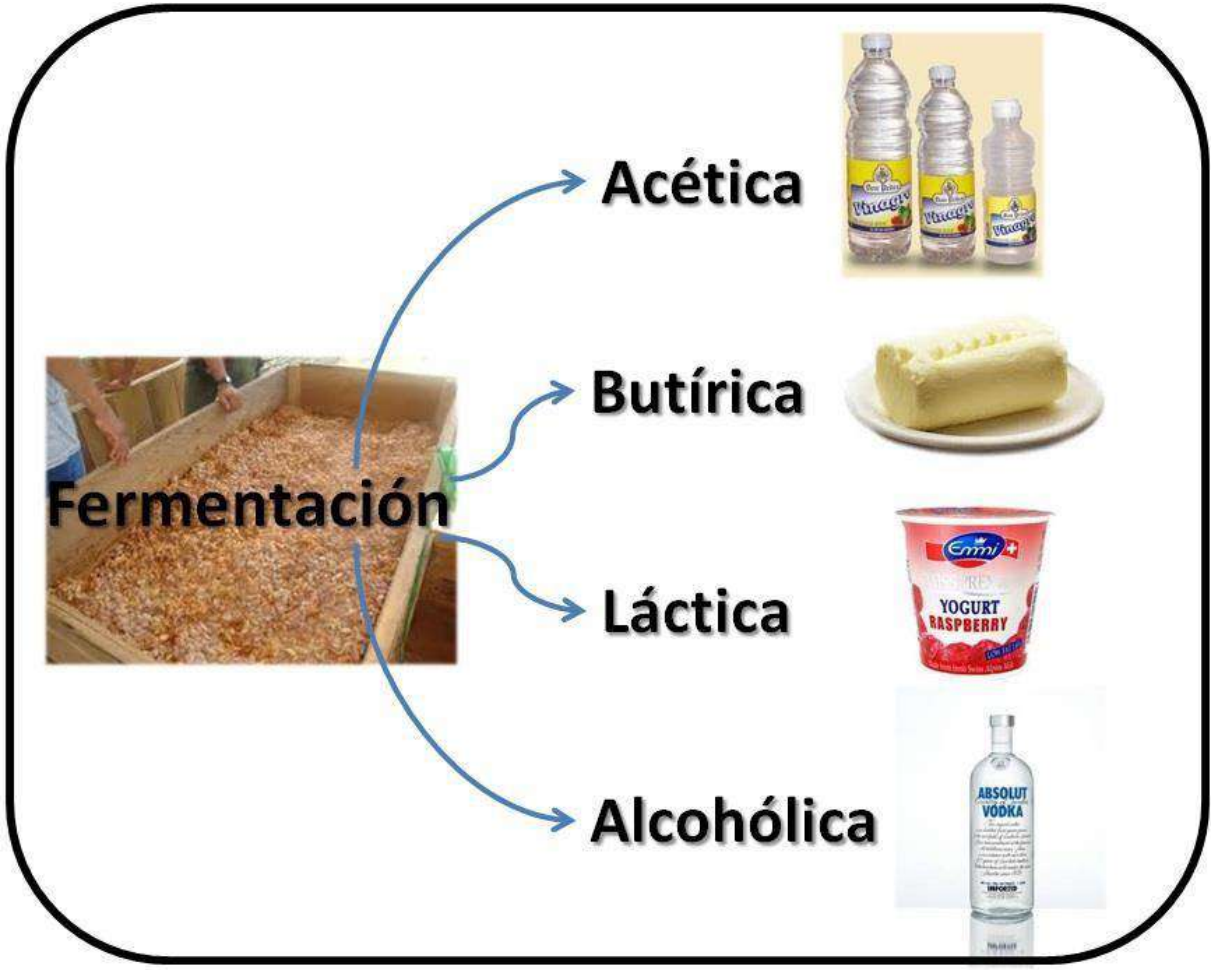
Variables independientes:

- Nivel de oxígeno
- Temperatura
- Fermentación cereza/ café baba
- Tiempo de fermentación
- *¿Qué más?*

Variables dependientes:

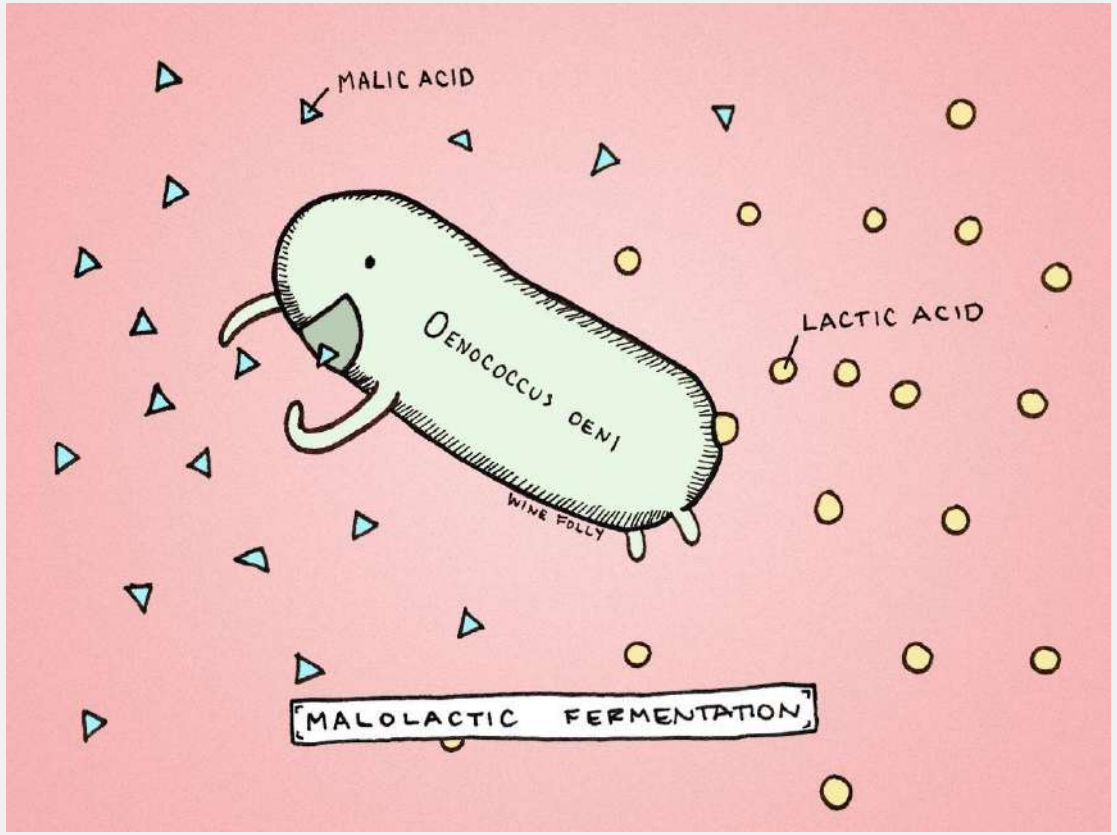
- Comunidad microbiana
- Progreso de la fermentación
  - Fluidificación mucílago
  - pH
- Composición química
- Sabor
- Puntaje SCA

TIPOS DE FERMENTACION



Velocidad de fermentación y velocidad de establecimiento de colonias

FERMENTACION MALOLACTICA



Fermentación alcohólica

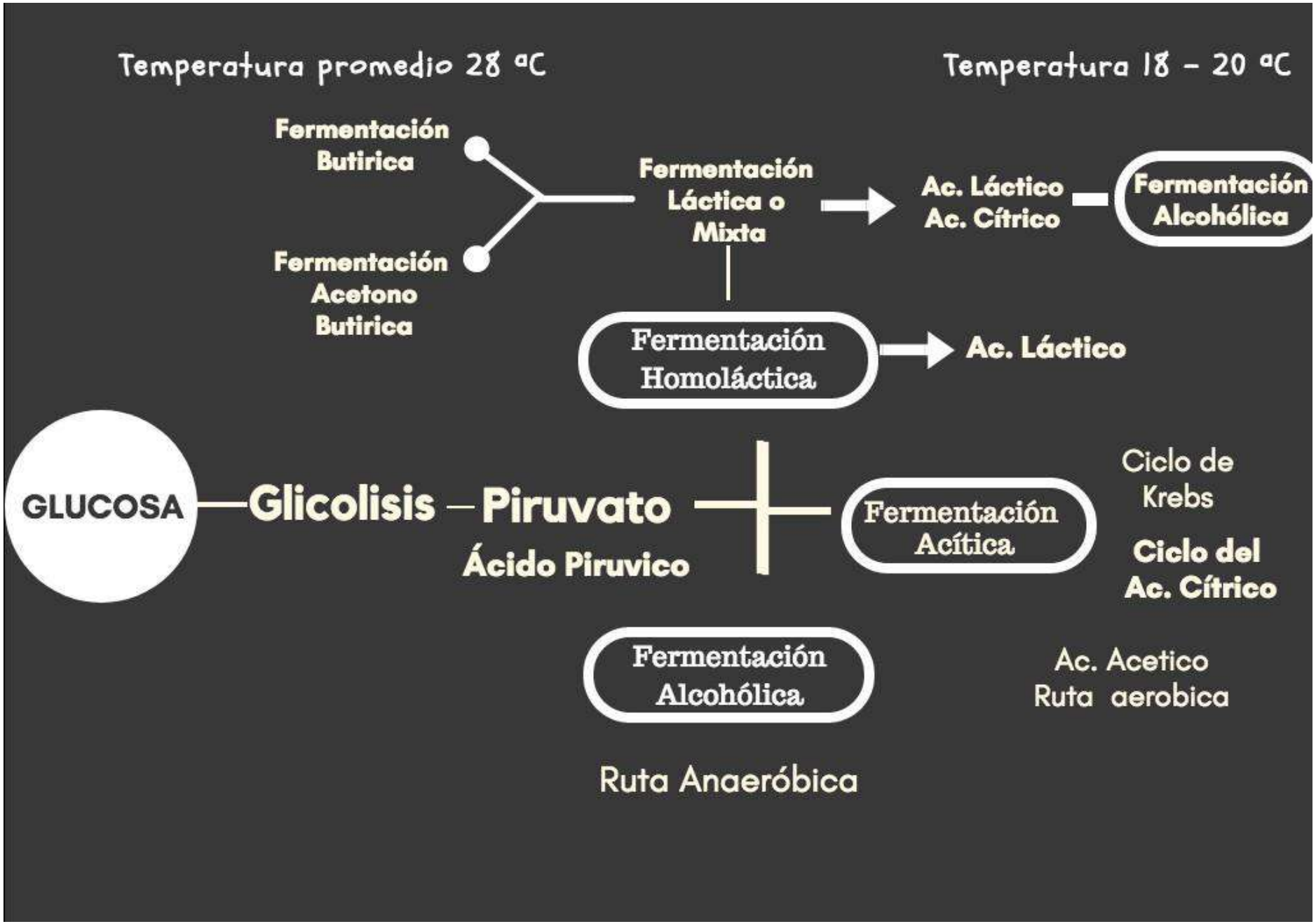
$$C_6H_{12}O_6 \xrightarrow{\text{Levaduras}} CH_3CH_2OH + CO_2$$

Azúcar — Etanol

Fermentación maloláctica

$$C_4H_6O_6 \xrightarrow{\text{Bacterias lácticas}} CH_3CHOHCOOH + CO_2$$

Ácido málico — Ácido láctico


Temperatura promedio 28 ºC
Temperatura 18 - 20 ºC
Fermentación Butirica
Fermentación Acetono Butirica
Fermentación Láctica o Mixta
Ac. Láctico
Ac. Cítrico
Fermentación Alcohólica
Fermentación Homoláctica
Ac. Láctico
GLUCOSA
Glicolisis – Piruvato
Ácido Piruvico
Fermentación Acítica
Ciclo de Krebs
Ciclo del Ac. Cítrico
Fermentación Alcohólica
Ac. Acetico
Ruta aerobica
Ruta Anaeróbica





FERMENTACIONES EN CEREZA

Acción de pectinas
Pectinasas como fuente de C
Ruta Alcohólica
Acción Levaduras en medio acido





Permite fijar mucilago al pergamino con sub productos del proceso
Cambio color, olor , sabor , densidad del café en baba

FERMENTACION EN CEREZA

Temperaturas promedio 18 º C
Humedad Relativa 80 %
Tiempos extendidos de hasta 100 hrs



Mosto de Café ????

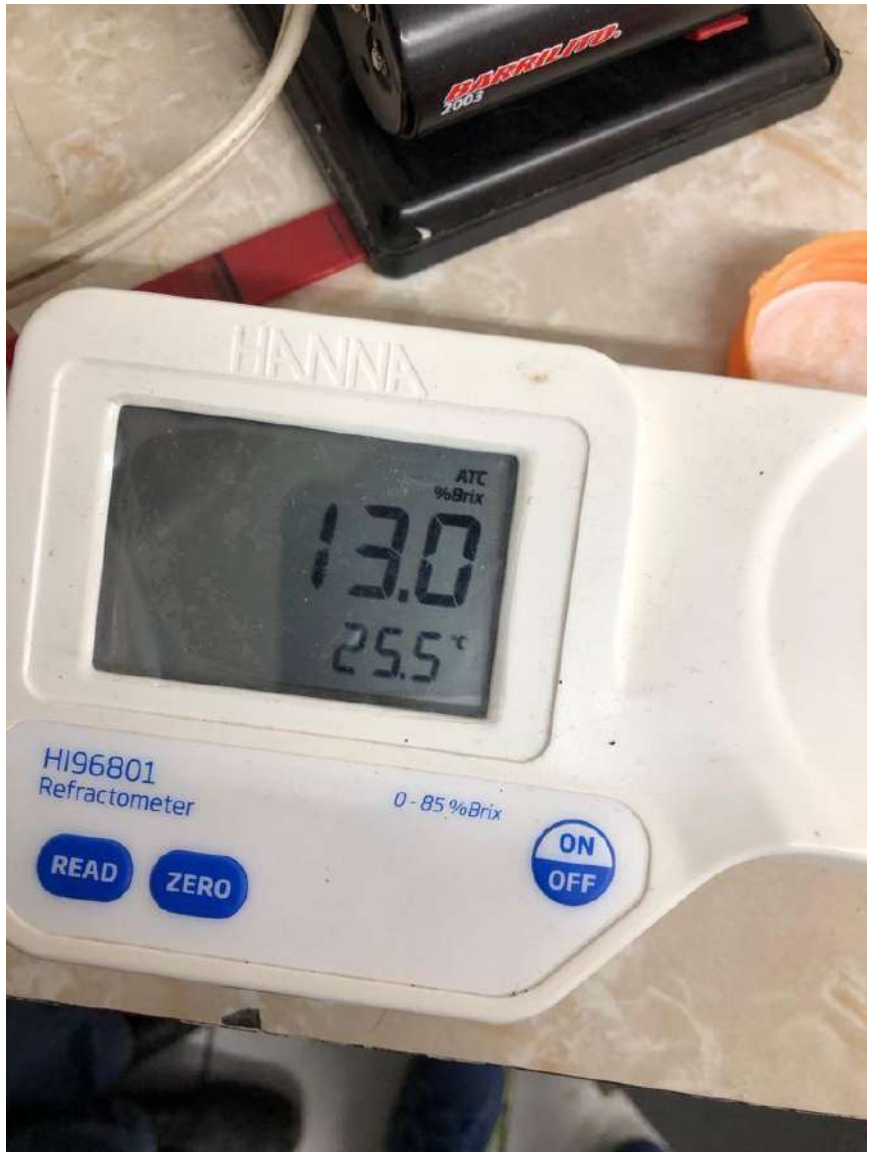


Mosto de uva
Alcohol
Vinos
Frutas maduras
???????








HANNA
ATC
%Brix
13.0
25.5 °C
HI96801
Refractometer
0 - 85 %Brix
READ
ZERO
ON
OFF


HANNA
pH
4.13
Checker Plus

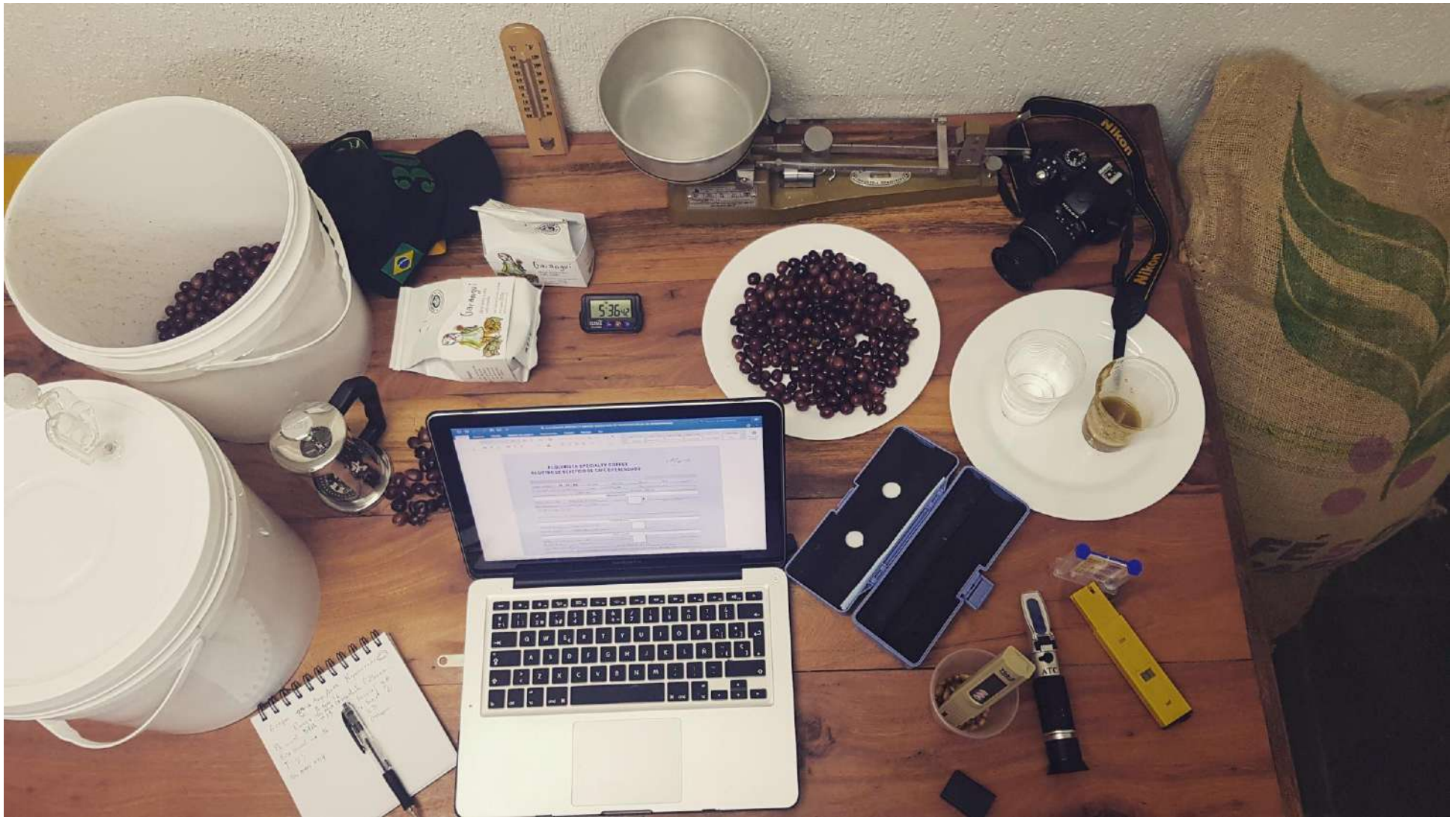




Tiempo mínimo de lavado

PUNTO DE PARTIDA: TIEMPO 0

Condiciones adecuadas
Medición de variables
Evaluación sensorial



Solo podrás mejorar aquello que puedes medir ...















Solo podrás mejorar aquello que puedes medir ...

Honey Roll Process

SUSHI DE CAFÉ CEREZA ??

FERMENTACIÓN A ALTAS TEMPERATURAS CON BAJA INCIDENCIA DE OXIGENO



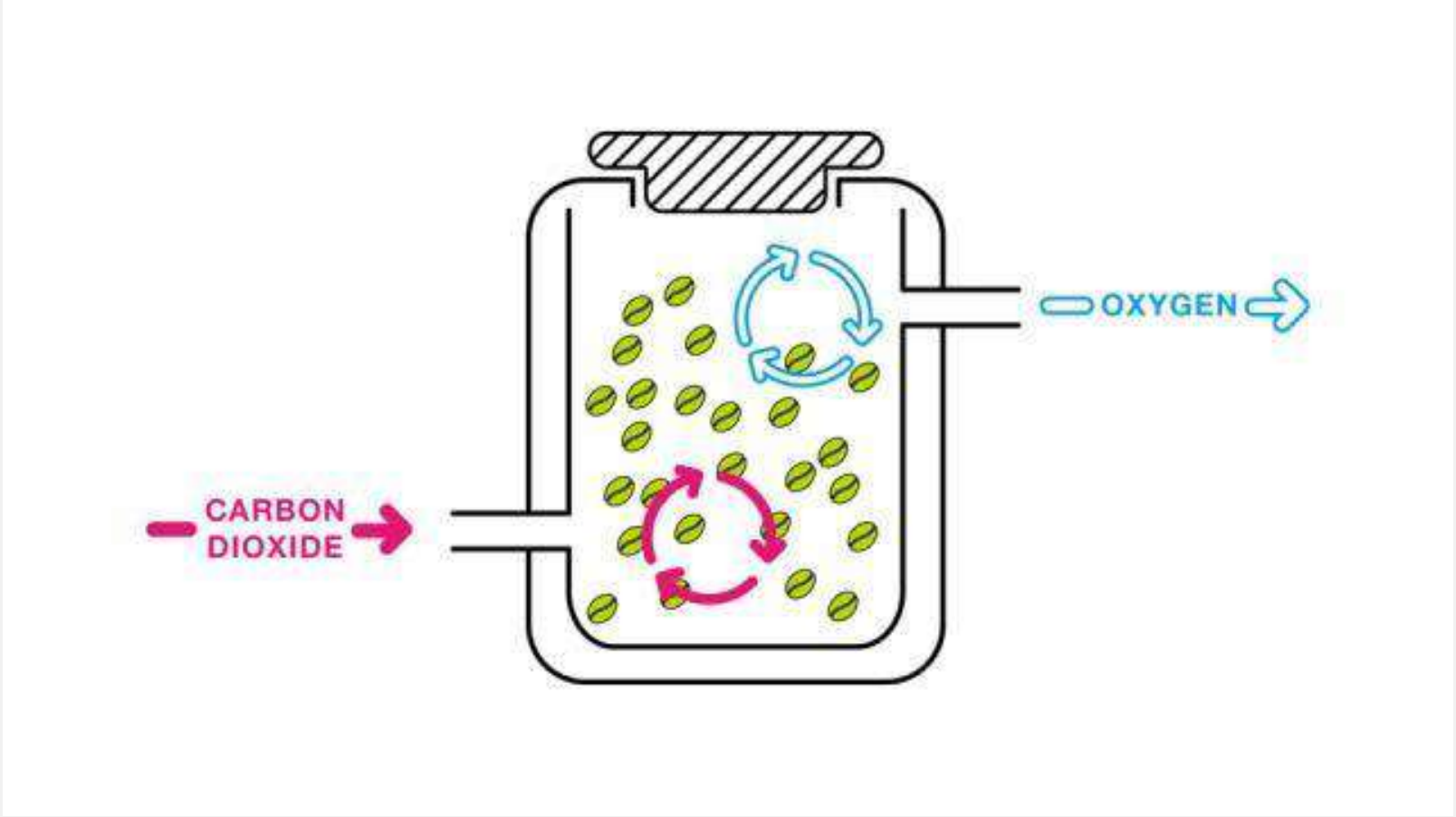


Barrel Aromatic Modulation

Aprovechar el metabolismo de estrés para generar modulación aromática del café



MACERACION
CARBONICA EN CAFÉ





Y si inyectamos 02 ?
Remoción de mucilago en 2 horas a temperatura ambiente, mayor complejidad que cafés macerados

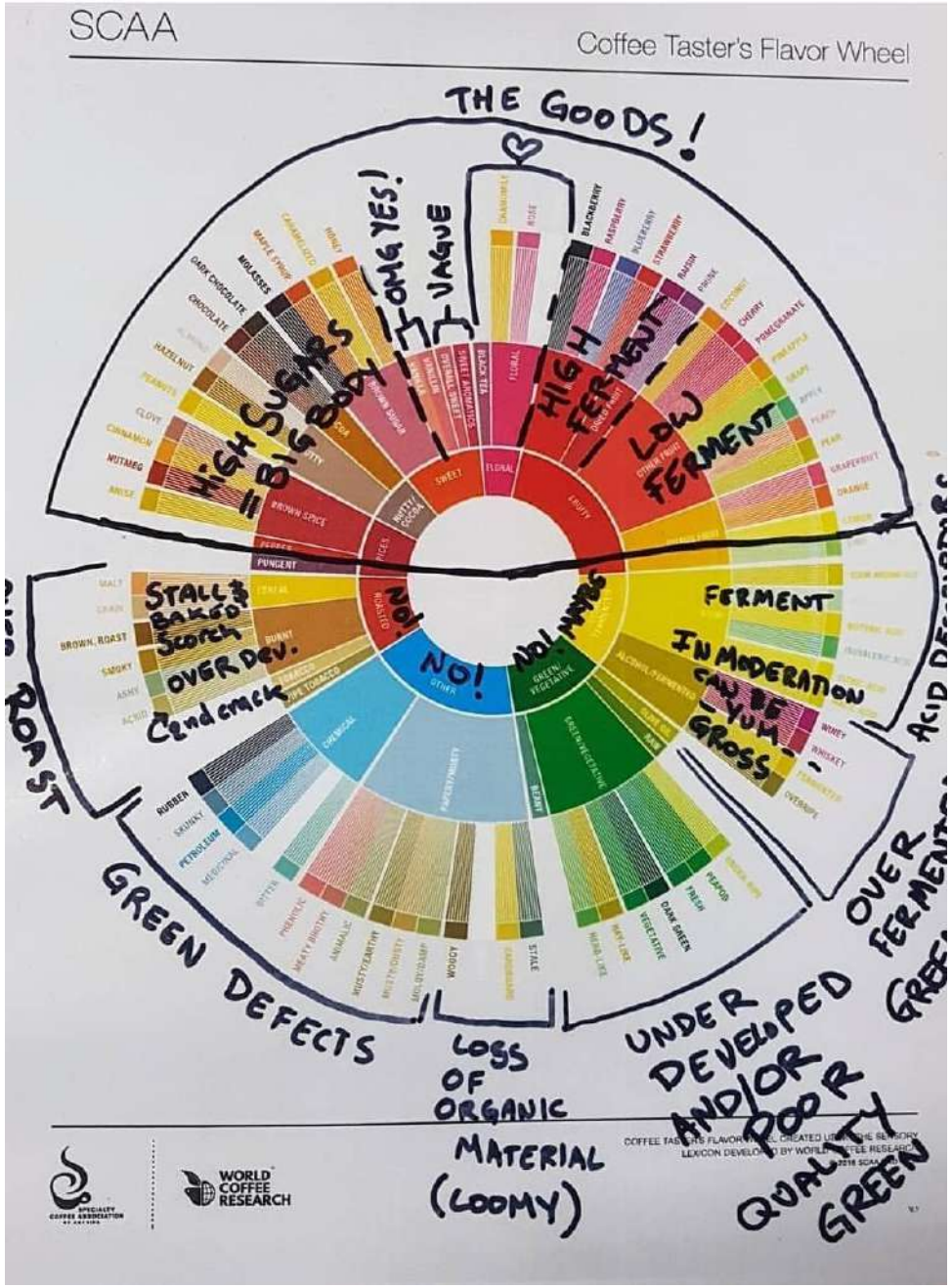


CENTRALES DE PROCESAMIENTO DISEÑADAS PARA CAFÉS DE ALTA ESPECIALIDAD









MODULAR SABOR A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN

Fragancia / Aroma
Sabor
Acidez
Cuerpo
Balance
Dulzor
Retrogusto



“La fermentación NO solo como vía para degradación de mucilago del grano”

MODULACION DEL SABOR

RUTAS METABOLICAS

MONITOREO DE CONDICIONES



“ La Fermentacion en Honey para fijar diferentes cantidades de mucilago en el grano ”



YELLOW HONEY

25 – 50 % DE MUCILAGO ADHERIDO .



RED HONEY

MAS DEL 50 % DE MUCILAGO ADHERIDO .



BLACK HONEY

80 A 100 % DE MUCILAGO ADHERIDO



“La fermentación en el método Natural ocurre al mismo tiempo que el grano se deshidrata”

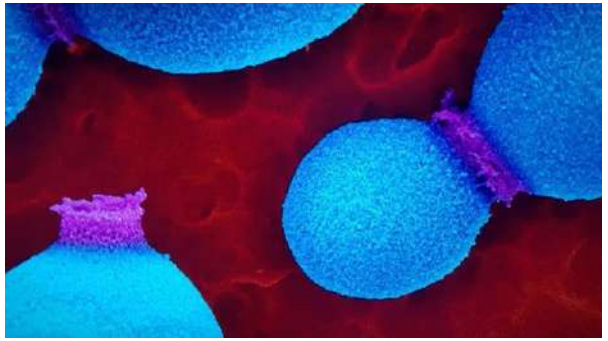
FERMENTACION CEREZA

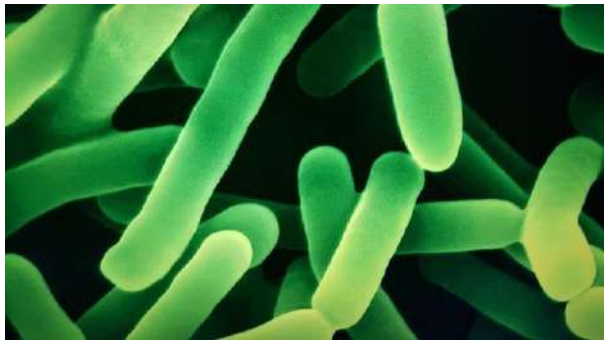
PECTINAS Y PECINASAS COMO FUENTE DE CARBONO PARA BACTERIAS FERMENTATIVAS

ANAEROBICAS Y ENRIQUECIDAS

FERMENTACIONES ALCOHOLICAS, UTILIZAN LEVADURAS

Los subproductos de un metabolismo son la materia prima del siguiente …







GENERACIONES DE COLONIAS DE BACTERIAS CUIDANDO DE LAS SIGUIENTES.



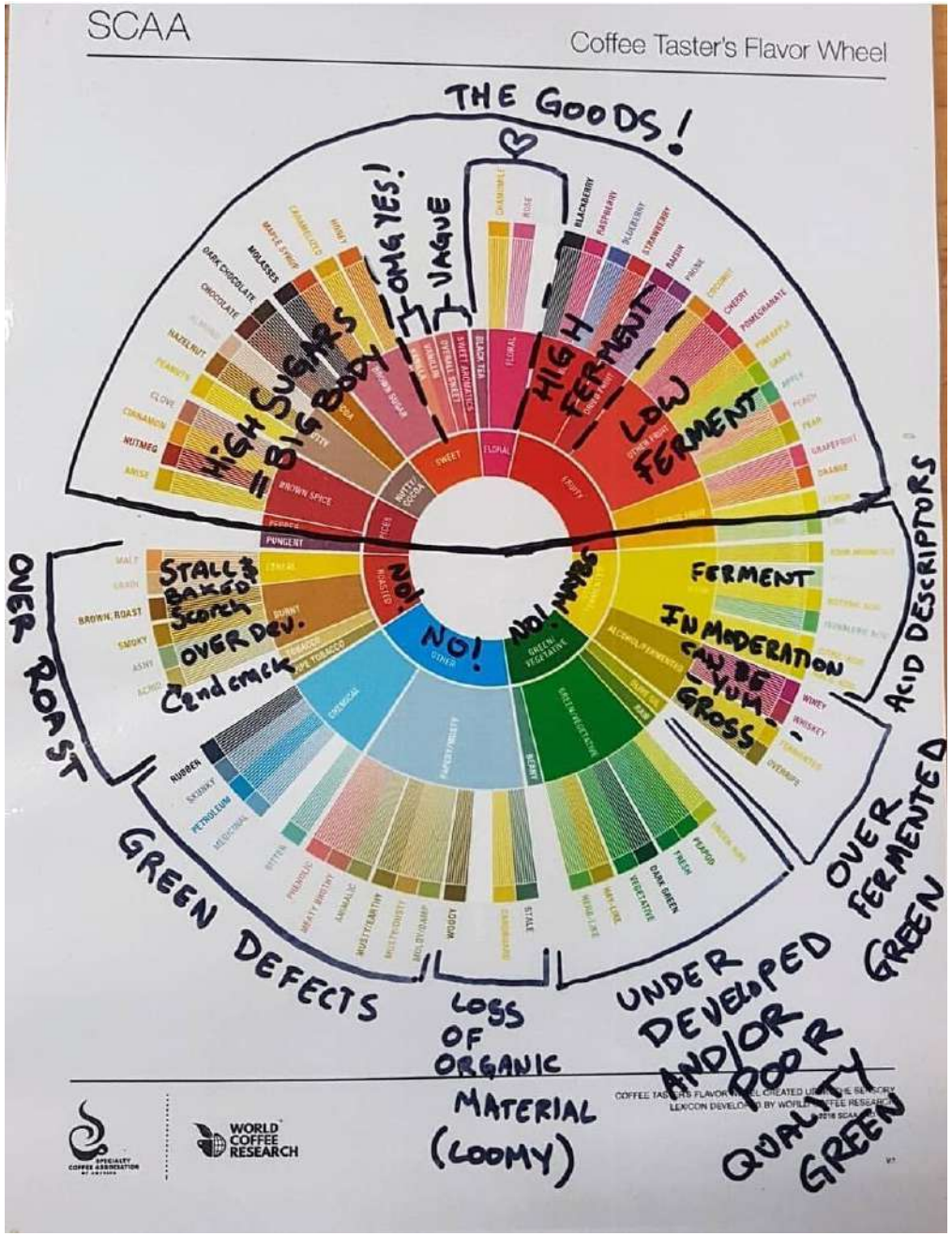






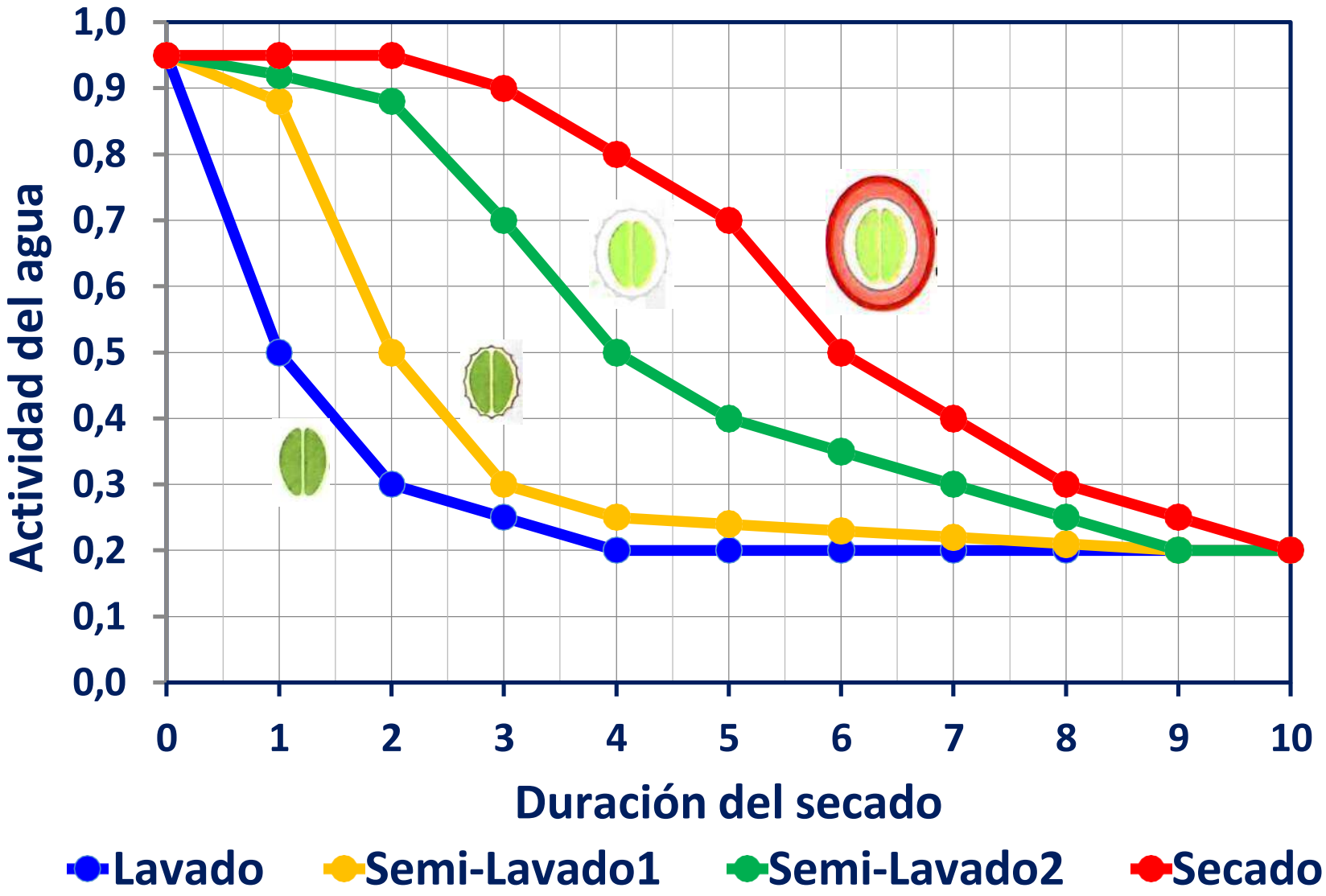






Fragancia / Aroma
Sabor
Acidez
Cuerpo
Balance
Dulzor
Retrogusto

Evolución imaginaria del valor de la actividad del agua debido a la diferencia en el método de beneficio del grano de Café.



Para secar bien y rápidamente.



Ejemplos del secado en la actualidad.

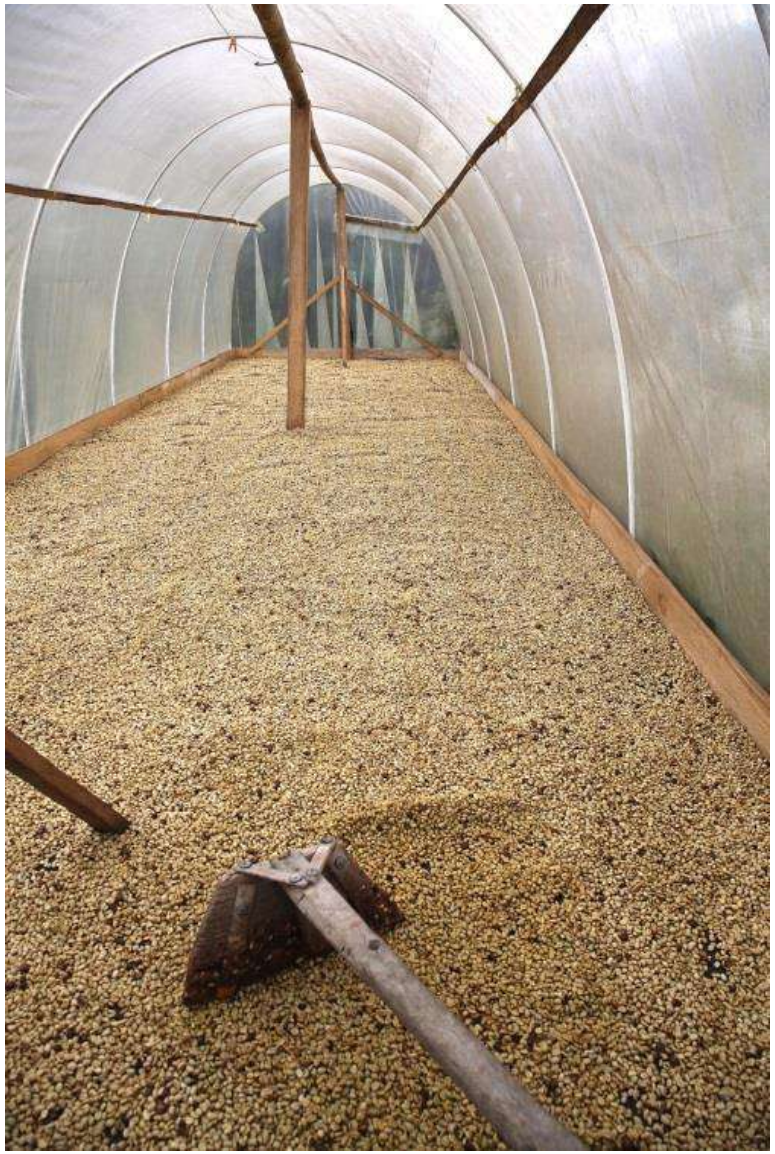








Ejemplos del secado por el sistema parabólico.

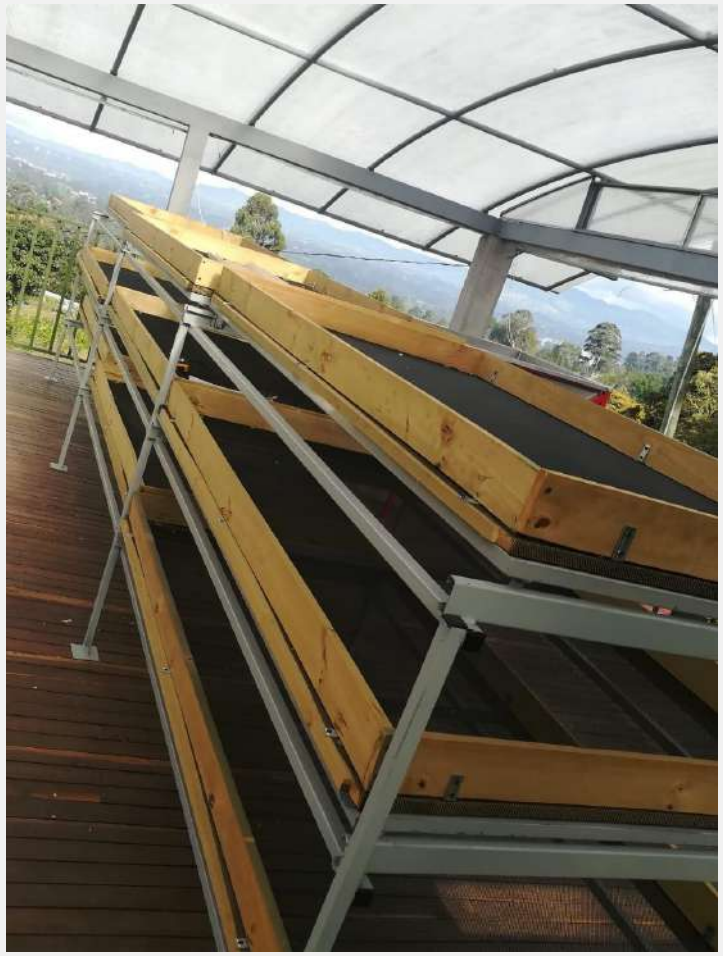



















Finca origen: El Roble
Día de recolección: 02/10/18
Variedad: Caturra
Proceso: Natural
Fecha inicio de secado: 03/10/18
Kilos: 98
Camas #: 2
Horas después de selección:
22.5



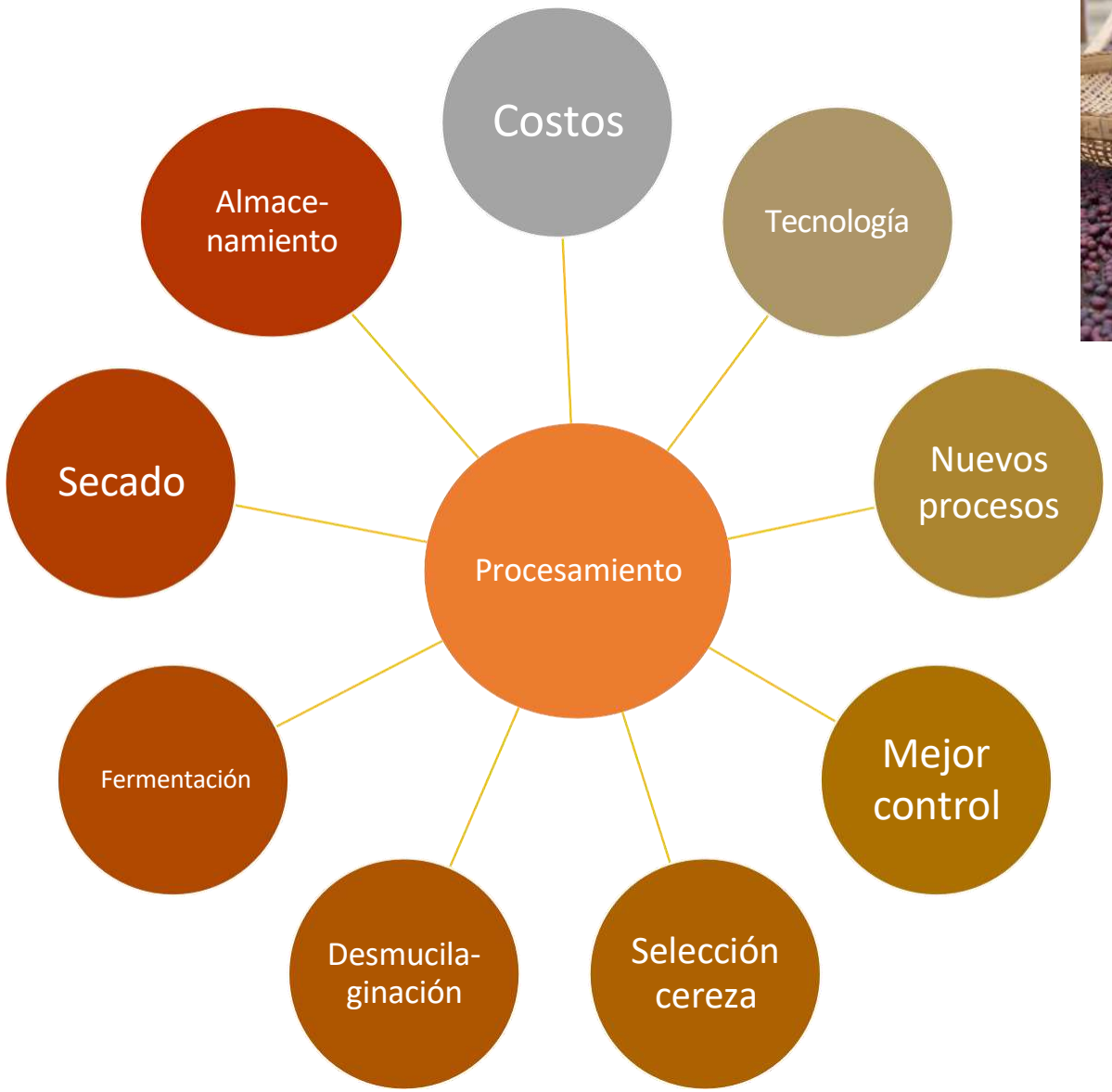
A DONDE QUEREMOS LLEVAR EL FUTURO ?











MUCHAS GRACIAS ¡¡¡