



## **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

### **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

#### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS
- Código del Programa de Formación: 63560000-1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
- Resultados de Aprendizaje:
  1. 27040507101 Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
  2. 27040507102 Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
  3. 27040507103 Verificar la calidad del producto según características técnicas.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas.

#### **2. PRESENTACIÓN**

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- 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.



- Esta Guía nos va a llevar por la organización y la administración de las actividades, enfocadas al desarrollo de habilidades sensoriales que nos permitan determinar la extracción del café controlada, mediante el uso de los métodos de filtrado como herramienta clave para la identificación de los principales problemas de calidad de la extracción de la bebida, cumpliendo con el protocolo y normatividad vigente.

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

**3.1 Actividades de reflexión inicial:** Descripción de la actividad: En esta primera etapa de la guía denominada “antes de aprender” lo invito a que observen la siguiente imagen y exponga tres ideas relacionadas. Luego se propone observar y socializar un video corto sobre la importancia de la percepción de los diferentes sabores a través del siguiente enlace:  
<https://www.youtube.com/watch?v=AVXZSWfkIOU&t=72s>

Nota: Lo anterior se analizará y hará parte de la reflexión inicial durante la sesión de formación.

**3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Descripción de la actividad: Realizar Taller teórico práctico Sensorial. El objetivo de este taller busca que el aprendiz pueda contextualizar sus conocimientos previos y aplicarlos en la cata de cafés, WCR léxico sensorial, Los aspectos básicos de la preparación del café, e identificar métodos de extracción.

**3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Identificar métodos alternativos para la preparación de bebidas de café. seleccionar métodos alternativos.

- Reconocer características de calidad del café.
- Verificar equipos y accesorios. comprobar calidad de materias primas. organizar el área para la preparación de la bebida. alistar el filtro para la preparación. seleccionar tipo de molienda.
- Determinar la relación agua café. aplicar técnicas de control de extracción.
- Ajustar características sensoriales del café.
- Calibrar molienda. preparar la bebida de café. realizar presentaciones de café.



- Determinar parámetros de calidad del proceso de extracción.
- Valorar las condiciones de la bebida. identificar los parámetros de calidad a corregir.
- Ajustar los parámetros de calidad. ofrecer la bebida de café por métodos alternativos.
- Describir la bebida de café.
- Servir la bebida de café solicitada por el cliente

Estimado (a) Aprendiz. En este numeral desarrollaremos una serie de actividades necesarias para la apropiación del conocimiento, el taller teórico y práctico cuenta con una estrategia didáctica diseñada para identificar procedimientos técnicos, alistamiento de equipos accesorios y materias primas, prepara la bebida de café en diferentes métodos alternativos e identifica calidad y características de la bebida preparada según estándares internacionales.

- **Actividad 3:** Realizar Taller teórico práctico de caracterización Sensorial



### 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Felicitaciones, estimado aprendiz, Luego de haber construido el saber, en conjunto con sus compañeros e instructor, es momento que demuestre todo lo que ha asimilado acerca de esta Guía.

**Actividad 4:** Realizar presentación del informe colaborativo del protocolo. En esta última actividad permitirá al aprendiz demostrar un desempeño al momento de realizar su presentación del informe colaborativo del protocolo.

Ambiente Requerido: laboratorio, salón, (casas)

Materiales: Medios tecnológicos que cuenten con Internet, Datos, Lapicero, anexos impresos.

## 4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	N/A	Realizar prueba de taza de café de acuerdo con los requerimientos técnicos y normativos.  Identificar olores y sabores en la matriz de café y en agua.	Bebida terminada lista de chequeo.	1. Describe los métodos alternativos para la preparación de bebidas de café de acuerdo con procedimientos técnicos.  2. Alista equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado.  3. Describe los procedimientos técnicos de obtención de solubles cumpliendo con	Técnica: formulación de preguntas, observación directa Instrumento: Lista de chequeo.  Técnica: formulación de preguntas, observación directa. Instrumento: lista de chequeo.  Técnica: Teorico práctico, observación directa.



				<p>estándares internacionales.</p> <p>4. Prepara la bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimientos técnicos.</p> <p>5. Identifica las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares internacionales.</p> <p>6. Explica el perfil de la bebida y sus atributos sensoriales durante el servicio de acuerdo con el origen, proceso y técnica de preparación.</p>	<p>Instrumento: Lista de chequeo del informe</p>
--	--	--	--	--	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Café instantáneo (soluble) descafeinado. Café instantáneo (soluble) al cual se le ha extraído la cafeína. En una especificación para café descafeinado, generalmente se establecería un contenido máximo residual de cafeína.

Café soluble neutralizado. café soluble obtenido por proceso de secado de un extracto de café, en el que el extracto ha sido llevado a pH neutro.



Café instantáneo atomizado, Café instantáneo en polvo (spray-dried). Café instantáneo obtenido por un proceso en que el extracto líquido de café es pulverizado en una atmósfera caliente y convertido en partículas secas por evaporación del agua.

Café instantáneo granulado (aglomerado). Café instantáneo obtenido por un proceso en que las partículas secas de café instantáneo se agrupan para formar otras más grandes.

Café liofilizado extracto de café liofilizado; café instantáneo liofilizado; café soluble liofilizado. Café instantáneo obtenido por un proceso en que el producto en estado líquido se congela y el hielo se elimina por sublimación.

Café instantáneo saborizado. café al cual se le ha adicionado un aditivo saborizante en alguna etapa del proceso.

Café instantáneo aromatizado. Café al cual se le ha adicionado aroma de café en alguna etapa del proceso.

Materia extraña. Material físico que no es propio del café soluble.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Libro WCR LÉXICO SENSORIAL – traducción LOBRO Los aspectos básicos de la preparación del café

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Angela Daniela Ariza Isaac	Instructor(a)	CAMPESENA	20/03/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					