PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Catación de Café, nivel 1
- **Código del Programa de Formación:** 03000050
- **Nombre del Proyecto:** Implementación de análisis físico y sensorial del café
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el análisis físicos y sensorial de la bebida (catación), para determinar su calidad y uso
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos
- **Duración de la Guía:** 24 Horas

2. PRESENTACIÓN






La catación de café, es una herramienta donde entrenamos nuestra parte sensorial, y asi tengamos la capacidad de poder analizar y evaluar una muestra de café especial.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Nariz del café
Es una Herramienta donde los 36 aromas se estudian para educar la parte sensorial

1. Ejercicio práctico: identifica los 4 grupos de aromas de la nariz del café

Ambiente Requerido: Salón comunal
Materiales: Mesa, Nariz del café

ACTIVIDAD # 2: Catación de frutas y catación de acidos
En los cafés encontramos distintos sabores y debemos identificarlos y mencionarlos de manera muy puntual..

2. Ejercicio Práctico: Montar una mesa de catación con frutas y acidos y llenar los formatos de evaluación para cada catación realizada.

Ambiente Requerido: Salon comunal
Materiales: Mesa, Cristales,agua, hoja de papel, lápiz, frutas

ACTIVIDAD # 3: Catación de agua y leche
Con esto identificamos el cuerpo o peso táctil en una bebida de café

- ✓ Ejercicio practico: Monta un mesa de catación con 3 aguas distintas y evaluar, luego montar una mesa con 3 tipos de leche diferentes y evaluar.

Ambiente Requerido: Salon comunal
Materiales: Mesa, Cristales,agua, hoja de papel, lápiz, leche

ACTIVIDAD # 4: catación de cafés comerciales y cafes especiales
Importante identificar la diferencia de cada café

- ✓ Ejercicio practico**:** Montar mesa de catación con cafés comerciales y cafes especiales y evaluar formato de SCA

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 : Requisitos técnicos del laboratorio: protocolos, salud ocupacional, seguridad industrial. Muestras para el análisis sensorial: concepto, tipos, técnicas, procedimientos **Evidencias de Desempeño:** Planear instalaciones, equipos, e insumos para el análisis sensorial del café **Evidencias de Producto:** Fotografias de los procesos y formatos diligenciados	Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación. reconoce los tipos de pruebas para el análisis sensorial del café según criterios técnicos demuestra habilidad en la orientación de las pruebas de catación según protocolos; conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	**Lista de Chequeo** **Taller**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /11/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Servicio al Cliente Mesa y Bar
- **Código del Programa de Formación:** 63530030
- **Nombre del Proyecto:** Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en el departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área.
- **Duración de la Guía:** 6 Horas

2. PRESENTACIÓN



Cada área de alimentos y bebidas requiere algo muy importante en su servicio, por ende el personal profesional debe manejar muy bien su agilididad y desempeño

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Realiza la preparación de un café con la siguientes recetas

✓ Con el material de apoyo realiza una preparación de café en 3 recetas
16 gramos de café x 200 mililitros de agua caliente
16 gramos de café x 220 mililitros de agua caliente
16 gramos de café x 250 mililitros de agua caliente

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: café, agua, tazas, cafetera

ACTIVIDAD # 2: Realiza la preparación de café a tu gusto.

✓ Con el material de apoyo realiza un preparación de café a tu gusto e identifica que sabores encuentra en las 3 temperaturas.
Caliente – Tibio - Frio

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: café, agua, tazas, cafetera

ACTIVIDAD # 3: Mezcla el café con las siguientes frutas

✓ Con el material de apoyo realiza las siguientes bebidas con café
Café con Naraja
Mojito de café
Limonada de café
Granizado de café

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: café, naranja, limón, hielo, leche

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 : Tipo de servicio en alimentos y bebidas **Evidencias de Desempeño:** Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** Fotografías	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente.	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

https://youtu.be/ZchAoJ23ZrQ

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /11/2020**

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

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Servicio al Cliente Mesa y Bar
- **Código del Programa de Formación:** 63530030
- **Nombre del Proyecto:** Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en el departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos
- **Competencia:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MIN COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Inventariar los elementos de servicio en el formato y periodo establecido.
- **Duración de la Guía:** 24 Horas

2. PRESENTACIÓN






Servicio al cliente mesa y bar, es un programa que cumple con las necesidades del área de alimentos y bebidas, tales como servicio de mesa, servicio de cafés, servicio de cocteles y servicio de vinos, todo esto con animo de que el profesional de esta área desarrolle todas las habilidades.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Servicio y Montaje de Mesa

Es importante conocer el puesto de cada elemento en la mesa y de la misma maner su uso.

- ✓ Mediante el ejercicio practico realizar el montaje de mesa para menú y para carta.

Ambiente Requerido: Salón comunal
Materiales: Mesas, manteles, servilletas, vajilla, cubertería, cristaleria

ACTIVIDAD # 2: Preparación y servicio de café.

El café es una bebida mundialmente reconocida y por ende el servicio debe cumplir con normas y estándares .

- ✓ Mediante un ejercicio practico realiza las bebidas necesarias para establecer el perfil ideal de una taza de café especial.

Ambiente Requerido: Salón comunal
Materiales: Mesa, café, gramera, hervidor de agua, tazas, agua

ACTIVIDAD # 3: Servicio de cocteles
La coctelería es una profesión en la que se combina la técnica y la creatividad para realizar la mezcla de maravillosa bebidas.

- ✓ Mediante un ejercicio practico, realiza la preparación de una receta de cocteleria clásica.

Ambiente Requerido: Salón comunal
Materiales: Mesa, agua, cristalería, licores, frutas, bebidas gaseosas

ACTIVIDAD # 4: Servicio y Maridaje de vino
A nivel mundial muchos países cultivan vino, donde le dan muchos usos como la catación y el maridaje en la mesa.

- ✓ Mediante un ejercicio practico, realiza el descorche, servicio en la mesa y maridaje de vino

Ambiente Requerido: Salón comunal
Materiales: Mesa, vinos, mani, pan, queso, jamon, copas

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 : Interpretación de manuales de protocolos de servicio **Evidencias de Desempeño:** Conocer e Interpretar la composición de las cartas de bebidas vinos y menú **Evidencias de Producto:** Escrito	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente.	**Lista de Chequeo** **fotografias**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /11/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					