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: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: IDENTIFICAR LA CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFÉ SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Rap 1: ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.
- Duración de la Guía: 50 Horas

2. PRESENTACIÓN

En esta guía de aprendizaje, usted identificara los parámetros y procedimientos para la preparación de un café espresso con sabor equilibrado, donde analizara sensorialmente el menú de espressos que se trabaja en una cafetería.

El Barista es un profesional que debe tener los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para resolver cualquier inquietud y además prestar un buen servicio al cliente con bebidas de calidad a base de café.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Seleccionar el café para la obtención de café espresso con sabor equilibrado, utilizar el vocabulario técnico y reconocer los tipos de café espresso.

Descripción de la(s) Actividad(es)

Comparta sus experiencias acerca de los siguientes ítems:

a. Describa si ha tomado bebidas a base de espresso y cuál fue su experiencia?
b. ¿Ha utilizado alguna vez una máquina de espresso?
c. ¿Cómo describen un cappuccino?
d. ¿con que frecuencia vivista una cafetería?

Socialice sus experiencias en sesión de formación.

Actividad No 1.

Preparar bebidas basadas en café espresso empleando técnicas de extracción, normativa y solicitud del cliente. (Resultado de aprendizaje, elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café)

Visite una cafetería, panadería o tienda de café, solicite en lo posible un café americano o un café espresso y observe atentamente la preparación de su pedido.

Realice un análisis visual, olfativo y gustativo de la bebida solicitada y responda las siguientes preguntas:

a) ¿Qué diferencias encuentra en el aspecto visual, entre el café degustado en el establecimiento y el café preparado en su casa?
b) ¿Qué diferencias encuentra a nivel olfativo entre el café degustado en el establecimiento y el café preparado en su casa?
c) ¿Qué diferencias encuentra a nivel gustativo entre el café degustado en el establecimiento y el café preparado en su casa?
d) ¿Cuál de las dos bebidas le pareció mejor o le gusto más? ¿por qué?
e) ¿Cómo cree que influye la técnica de preparación en la bebida?
f) Describa el proceso de preparación de la bebida de café solicitada en el establecimiento.
g) Describa el proceso de preparación de la bebida de café realizada en su casa.

Socialice sus respuestas en sesión de formación a sus compañeros e instructor.

Actividad No 2

Observe atentamente lo siguientes anexos: Anexo 7 *Video Molienda*
Anexo 8 *Video Preparación de café espresso*

Atienda la charla magistral y demostrativa orientada por su instructor acerca de café espresso (tipos de espresso, variables, características físicas y sensoriales) y café americano (volumen, tamaño de la taza en que se sirve, cantidad de agua). Tome atenta nota de lo indicado por el instructor.

Elabore un mapa mental con la definición y características de café americano y café espresso preparados en máquina espresso.

Participe en el Taller Cerrado 7: Preparación de bebidas en máquina Espresso: café espresso y café americano, simulando diferentes órdenes de bebidas en una comanda. Este taller se divide en dos sesiones, cada una de 4 horas.

Realice un cuadro comparativo entre el café espresso y el café americano diferenciando sus características visuales, olfativas y gustativas y presente a su instructor para realimentación.

Actividad No 3

Observe detalladamente las imágenes en la Figura 5. *Bebidas de café mezcladas con leche*:
Figura 5.
Bebidas de café mezcladas con leche



Nota: Tomado y adaptado de Illy.com https://www.illy.com/es-es/cafe/recetas-con-cafe/espresso-macchiato- receta, juanvaldezcafe.com https://www.juanvaldezcafe.com/es-co/menu/bebidas-calientes/lattes/ y decovending.com http://www.decovending.es/noticias/wp-content/uploads/2016/12/pexels-photo-189258.jpeg

Responda las siguientes preguntas:

a) ¿Qué ingredientes cree que se utilizaron en la preparación de las tres bebidas?
b) ¿Considera que las tres bebidas tienen el mismo volumen?
c) ¿Cómo cree que se logró la presentación de cada bebida?
d) ¿Cuál de las bebidas cumple con los estándares de servicio a la mesa? ¿por qué?
e) ¿Cuál es el nombre de las 3 diferentes bebidas?

Socialice sus respuestas con sus compañeros e instructor en sesión de formación.

Actividad No 4

Consulte las páginas 74, 75, 78, 79 y 80 en el Anexo 2 *Guía de capacitación para BARISTAS,* observe los anexos 9 *Video Cappuccino*, Anexo 10 *Video Macchiato* y Anexo 11 *Video Café Latte* y sintetice en su bitácora:

- ✓ El paso a paso de calentamiento y cremado de la leche.
- ✓ La definición y características (volumen y tamaño de la taza en que se sirve) de las bebidas cappuccino, macchiato y café latte.

Participe activamente en los talleres orientados por su instructor: Taller Cerrado 8: Cremado y técnicas de Vertido de leche Taller Cerrado 9: Preparación de Cappuccino y cafe latte

- ✓ Taller Cerrado 10: Preparación de Cappuccino con licor y/o saborizante
- ✓ Taller Cerrado 11: Técnicas de Arte Latte

Nota: el instructor evaluará su desempeño a través de lista de verificación en los talleres 9, 10 y 11.
Realice una infografía en grupos de trabajo colaborativo definidos por su instructor acerca de:

a) Cappuccino
b) Macchiato
c) Café latte
d) Técnicas de cremado de la leche
e) Técnicas de vertido de la leche

Evidencia**:** *Preparación a base de café en máquina espresso y servicio.*
Tiempo requerido: 32 horas (28 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo). Ambiente requerido: taller barismo.

Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables, anexos 2, 7, 8, 9, 10 y 11.

Atiende el servicio de café de acuerdo con la oferta de bebidas, técnicas de preparación, normativa y protocolo de servicio. (Resultado de aprendizaje: elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café)

Realice las lecturas: a. *Cómo Combinar Calidad, Eficiencia & Servicio en las Tiendas de Café*, disponible en https://perfectdailygrind.com/es/2018/07/05/como-combinar-calidad-eficiencia- servicio-en-las-tiendas-de-cafe/

b. *En tu Café, ¿Deberías Ofrecer Servicio en Mesa o en Barra?,* disponible en https://perfectdailygrind.com/es/2017/07/21/en-tu-cafe-deberias-ofrecer-servicio-en- mesa-o-en-barra/

Redacte en mínimo una página, su opinión acerca del servicio recibido en una tienda de café que haya visitado y determine los aspectos del servicio que debe mejorar dicho establecimiento.

Presente el escrito a través del enlace asignado en la plataforma LMS por su instructor.

2. Realice un breve resumen de las bebidas que se relacionan a continuación, incluya historia, descripción, ingredientes y protocolo de servicio.

- ✓ Irish Coffee

- ✓ Bombón
- ✓ Carajillo
- ✓ Chaqueta
- ✓ Frappuccino

Participe de la mesa redonda en donde compartan la información consultada y complementen su consulta.
Observe atentamente el Anexo 12 Video Café Irlandés

Presente en idioma inglés la historia y la descripción del Irish coffee y preséntelo de forma oral en sesión de formación. Recuerde que cuenta con la orientación del instructor de la competencia de Interacción en lengua inglesa.

Atienda la charla magistral orientada por su instructor acerca de los protocolos de servicio de las bebidas anteriormente mencionadas.

Diseñe una secuencia de imágenes donde se muestren los procedimientos de servicio en barra y a la mesa de bebidas a base de café. Preséntelo a su instructor en sesión de formación y reciba realimentación.

Consulte los Anexo 13 – Malteada de café y Anexo 14 – Café frappé.
Participe activamente en los talleres cerrados, preparando las bebidas definidas y efectuando el servicio de estas:

Taller Cerrado 12: Preparación de Bebidas calientes a base de café con denominación de origen (Irish Coffee, Bombón, Carajillo y Chaqueta)
Taller Cerrado 13: Preparación de bebidas frías y diseñadas a base de café (frappuccino tradicional, Frappuccino diseñado, Frappe con licor y Malteada)

Tiempo requerido: 16 horas (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: Aula o biblioteca y taller barismo.

Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables y anexos 12, 13 y 14.

Actividad No 5

Realizar visitas y salidas técnicas a lugares de interés relacionados con el contenido curricular para enriquecer su aprendizaje. (Resultado de aprendizaje: elaborar bebidas con base en café espresso aplicando procedimientos técnicos, manteniendo los atributos sensoriales del café)

Realizar visita técnica a otra Regional, para complementar la formación y de esta manera fortalecer los conocimientos y habilidades desarrolladas, además se identifica y se realiza un estudio de mercado a una Región cafetera distinta a la nuestra.

Participe en los talleres cerrados programados en la visita

Recorrido por cultivo

Análisis físico y tostión del café
Catación de café
Preparación de bebidas del menú de espresso

Realice un informe detallado de las actividades realizadas en la visita técnica y soportar con registro fotográfico.

Socializar con sus compañeros e instructor, la experiencia vivida y mencione que fue lo más importante para usted.

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. EXPLICAR LAS CARACTERÍSTICAS Y	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. .	Demostración Observación Directa: Lista de Chequeo

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	30 de enero de 2024

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

Técnico en Servicios de Barismo

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

MAQUINA DE ESPRESSO



CAFÉ ESPRESSO

El café espresso es la base de todo café, excepto los cafés filtrados. Es la forma más pura de la bebida.

Italia es la progenitora tanto de la segunda como de la tercera ola.

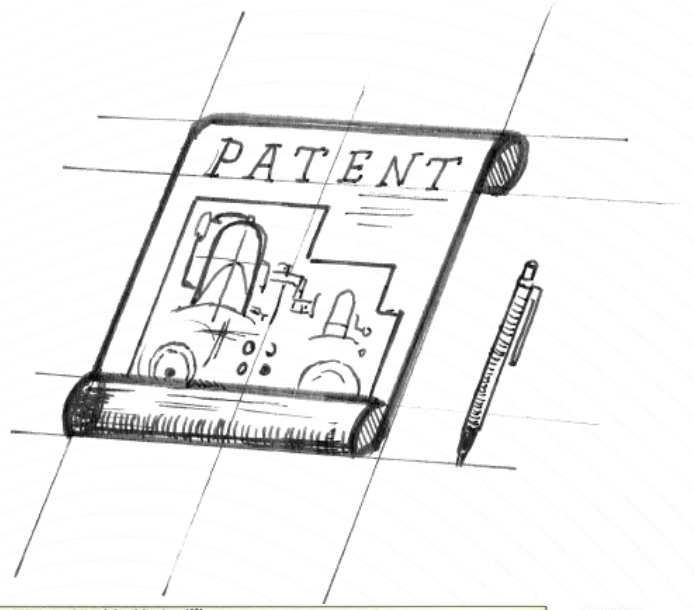
Redefinió el significado del café.

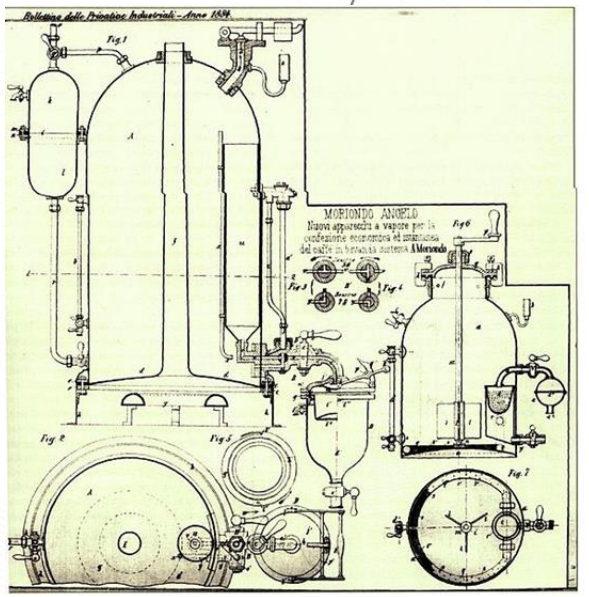
1884

En 1884, la cultura del café empezó a extenderse por Europa.

Este año, Angelo Moriondo presenta una patente de la primera máquina que permitía elaborar grandes cantidades de café usando vapor y agua.

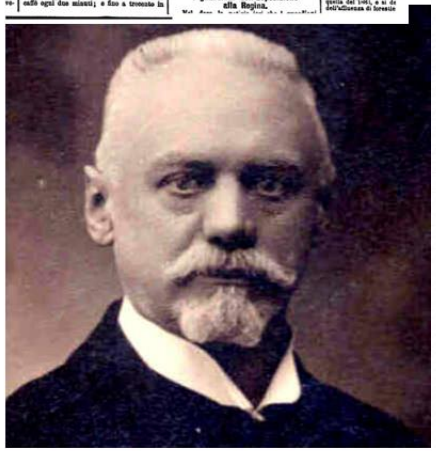
La máquina de Moriondo nunca fue producida comercialmente y no hay ejemplos que sobrevivan.





16 mayo 1884



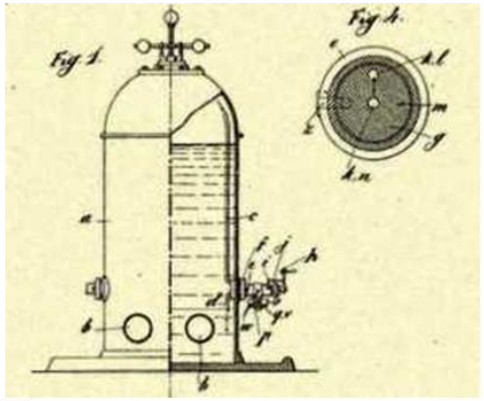


Angelo Moriondo

www.cafemetilxantin.blogspot.com

1901







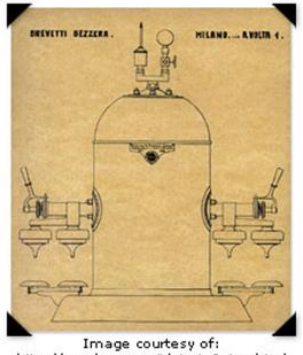


Image courtesy of:
http://www.bezzera.it/storia2_ing.html



www.cafemetilxantin.blogspot.com

El inventor Milanés **Luigi Bezzera** registró una patente para una maquina de café que consistía en una caldera de bronce (brass boiler) calentada con carbón, el cual producía vapor que era usado para forzar el agua caliente a través de una pastilla de café sujetada a la cabeza del grupo, bajo una presión de alrededor de 0.75 atm.

Esta patente de Luigi Bezzera fue adquirida por el fabricante Desiderio Pavoni en 1903

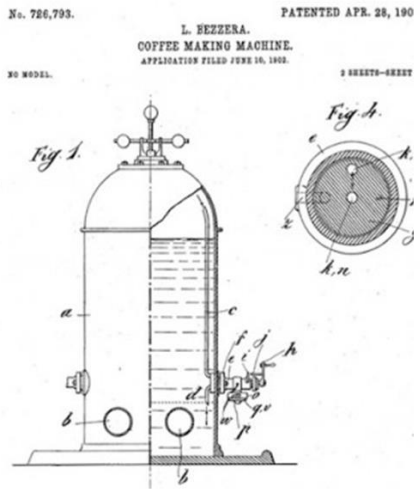
1906

Desiderio Pavoni la usó para producir una maquina llamada “Ideale” en 1905 la cual fue la primer cafetera espresso de producción comercial.

Aunque Pavoni fue el primer fabricante, le permitió a Bezzera continuar produciendo maquinas bajo su propio nombre. Ambos fueron a la feria de Milán en 1906.

El valor agregado de la nueva maquina era el poder preparar una taza individual de café “expresamente” para el cliente en el momento del pedido. Se tomaba en menos de 45 segundos.

La presión en el portafiltro se creaba mediante vapor a 1,5 – 2 bares y el agua estaba hirviendo en el momento en que entraba en contacto con la café.
No gozaron de una amplia aceptación.





1920

Pier Arduino era un inventor que soñaba con fabricar una máquina que no dependiese del vapor para crear presión necesaria para la elaboración del café.

Dibujó y patentó pistones y bombas de aire, pero no pudo hacerlos funcionar.

También era, sin embargo, un experto en marketing y hombre de negocios.
Contrató a un artista para crear carteles, como el del hombre del abrigo amarillo que cuelga del tren, y que sigue siendo icónico hoy en día.
Su campaña hizo que el espresso se pusiera de moda.
Arduino fue uno de los primeros en comenzar a exportar máquinas desde Italia a otros países del mundo. Abrió una tienda en París y vendió máquinas a cafés parisinos.



1927

Giuseppe Bambi era un artesano de bronce que vivía en Florencia, Italia. Siguiendo los pasos de su padre y su abuelo, que también eran trabajadores metalúrgicos altamente calificados, fabricaba faros de trenes para la Compañía Nacional de Ferrocarriles.

Bambi fue contactado por un empresario llamado Sr. Galletti, quien vio una oportunidad de negocios en la floreciente cultura cafetera italiana.

Galletti le pidió a Bambi que construyera 12 máquinas de espresso para venderlas a los cafés de Florencia.

Bambi creó su primera máquina de café espresso, **la Fiorenza**, pero Galletti no consiguió vender las máquinas. Fue entonces cuándo el hermano de Bambi, Bruno, un vendedor natural, se unió al taller de Giuseppe y fundaron l'Occicina Fratelli Bambi.

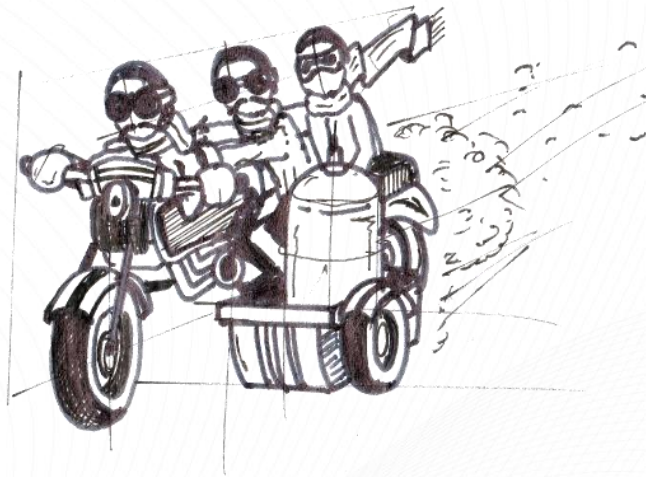
Empezaron a trabajar en su primera máquina de espresso a la que nombraron "La **Marzocco",** por inspiración en la famosa escultura de Donatello de un león sentado con un escudo con el símbolo de Florencia.



1930

Durante estas primeras décadas conseguir una sola venta era muy complicado. Los hermanos junto con su vendedor cargaron la máquina de café espresso en un sidecar y emprendieron rumbo a Viterbo.

No se sabe si a causa del mal estado de las carreteras o fue el conductor quien perdió el control, pero por alguna razón, la motocicleta se salió de la carretera en una curva y se estrellaron y la máquina de café quedó completamente destrozada.



Un camión que pasaba por allí, los recogió y los llevó mecánico más cercano. Arreglaron la motocicleta y se dirigieron a la casa de un pariente en Roma. Allí, desmantelaron y consiguieron reparar la máquina pero que solicitan un préstamo para llegar a casa.
A mitad del camino se detuvieron en la ciudad de la colina de la Toscana de San Gimignano. El dueño de un bar de la localidad les pidió una demostración de la máquina y terminó comprando la máquina.

1939

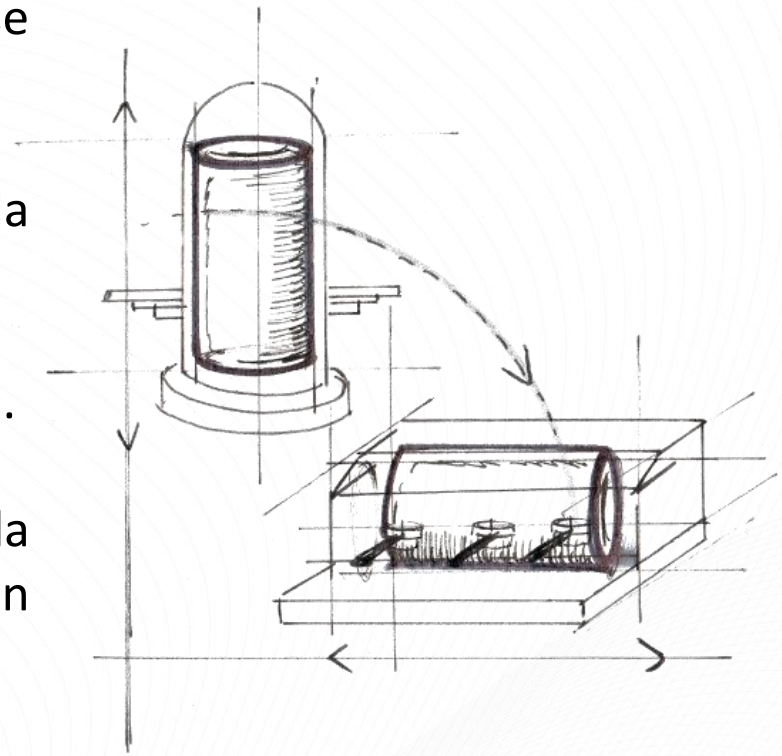
Los hermanos Bambi fueron innovadores desde el principio, trabajaron constantemente para crear una máquina mejor: que hiciera mejor café y fuese más fácil de usar para el barista.

Después de años de prototipos, giraron la caldera vertical de lado, creando la primera máquina de espresso horizontal, la Marus.

La Marzocco obtuvo la patente de la máquina de espresso horizontal en 1939.

La patente expiró durante la agitación burocrática italiana posterior a la Segunda Guerra Mundial y desafortunadamente no sobrevivió ningún ejemplar de la máquina.

Pocas máquinas de espresso de aquel período sobrevivieron a la guerra, ya que los metales se utilizaron para fabricar las armas durante la guerra.



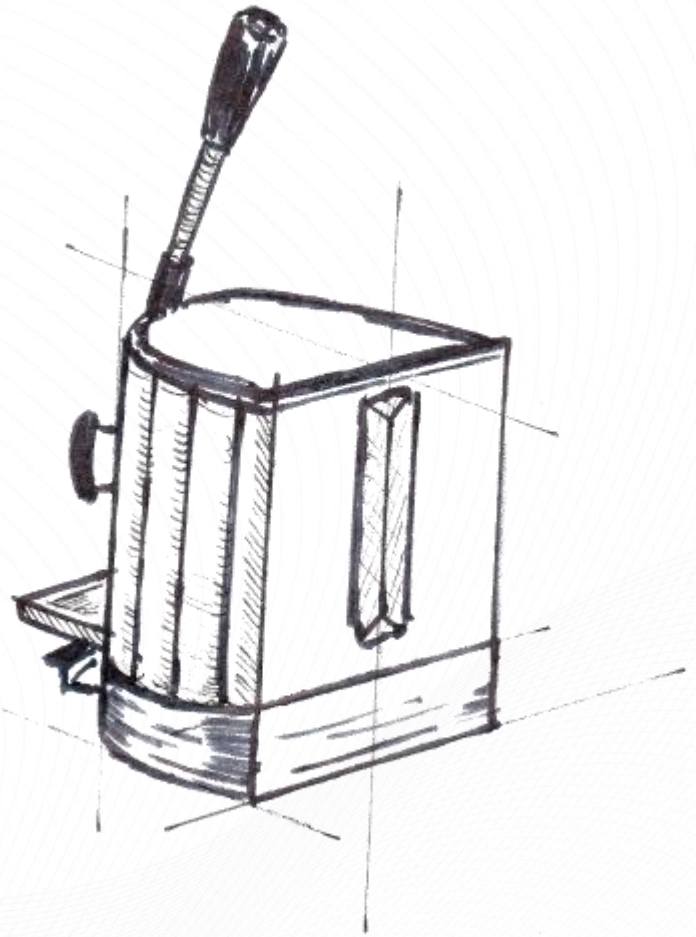
1947

Antes de la Segunda Guerra Mundial, **Marco Cremonese** había estado trabajando para agregar presión al proceso de elaboración del café.

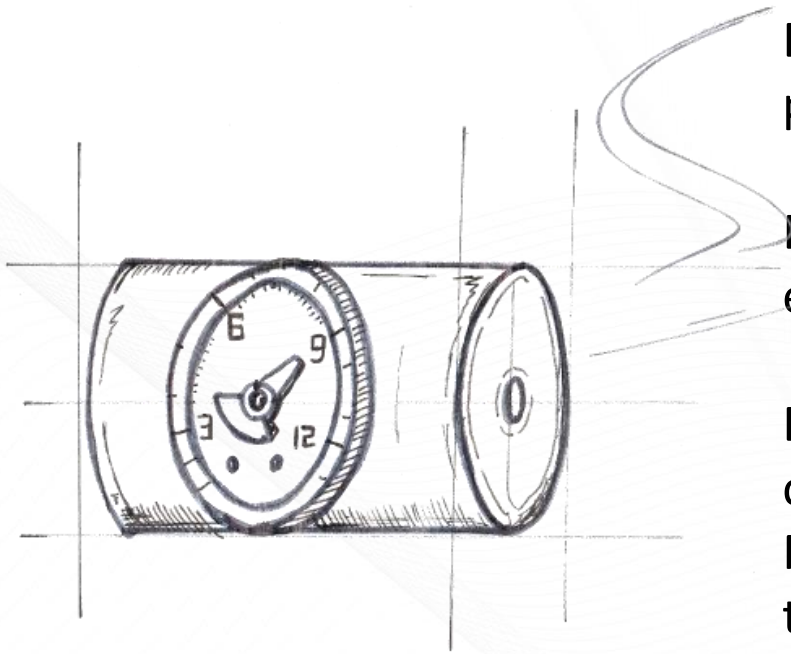
Desarrolló y patentó un pistón de resorte, pero nunca pudo construir una máquina de espresso que utilizara la tecnología.

La historia dice que **Achille Gaggia** se encontró con **la esposa de Cremonese** y ella le mostró las patentes. Gaggia usó la idea para crear la primera máquina de espresso de palanca.

El pistón de resorte agrega presión durante el proceso de elaboración, creando una espuma en la parte superior del espresso: la crema. Se convierte en un importante argumento de venta para sus máquinas, muchas de las cuales tienen impreso Crema Caffe.



1961



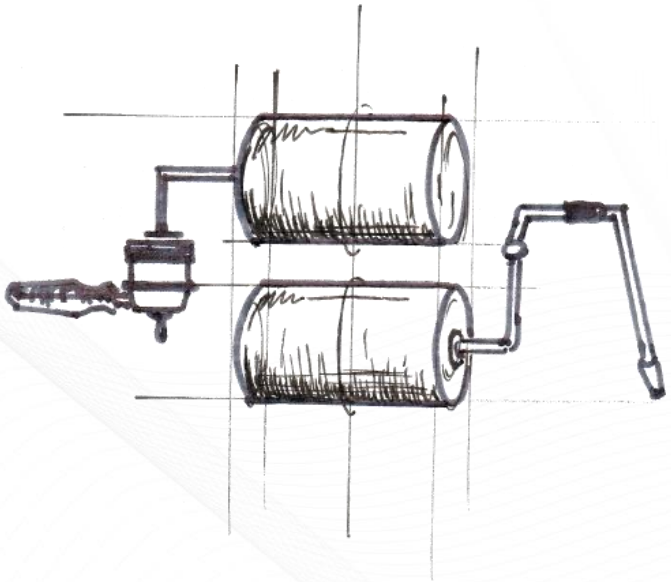
Las máquinas de palanca fueron las máquinas de espresso estándar durante aproximadamente una década, hasta que Ernesto Valente presentó Faema E61 en 1961.

El E61 bombeaba agua mecánicamente a través del café a 9 bares de presión.

Esto permitió aumentar la consistencia, y facilitó la tarea de los baristas en el entorno de una cafetería.

El Faema E61 también introdujo el uso de un intercambiador de calor para calentar el agua utilizada para la erogación del café.
Mediante un cálculo cuidadoso, el sistema de Valente llevaba agua fría a través de un tubo que pasaba por el agua hirviendo utilizada para crear vapor. De esta manera, mientras el agua pasaba a través del tubo se calentaba pero no llegaba a hervir en el momento en el que entraba en contacto con el café.

1970



En 1970, La Marzocco construyó por primera vez una máquina de espresso con dos calderas independientes, una para vapor y otra para preparar café.

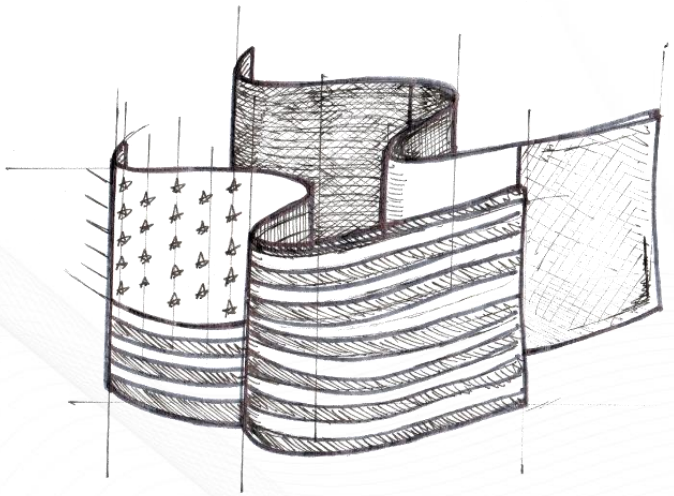
La Marzocco GS – que significa Gruppo Saturo, “grupo saturado” introduce un sistema de preparación continua, con el cabezal de grupo soldado directamente a la caldera de café.

El agua utilizada para preparar el café se puede calentar a una temperatura específica, y se puede aplicar directamente al café sin salir del grupo.

Este sistema asegura una estabilidad térmica incomparable durante todo el proceso de producción .

La tecnología introducida por primera vez en La Marzocco GS fue la base sobre la que se construyeron las futuras máquinas de espresso La Marzocco.

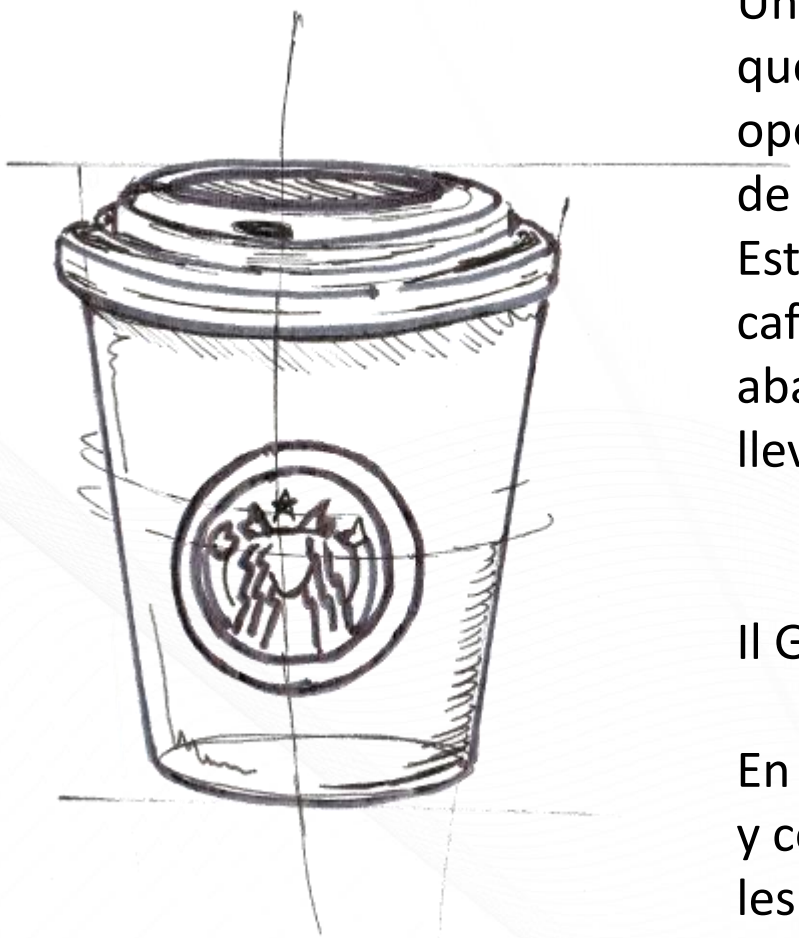
1978



Un emprendedor americano, Kent Blakke, junto con sus amigos compraron una tienda de sándwiches en Seattle. En la parte trasera de la tienda encontró una vieja máquina de espresso de calderas verticales con la que empezó a jugar para ver si conseguía hacerla funcionar. Quedó tan maravillado con la máquina, que quiso ir al lugar de origen para importalas a EUA.

Blakke y un pequeño grupo de amigos viajan a Italia y se reúnen con un puñado de fabricantes de máquinas de café expreso, buscando convertirse en distribuidores estadounidenses. Viaja a La Marzocco y se encuentra con Giuseppe Bambi y su hijo, Piero. Así fue como llegaron a un acuerdo por el que Blake empezó a importar máquinas de La Marzocco a los Estados Unidos.

1983

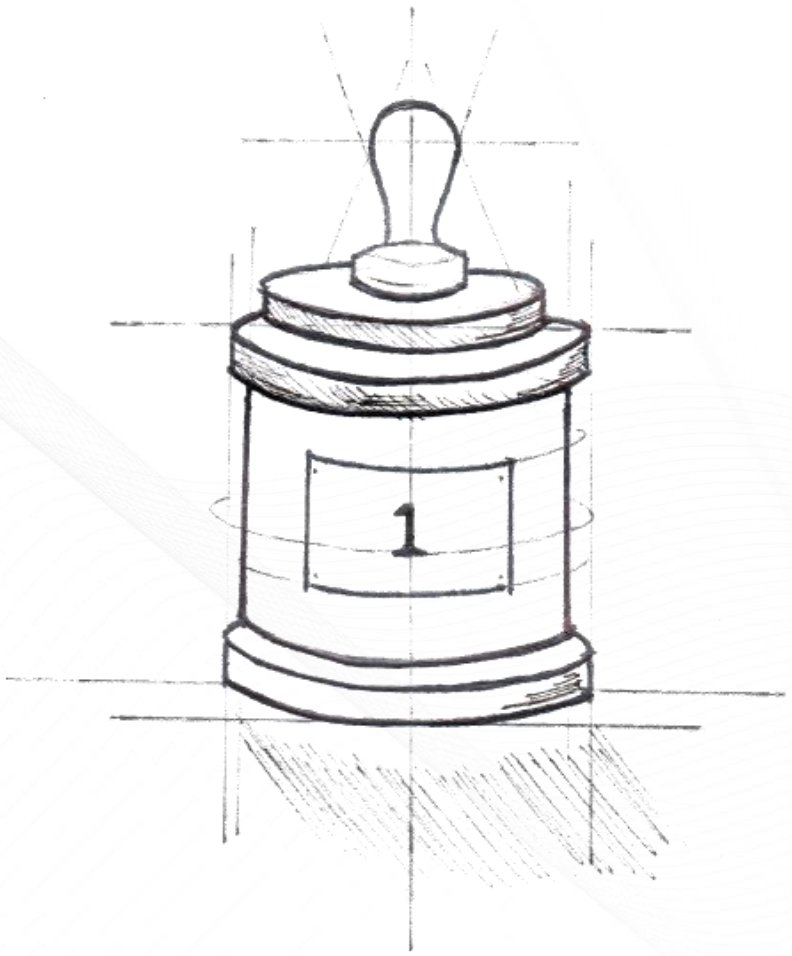


Un joven llamado Howard Schulz acaba de incorporarse a Starbucks – lo que era entonces sólo un tostador de café- como director de marketing y operaciones. Hace un viaje de compras a Milán en 1983 y la cultura italiana de café le inspira. Convencido de que puede crear un modelo similar en Estados Unidos, Schultz intenta convencer a Starbucks para que abra cafeterías pero los propietarios sólo quieren tostar, así que Schultz abandona Starbucks y pone en marcha Il Giornale, su experimento para llevar la cultura de los cafés italianos a Estados Unidos.

Il Giornale abre con máquinas de café espresso La Marzocco GS.

En 1987, los propietarios de Starbucks deciden vender su negocio de tueste y centrarse en una nueva empresa que han adquirido, Peets Coffee. Schultz les compra Starbucks, renombra Il Giornale como Starbucks y empieza a centrarse en la expansión minorista.

2000



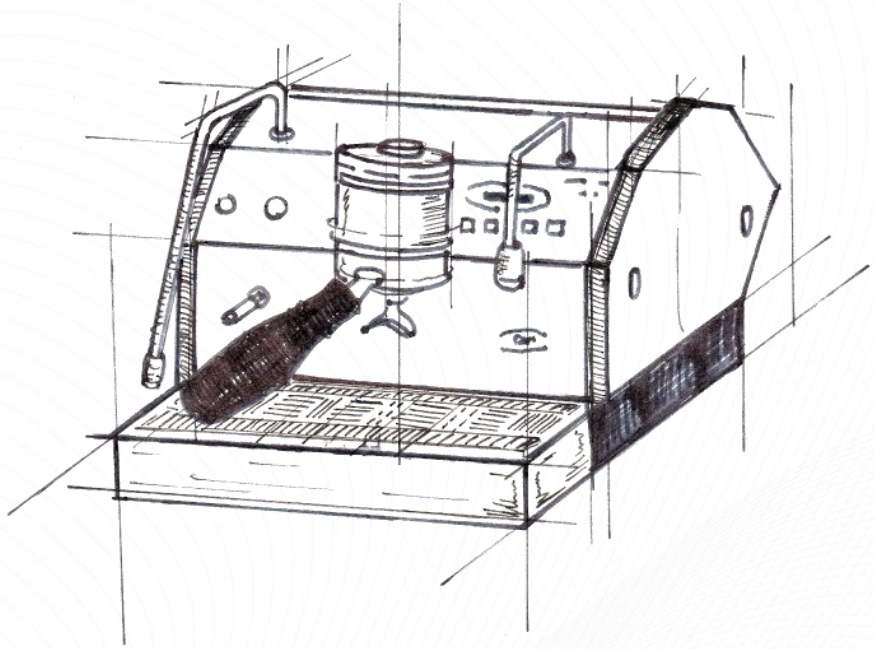
La comunidad de la Tercera Ola sigue buscando formas de reunirse, desafiarse mutuamente para crecer y hacer avanzar el mundo del café.

En un esfuerzo por elevar el papel y las habilidades del barista, se crea el Campeonato Mundial de Baristas. La Marzocco participa como primer patrocinador de máquinas de café espresso de la competición. A través del patrocinio, La Marzocco desarrolla relaciones clave con los baristas,

La Marzocco GB5 sale al mercado en 2005. El sistema de estabilidad térmica introduce una serie de características diseñadas para trabajar juntas y ofrecer una temperatura super precisa y super estable. Estas características incluyen un sistema de precalentamiento que calienta el agua fría antes de que entre en la caldera de café, un sistema PID para mantener la temperatura del agua con una precisión de 0,5 grados y calderas especialmente diseñadas para ayudar a maximizar la estabilidad.

2008

Durante el desarrollo de la GB5, los propietarios de La Marzocco empezaron a soñar con su cafetera espresso doméstica ideal. Recordaban cuando la GS original de La Marzocco estaba en producción, y una GS de un solo grupo cabía perfectamente en la encimera de la cocina y ofrecía un espresso de calidad profesional en casa, en una época en la que era difícil encontrar espresso de alta calidad en Estados Unidos. Animaron al equipo de La Marzocco a construir una máquina utilizando los componentes de su modelo más nuevo y preciso, la GB5, pero con un tamaño reducido y un diseño que hiciera referencia a la GS original de La Marzocco.



El resultado es una máquina verdaderamente profesional que funciona con 110 voltios, cabe en la encimera de una cocina y hace referencia a la historia de diseño y liderazgo técnico de La Marzocco. Crean la GS3.

La máquina de referencia para un barista en casa.


alamy





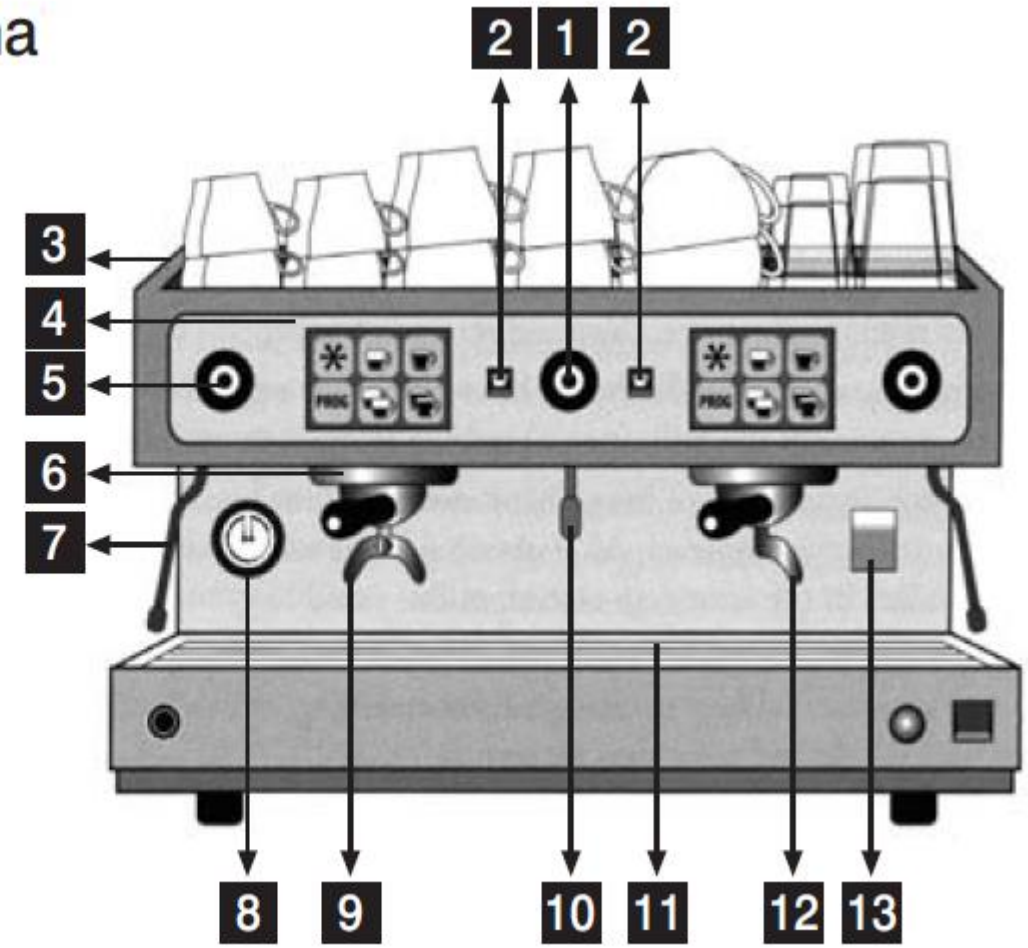

SIMONELLI


WEGA
My concept
WEGA



Partes de la máquina

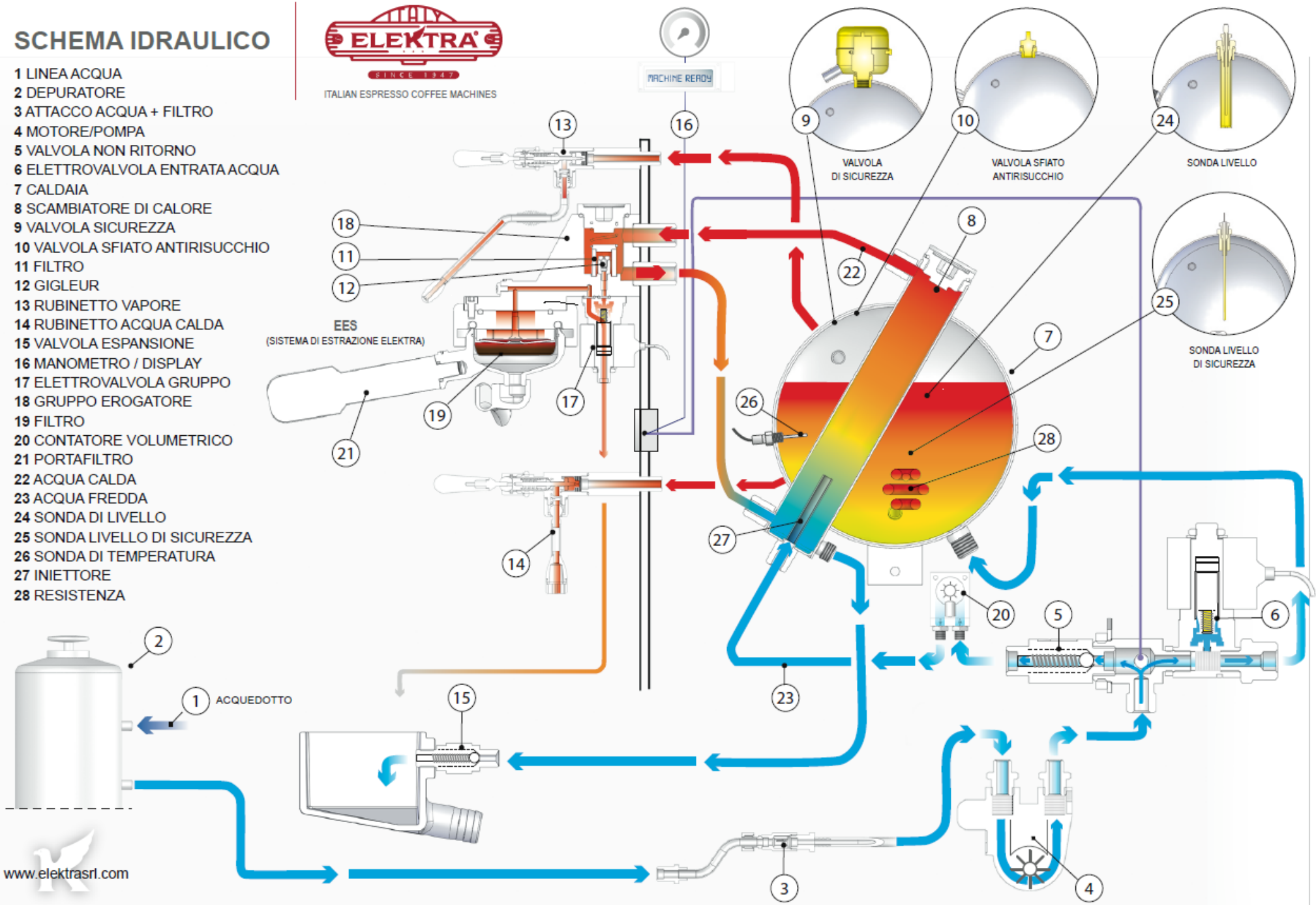
1. Agua caliente
2. Parada manual
3. Bandeja calienta tazas
4. Panel electrónico
5. Regulador de vapor
6. Grupo de café
7. Vaporizador
8. Control de presión
9. Salida doble de café
10. Salida agua caliente
11. Bandeja
12. Salida de café
13. Nivel de agua



SCHEMA IDRAULICO

ELEKTRA SINCE 1947
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

1 LINEA ACQUA
2 DEPURATORE
3 ATTACCO ACQUA + FILTRO
4 MOTORE/POMPA
5 VALVOLA NON RITORNO
6 ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
7 CALDAIA
8 SCAMBIATORE DI CALORE
9 VALVOLA SICUREZZA
10 VALVOLA SFIATO ANTIRISUCCHIO
11 FILTRO
12 GIGLEUR
13 RUBINETTO VAPORE
14 RUBINETTO ACQUA CALDA
15 VALVOLA ESPANSIONE
16 MANOMETRO / DISPLAY
17 ELETTROVALVOLA GRUPPO
18 GRUPPO EROGATORE
19 FILTRO
20 CONTATORE VOLUMETRICO
21 PORTAFILTRO
22 ACQUA CALDA
23 ACQUA FREDDA
24 SONDA DI LIVELLO
25 SONDA LIVELLO DI SICUREZZA
26 SONDA DI TEMPERATURA
27 INIETTORE
28 RESISTENZA



www.elektrasrl.com

Molino manual de tambor y molino automático





Muelas cónicas y muelas planas











ESPRESSO



Espresso es un método de elaboración de café en el que se utiliza un café molido fino, se compacta en un portafiltro y a través del cual se aplica agua caliente a presión para obtener una bebida de café concentrado.

PARÁMETROS BÁSICOS DE UN CAFÉ ESPRESSO



Cuando preparas una bebida de café, debes conocer lo siguiente:

La dosis del café molido.
La cantidad de agua,
El tiempo de extracción
y el volumen final de la bebida.

Todos estos factores están relacionados.

Por el momento dejemos a un lado el volumen de agua.

Veámoslo más sencillo:



Tiempo de 24 a 30 Segundos, un buen tiempo de extracción es de 25 segundos.

La cantidad de café molido puede variar dependiendo de la canasta del portafiltro, pero probablemente uses de 8 a 10 gramos por cada bebida corta (portafiltro doble 16 y 20 g).

Un espresso sencillo generalmente es de 25 a 35 ml. (45g a 55g)

Sin embargo, recuerda que estas son guías flexibles, no estrictas. Cada café es diferente, algunos sabrán mejor con un tiempo de extracción más corto, otros con uno más largo.

Hasta los mejores parámetros pueden verse afectados por el perfil de tueste y los tamaños de molienda de un café.

Ahora que tienes los parámetros, es hora de comenzar.

PASO 1 : LA TAZA

Es importante calentar la taza en que vas a servir el espresso. Enjuágala con agua caliente para que la porcelana o vidrio no enfríe la bebida al momento de servirla.

PASO 2. PORTAFILTRO & CANASTA

Luego, revisa el portafiltro para asegurarte de que esté limpio y seco. Recuerda, los residuos de café van a afectar el sabor del nuevo espresso. Una canasta húmeda va a humedecer el café y esto afectará la EXTRACCIÓN.

PASO 3: MOLIENDA & CANTIDAD

Agrega el café molido en el portafiltro. Pon atención AL TAMAÑO DE LA MOLIENDA y a la cantidad de esta para evitar una subextracción o una sobreextracción.



¿QUÉ ES LA SUB EXTRACCIÓN?

La Sub Extracción es cuando el café espresso queda aguado o de alguna manera la **extracción rápida** no permite tomar todos los atributos del grano del café.
En este caso el agua pasa muy rápido casi se podría decir que la **caída es más gruesa blanca o transparente, pierde cuerpo y sobre todo los aceites** que buscamos en el espresso para que quede cremoso.



¿POR QUÉ OCURRE LA SUB EXTRACCIÓN?

Generalmente esta situación se da por el **grado de molienda gruesa o poca cantidad de gramos**.
Si la molienda es **muy gruesa**, el café opone menos resistencia, el **agua pasa muy rápido** y no da tiempo a extraer las cualidades del café.
La cantidad de gramos produce un efecto similar.

¿QUÉ ES LA SOBRE EXTRACCIÓN?



Es cuando el café **pasa tan lento** que empieza a **gotear**.

En consecuencia se **concentra la extracción** y se destacan sabores que no estamos búscando.

¿POR QUÉ OCURRE LA SOBRE EXTRACCIÓN?

Casi podríamos decir que es lo opuesto a la Sub extracción.

En este caso el agua **pasa muy lento, casi gotea**.

La **taza se llena muy lento**, dando tiempo a que **«se quema el café**«, literalmente no se quema pero **tomando un sabor fuerte y amargo.**

PASO 4: DISTRIBUYE LA MOLIENDA

Da un golpe suave al portafiltro sobre la almohadilla de apisonamiento para distribuir uniformemente el café, o si tienes una herramienta para distribuir, úsala.

Este es un paso muy importante, ya que evitará bolsas de aire en el café.

La presencia de bolsas de aire hará que el agua se canalice, es decir, tomará caminos específicos a través del café molido en lugar de propagarse de manera uniforme.

Además, si esto pasa, es seguro que el café se extraerá más por unos lados que por otros.



PASO 5: APISONAR

El siguiente paso es apisonar.

El objetivo es remover cualquier bolsa de aire y asegurarnos que el café esté completamente nivelado.

Toma el tamper y haz presión sobre al café molido, asegúrate de apisonar derecho y con suficiente presión.

La presión es importante pues va a asegurar que el café esté compacto de forma adecuada y que el disco va a mantener su forma.

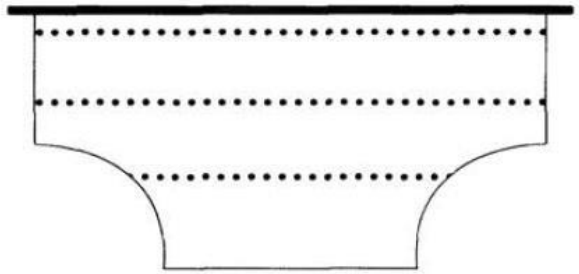
Sin embargo, no vas a necesitar 30 libras de presión, a pesar del mito popular. Igualmente, un apisonamiento derecho va asegurar un café uniforme.

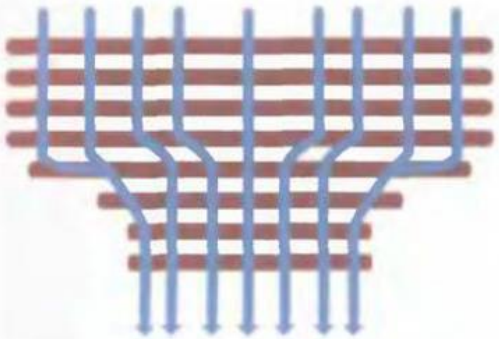
De esta forma, vas a evitar la canalización y a su vez una sub extracción o sobre extracción.



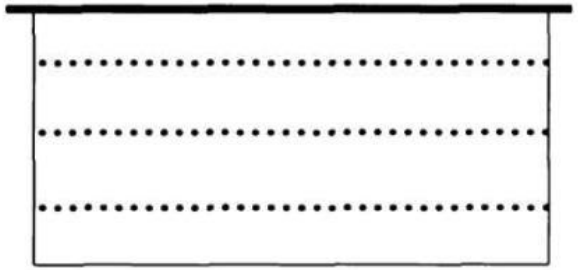
Calibración de molino y dosis.

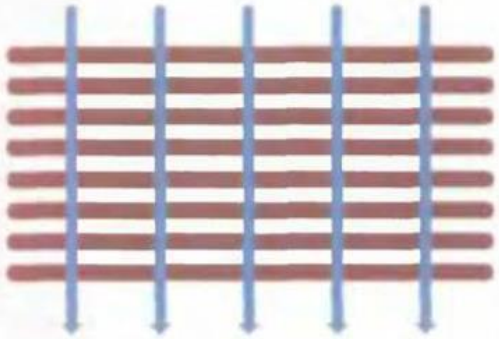
Single Basket



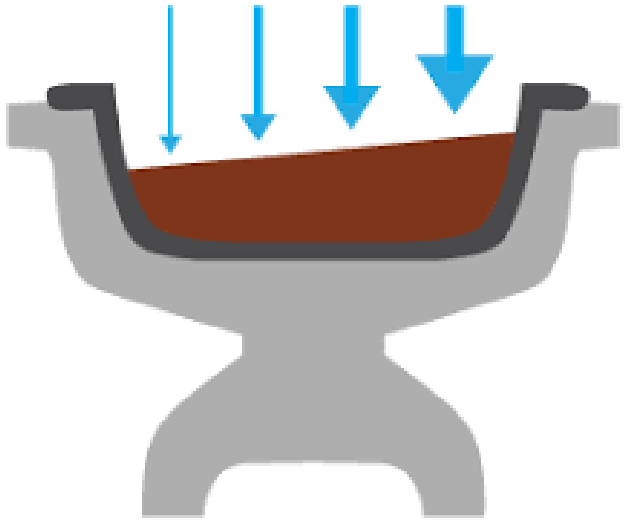


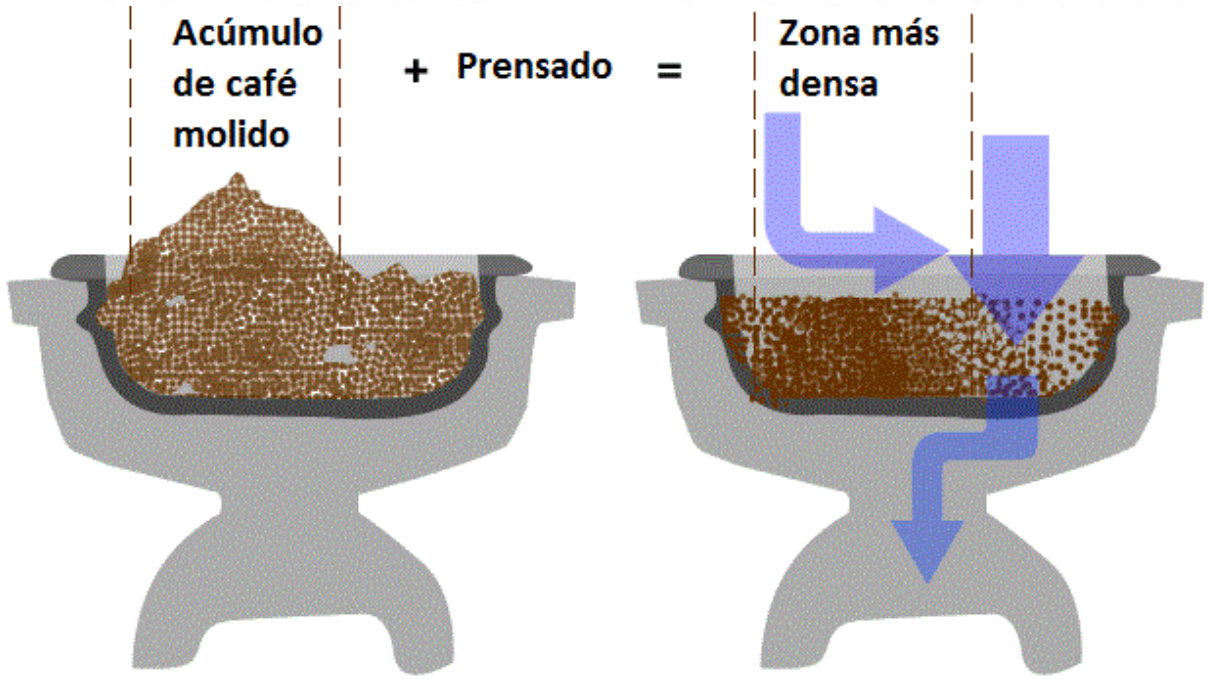
Double Basket





Mala dosificación y compactación.

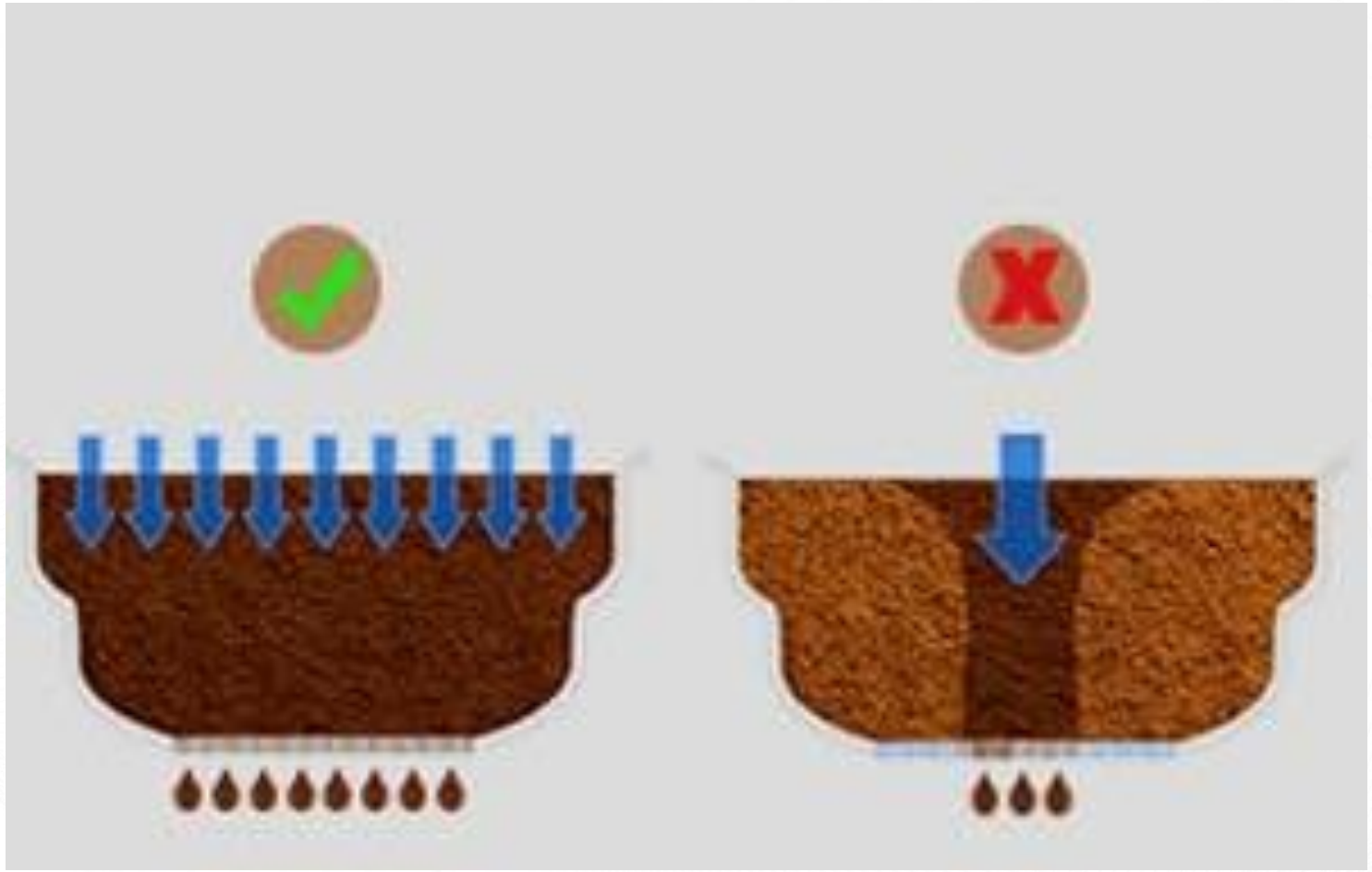




✗ ESTO PRODUCE UN MAL CAFÉ

✓ SIEMPRE NIVELAR ANTES DE PRENSAR

Buena extracción y canalización.



PASO 6: PULIR

Finalmente, usa el *tamper* para pulir la superficie del café molido.
Para hacer esto, ubica el *tamper* sobre el disco de café y dale un giro, esto suavizará cualquier pequeño grumo que en la superficie.
Luego asegúrate de que la superficie del café esté realmente lisa y plana.



PASO 7: LIMPIAR

¿Te imaginas pedir un capuchino y encontrar partículas de café en él? Para evitar que esto ocurra, asegúrate de limpiar el exceso de café molido de la parte superior, las orejas y las boquillas de tu portafiltro.



PASO 8: PURGAR

Purga la cabeza del grupo antes de insertar el portafiltro (si es necesario, cepilla la cabeza del grupo).

Esto eliminará cualquier partícula de café antigua que permanezca en la boquilla de donde sale el agua. ¡Ten cuidado de no pasar por alto este paso! Si alguna de esas partículas llegara a tu espresso, podría tener un sabor inconsistente y rancio.



PASO 9: EXTRAER EL ESPRESSO

¡Finalmente, estás listo para insertar el portafiltro en el grupo y empezar a preparar tu espresso! Asegúrate de comenzar a prepararlo inmediatamente, de lo contrario, el calor puede afectar la superficie del café.





PASO 10: SERVIR

Una vez que la máquina se detiene, ya sea automáticamente o porque la detuviste a los 25 segundos, retira la taza de la bandeja de la máquina. En este momento, puedes servir el espresso o comenzar a cremar la leche para un café latte o un capuchino.

PASO 11: REMUEVE EL DISCO DE CAFÉ RESIDUAL
Retira el portafiltro y golpea el disco de café en el azafate. ¡Nunca saltes este paso!

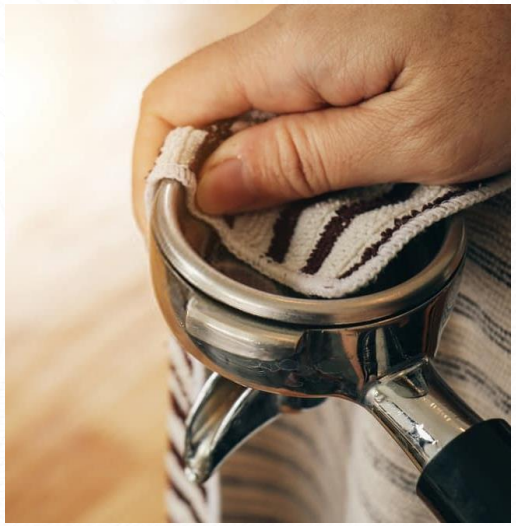


PASO 12: LIMPIA EL PORTAFILTRO
Limpia y enjuaga el portafiltro para dejarlo listo para el siguiente espresso. ¡No olvides secarlo también!



PASO 13: LIMPIA EL GRUPO
Enjuaga y cepilla la cabeza del grupo. Debes limpiarlo a fondo para eliminar cualquier aceite o partícula que puedan arruinar el próximo espresso.

PASO 14: UBICA LAS HERRAMIENTAS
Vuelve a poner el portafiltro en el grupo para que esté listo para la próxima ronda.



Esto mantendrá el portafiltro limpio y caliente, evitando que se pierda.

Este es un conjunto básico de instrucciones, es importante que nunca pases por alto los fundamentos de una buena preparación.

Los pasos pueden cambiar con el tiempo y la experiencia, y también con las elegantes herramientas para Barista.

Los pasos serán cada vez más avanzados e irán evolucionando junto a tus habilidades de barista.

Siempre hay más por aprender en esta industria, es justamente eso lo que la hace tan divertida.

Recuerda, si comienzas con este proceso, vas a tener un muy buen comienzo.



ACTIVIDAD #1

Preparar espressos:

Ratios: 1:1,5
Tiempo de extracción: 24s y 30s

ACTIVIDAD #2

Ratio: 1:2,5
Tiempo de extracción: 24s y 30s

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIOS DE BARTENDER
- Código del Programa de Formación: 635402
- Nombre del Proyecto: Implementar un servicio de coctelería en bares del sector gastronómico en la ciudad de Popayán, con estándares de calidad y técnicas actuales
- Fase del Proyecto: PLANEACIÓN , EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: IDENTIFICAR PROCEDIMIENTOS PARA MISE EN PLACE APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO
- Competencia: SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: RAP1: Realizar el mise en place para la preparación y el servicio de bebidas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normas de manipulacion de alimentos.
  RAP 2: preparar cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas según solicitud del cliente, receta estándar y principios de responsabilidad y ética.
  RAP 3: servir cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas a los clientes, de acuerdo con su solicitud y de conformidad con el protocolo establecido
- Duración de la Guía: 190 HORAS

2. PRESENTACIÓN





Antes de meternos a fondo en la preparación de las bebidas de suma importancia conocer los cocteles que se ha convertido en clásicos y son las bases de la mixología. Existen referencias de que los primeros se prepararon a mediados del siglo XVIII; esto quiere decir que llevamos mezclándolos más de 200 años.

La coctelería clásica es la que conocemos y se sigue preparando en los bares de todo el mundo, drinks que no han pasado de moda en estos dos siglos. Uno de los beneficios de nuestro trabajo como bartender es crear

combinaciones aplicando nuevas técnicas, también investigar y recrear estas recetas que nos ha acompañado históricamente en diferentes bares y países.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. Actividades de Reflexión inicial

Señores aprendices, es importante entender el rol de la coctelería, donde por medio de la práctica podemos educar a nuestros sentidos para preparar, balancear y presentar un coctel, pues dieron pie a lo que ahora llamamos mixología moderna.

Una vez el instructor haya socializado el tema, analice los siguientes aspectos.

- ✓ Manejo adecuado de la barra de bar
- ✓ Manejo de la coctelera
- ✓ Conocer la cristalería adecuada
- ✓ Un coctel para cada ocasión

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

Realizar un recorrido por el mundo de la coctelería, donde identifique y cree con palabras técnicas un glosario, quedando documentado y enviado al instructor.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Escuche la presentación magistral donde se realizara el siguiente ejercicio

Taller cerrado # 1: De manera individual cada aprendiz realiza el reconocimiento sensorial de alcoholes, para ello diligencia una ficha donde debe verificar marca, graduación alcohólica, cantidad en ml.

En una mesa redonda socializamos el tema, respondiendo dudas e inquietudes.

Taller cerrado # 2: De manera individual se realiza la practica simulada de preparación de un coctel, usando botellas de vidrio con agua, hielo, cristaleria y cocteleras.

Se socializa con el grupo la experiencia del trabajo realizado.

Taller cerrado # 3: De manera individual deben llevar frutas para realizar práctica en cortes para la decoración de la coctelería.

Se retroalimenta grupalmente las características adecuadas de una decoración en la copa.

Taller cerrado # 4: De manera individual se realiza la preparación de un coctel clásico donde el aprendiz debe presentar la receta, historia y procedimiento.

Se retroalimenta para tener en cuenta detalles en la preparación.

Taller cerrado # 5: De manera individual se realiza la preparación de un coctel de autor estandarizado, donde adicional debe desarrollar una ficha técnica del coctel a presentar.

Se socializa el ejercicio, corrigiendo la técnica para cumplir estándares de calidad.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

Socializar de forma grupal, los talleres realizados

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las 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 :	TÉCNICAS DE MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS. BEBIDAS: PROCEDIMIENTO DE SERVICIO, MEZCLAS, FORMULACIÓN, PRESENTACIÓN, DECORACION DISEÑO, INNOVACIÓN DISEÑO E INNOVACIÓN DE NUEVAS BEBIDAS	Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño	CLASIFICAR LAS BEBIDAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE MARCAS Y TIPOS. INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR PARA LA ADECUADA UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, REALIZANDO LA MEDICIÓN DE INGREDIENTES.	Ficha tecnica

	EMPLEAR NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS. REALIZAR DECORACIONES DE BEBIDAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. DISEÑAR NUEVAS BEBIDAS CON BASE EN LAS TENDENCIAS ACTUALES	
Evidencias de Producto:	EMPLEA TÉCNICAS DE LIMPIEZA EN EL MONTAJE DEL MISE EN PLACE. COMPRENDE EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS PARA BRINDAR ATENCIÓN A CLIENTES. EMPLEA LAS TÉCNICAS DE SERVICIO DE BAR CLASIFICANDO BEBIDAS, VINOS Y LICORES CUMPLIENDO ESTÁNDARES Y PROTOCOLO.	Lista de chequeo

4. GLOSARIO DE TERMINOS

Coctelería: es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas.

Shot: shots o tragos cortos, estos son un as porciones mas reducidas de los tradicionales tragos que se sirven en vasos pequeños.

Destilación: proceso por el que la sustancia volátil de una mezcla se separa de otra que no lo es mediante evaporación y posterior condensación de la misma, para la destilación de vinos y perfumes se utilizan alambiques – destilación fraccionada separación sucesiva de los líquidos de una mezcla aprovechando la diferencia entre sus puntos de ebullición.

Fermentación: proceso bioquímico porque una sustancia orgánica se trasforma en otra generalmente mas simple, por la acción de un fermento, el vino es un producto de la fermentación de las uvas.

Licores: es una bebida alcohólica destilada dulce, a menudo con sabor a frutas, hierbas, o especias y algunas veces con sabor a crema.

Aguardiente: es una bebida alcohólica destilada de un fermentado de alcohólico, existen gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción.

Endulzante: se llama endulzante o edulcorante a cualquier sustancia natural o artificial**.**

Colorante: son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos en su mayoría a bebidas, están presentes en los alimentos se consideran natural y si por el contrario se añaden a los alimentos durante su procesado, suelen causar efecto colorante en los alimentos en pequeñas cantidades.

Añejamiento: acción o efecto de añejar y añejarse proceso y resultado de hacerse añejo, alterarse con el paso del tiempo.

Filtración: se denomina filtración al proceso unitario de separación de sólidos en un a suspensión por medio de un medio mecánico poroso también llamados tamiz, criba, **cedazo o filtro.**

Cristalería: conjunto de objetos de cristal que forma parte de una vajilla.

Menaje: conjunto de utensilios de cocina y de servicio de mesa.

Medidor de onza: sirven para medir la dosis que vamos a echar en un coctel, según el modelo el lado o el ancho.

Coctelera: recipiente generalmente metálico, que se usa para mezclar los componentes de un coctel.

Sacacorchos: también llamado descorchado, es un instrumento consistente, de forma habitual, en una hélice metálica con un mango o una palanca que se invento para poder quitar los tapones de corchos a los frascos de vino y jarabes embotellados.

Cava: es una denominación de origen española de vinos espumosos elaborados por el método tradicional**.**

Hieleras: recipiente que contiene cubitos de hielo y que se utiliza para mantener fría la bebida , es un recipiente abierto y diáfano por su parte superior que tiene dos asas laterales para facilitar su traslado.

Cuchara mezcladora: cuchara de metal no mango largo que termina en un pequeño pilón que puede usarse para macerar determinados ingredientes, como las hojas de menta se puede remplazar por cualquier cuchara de mango largo.

Pinzas: utensilios cuyos extremos tienden a permanecer juntos al estar los dos brazos que lo forman.

Mise en place: pronunciación francesa literalmente por poner en su lugar o colocación se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y organizar los ingredientes.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**Angel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**1 de febrero de 2024**

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

Auxiliar en Servicios de Bartender

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

Cuestionario:

- ✓ ¿Quiénes y desde que edad toman tinto o café en su núcleo familiar?
- ✓ ¿Cuál es la marca preferida de café de su hogar?
- ✓ ¿Describa la preparación, ingredientes y elementos que utiliza para preparar tinto o café?
- ✓ ¿Ha visto o conocido acerca del cultivo del cafeto?
- ✓ ¿Cómo se transforma el café desde la planta hasta convertirse en una bebida?
- ✓ ¿Por qué cree que se dice que el café colombiano es uno de los más suaves y de mejor calidad en el mundo?
- ✓ ¿Por qué cree que hay grandes diferencias de precio entre un café y otro?
- ✓ ¿Cuál es la diferencia entre un tinto o café con y sin azúcar?

¿Qué es el Barismo?

BARISMO

- ✓ Es el arte de preparar bebidas a base de café y del amplio conocimiento en cuanto al café.
- ✓ Es una profesión que está ganando mucho terreno actualmente, debido al crecimiento de la industria del café






¿Quién es el Barista?

BARISTA

- ✓ Es un profesional especializado en el café de calidad, el cual selecciona cada ingrediente para la integración de la tecnología, café, agua y tiempo para brindarle una experiencia al consumidor
- ✓ Es un embajador de los agricultores.
- ✓ Es quien tiene la capacidad y la responsabilidad final de exaltar el trabajo de toda la cadena y del producto





INTRODUCCIÓN

La pasión por el hacer…

La preparación de un café de calidad depende del cuidado de todos los detalles y las variables del proceso, desde su cultivo, hasta transformar la semilla en una taza de café.





¿Qué tipo de baristas hay?

Barista aprendiz: persona nueva en la barra y está en un proceso de adaptación al sistema de calidad de la marca para la que trabaja.

Barista júnior: barista con más experiencia, ofrece un servicio adecuado y realiza múltiples preparaciones de café.

Barista profesional: persona que conoce todo lo que está detrás de la cadena productiva a mayor profundidad, prepara excelentes tazas y puede encargarse de la organización del punto de venta en el que trabaja.

Barista Administrador: además de ser un barista, es un líder capaz de llevar al equipo a desarrollar un buen nivel dentro de la barra. Se encarga de las compras y ventas de la empresa, así como de la gestión de recursos y de mantener organizado a su equipo de trabajo.

¿Cuáles son los conocimientos básicos que debe tener un barista y como adquirirlos?

Conocimiento general, como la variedad, la calidad del terreno, los procesos en finca, la trilla, el tueste y la preparación.

Estos conocimientos se pueden adquirir en una institución formadora de baristas, trabajando dentro de una tienda de cafés o aprender de manera autodidacta.

Capacitarse y certificarse como baristas, con la SCA, cuenta con tres niveles: Foundation, Intermediate y Professional.

Colombia, tiene entidades que ofrecen programas gratuitos de formación en barismo, como el SENA

LAS 5 M DEL BARISTA

1. Materia Prima
2. Maquina
3. Molino
4. Mantenimiento
5. Mano de Obra



1er M: Materia Prima

Como Baristas debemos conocer todo lo relacionado con la cadena de valor del café.

Ejm: **Especie, variedad, procesos, orígenes, tostión**

Historia

Kaldi y sus cabras (etiopia año 800 AC)



De fruto a infusión



En un primer momento el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. (LOS OROMO)

Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría.

A partir del siglo XIII se procedió a secar los granos al sol y tostarlos al fuego antes de preparar la infusión, tal y como se sigue realizando en la actualidad

Recorrido del café

La historia de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo de café.

Esa historia empieza en el Cuerno de **África, en Etiopía**, donde el cafeto tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa.



Yemen...

Estudios indican que el consumo del café se remonta hasta el siglo XII en **Arabia** y lo llamaron **Qahwa**, que traduce **“bebida que se saca de la planta”**

En el siglo XIV los **Árabes** transportaron la planta a **Yemen**; así aparecieron los primeros cultivos.

Los árabes, tenían una rigurosa política de **no** exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar

Moca era el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca (Arabia Saudita), el lugar más concurrido del mundo en aquella época.



Turquia...

Llega a Turquía, y cambia la palabra **Qahwa ,** a ***Kahve***.

El primer café fue hecho en la Península Arábiga hirviendo cerezas de café.

El **nuevo método inventado por los turcos** reveló el verdadero sabor y el inigualable aroma del café.

Ellos introdujeron el café en Europa, donde durante muchos años fue preparado y consumido como café turco.

Una **ley turca** de la época sobre el divorcio precisaba que una mujer puede divorciarse de su esposo si éste no llegaba a proporcionarle una dosis diaria de café.



India...



Siglo XVII un viajero Indú llevo a su país las primeras semillas de Café.

Aparentemente, en **1670**, **Baba Budan**, **traería 7 granos** de café tras pasar por Yemen en su regreso de un peregrinaje a la Meca, y estos serían plantados por primera vez en **Karnataka.**

Años después, ya en el **siglo XVIII**, comerciantes holandeses extenderían la distribución del café en el sur del país, pero habría que esperar hasta el **siglo XIX** para que este comenzara a comercializarse.

Holandeses, Indonesia

En 1699 los holandeses empezaron a cultivar café en India, y llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia.

La historia del café de Indonesia comenzó en 1696: el gobernador holandés de Malabar (India) donó varias plantas de café al gobernador de Batavia, estas se perdieron en una inundación, tres años más tarde se hizo un nuevo intento

Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo

Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa.

El Café en Europa

- ✓ El café llegó a Europa en el año 1600, y logra abrir el primer "Café" en Septiembre 12 de 1683.
- ✓ Además, reemplaza a la cerveza.
- ✓ Debido a la contaminación del agua de la época en Europa obligaba la ingesta de cerveza en todos los hogares y por todos los miembros de la familia.
- ✓ Generó y atravesó una revolución industrial y las coffee houses se convierten en lugares de reunión, tertulia discusión de la clase media.
- ✓ Por primera vez en siglos, la gente podía reunirse en torno a una bebida sobria, que además es un potenciador cerebral.





Desde Paris Francia al nuevo mundo...

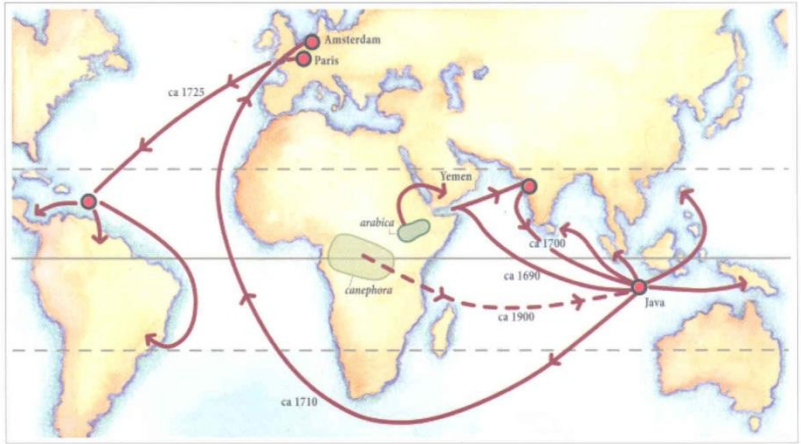
La llegada del cafeto al Nuevo Mundo está llena de leyendas.

La más extendida cuenta que **Gabriel Mathieu de Clieu**, oficial de la Marina francesa destinado a Martinica, viajó en 1723 desde París con un cafeto para plantar en las tierras de ultramar.

El cafeto llegó intacto a Martinica donde fue replantado y cuidado por esclavos. Era la primera planta de café en toda América.

La Planta se propaga por las Islas del Caribe y el continente.





Brasil

- ✓ En 1727 el café llega a Brasil escondido en un ramo de flores que le dio la esposa del gobernador de la Guayana Francesa al Teniente de **Mello de Palheta.**



Colombia

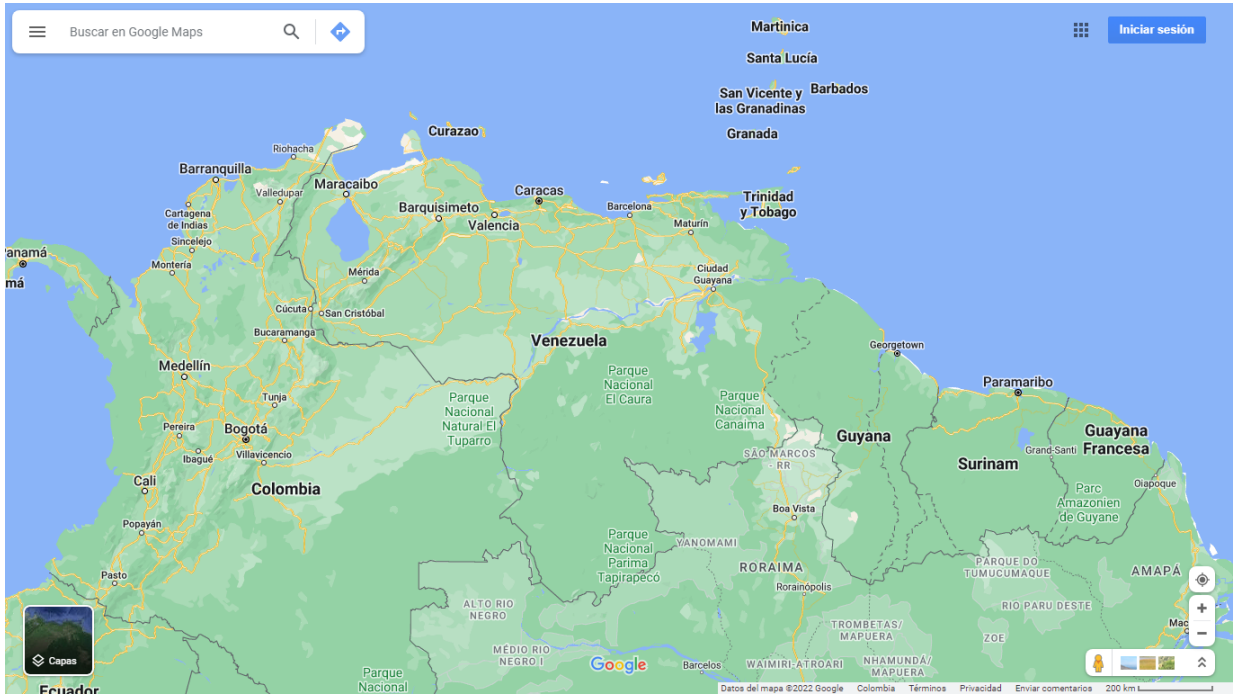
En 1730 el café llega a Colombia

Varias hipótesis existen en torno a la llegada del café a territorio colombiano.

Una de ellas dice que las semillas entraron por el oriente al departamento de Norte de Santander, procedentes de Venezuela

para otros, el cafeto llegó por la región del Urabá Antioqueño, desde Centro América

Se cree que los Jesuitas fueron los primeros en cultivar el Café en Colombia en la Región del Orinoco hacia 1730



Popayán,1736 Jose Gumilla



- ✓ Otra versión es la del sacerdote jesuita español **José Gumilla** que cuenta acerca de las primeras semillas sembradas en Popayán en 1736, en el seminario que tenía la comunidad en esta ciudad.

Parroco, Francisco Romero (Penitencias)



- ✓ Independiente de estas dos versiones, todo parece indicar que la historia del café en Colombia está ligada a la iglesia cristiana.
- ✓ Prueba de esto fue la modalidad implantada por el párroco de Salazar de las Palmas, ***Francisco Romero***, ferviente admirador de la planta, quien imponía como penitencia a sus feligreses la siembra de cafetos, según la gravedad de sus pecados.
- ✓ Este ejemplo lo adoptan otros sacerdotes y así se propaga el cultivo por el nororiente del país.

FECHAS IMPORTANTES EN LA HISTORIA DEL CAFÉ



Los curas jesuitas lo empezaron a cultivar en

1730



Se empezó a exportar en

1835



EN 1870

la exportación pasó de 60 mil sacos a 600 mil sacos.



EN 1927

se crea la Federación Nacional de Cafeteros. La ONG más grande del mundo.



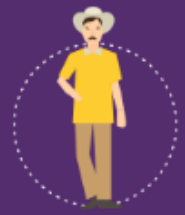
EN 1938

se crea el Centro de Investigación Científica sobre el Café, Cenicafé.



El personaje de Juan Valdez nace

EN 1959



EN 1959

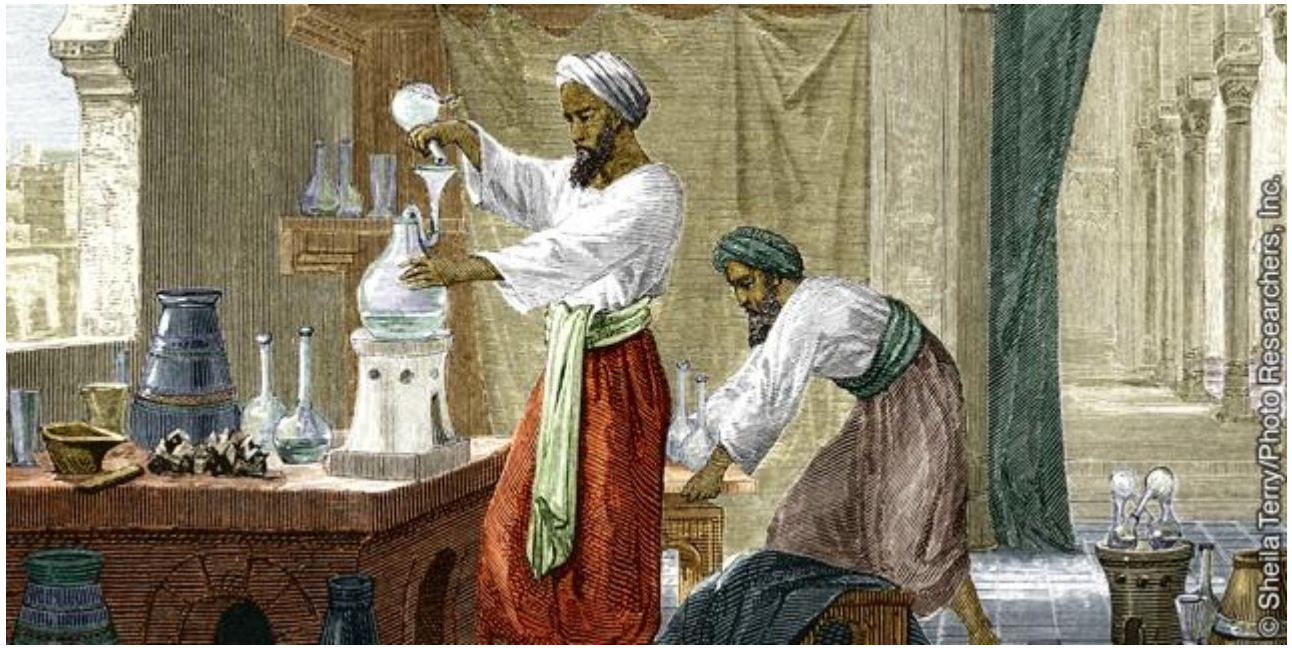
se crea el Servicio de Extensión.



EN 1984

se crea el logo de Café de Colombia.

Otros datos... Medicina



Una crónica del año 900 D.C se refiere al médico **Al Razid** que recorrió las cortes del medio oriente, sanando todas las enfermedades a base de una planta descubierta en tierras lejanas

Otros datos... Rusia



- ✓ El café estuvo prohibido en Rusia, con penas incluso de tortura y de mutilación. Y, cuando la policía encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café.

Otros datos... Fabulas y supersticiones en su entorno



- Se le maldijo y fue razón de gran controversia.
- Algunos sacerdotes católicos lo llamaron una amarga invención de Satanás, pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo.
- Se dice que el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado.
- Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje y lo bendijo, haciéndolo así aceptable para los católicos.

El cafeto, ¿Qué tipo de planta es?

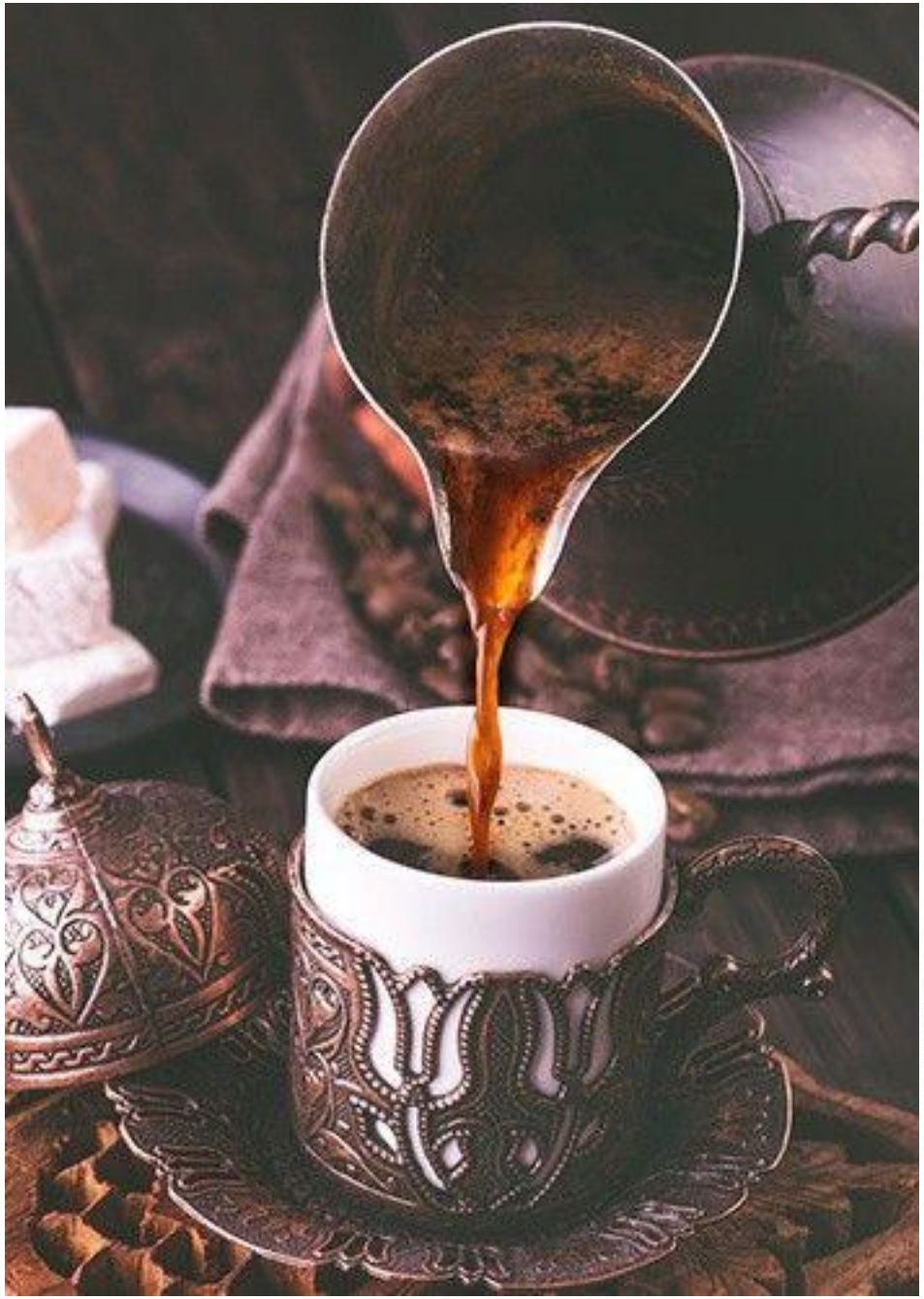





Cafeto planta o árbol de la familia de las Rubiáceas, originario de Etiopía, de cuatro a seis metros de altura, con hojas opuestas, lanceoladas, persistentes y de un hermoso color verde, flores blancas y olorosas, parecidas a las del jazmín, y que tiene como fruto una hermosa baya roja, cuando está madura.

¿Qué es el Café?

El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del caféto.



Clasificación taxonómica del café

Clasificación Taxonómica

Reino	Plantae
Tipo	Espermatofitas
Subtipo	Angiospermas
Clase	Dicotiledóneas
Subclase	Dicotiledóneas
Subclase	Gamopétalas - inferiovariadas
Orden	Rubiáceas
Género	Coffea
Subgénero	Eucoffea
Especies	Arábica, Canephora, Liberica

En 1737 Linnaeus clasificó el café en un género separado, Coffea.

El café pertenece a la gran familia de las Rubiaceas, compuesta por 500 géneros y más de 6.000 especies, la mayoría de origen tropical y con amplia distribución geográfica.

A esta familia pertenecen no solamente el café (género Coffea) sino también árboles frutales como el borojó (Borojoa patinoi), Ixora sp. y plantas medicinales como la ipecacuana (Psichoria ipecacuanha), o la Cinchona spp., de la cual se extrae la quinina.



Botánica y fisiología

El cafeto pertenece a la familia de las rubiáceas. Esta familia tiene características fáciles de reconocer:

- ✓ Las hojas salen en pares.
- ✓ No tienen divisiones y los bordes son lisos.
- ✓ En las flores están los órganos de los dos sexos, son flores hermafroditas.
- ✓ Generalmente cada fruto tiene dos semillas.

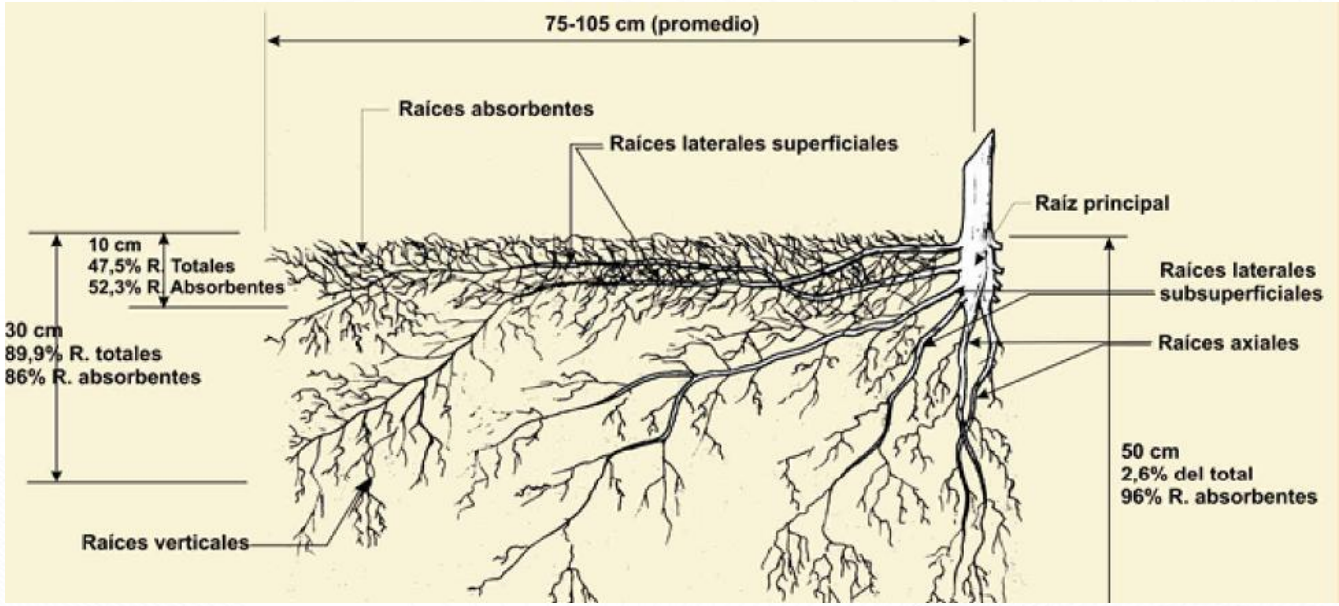
La Raíz

La raíz principal es de 50 centímetros de profundidad.

De esta raíz salen otras raíces gruesas que se extienden horizontalmente y sirven de soporte.

Las raíces absorbentes del cafeto son bastante superficiales y se encargan de tomar el agua y los nutrientes minerales.

En los primeros diez centímetros de profundidad del suelo se encuentran un poco más de la mitad de estas raicillas y el 86% en los primeros 30 centímetros.



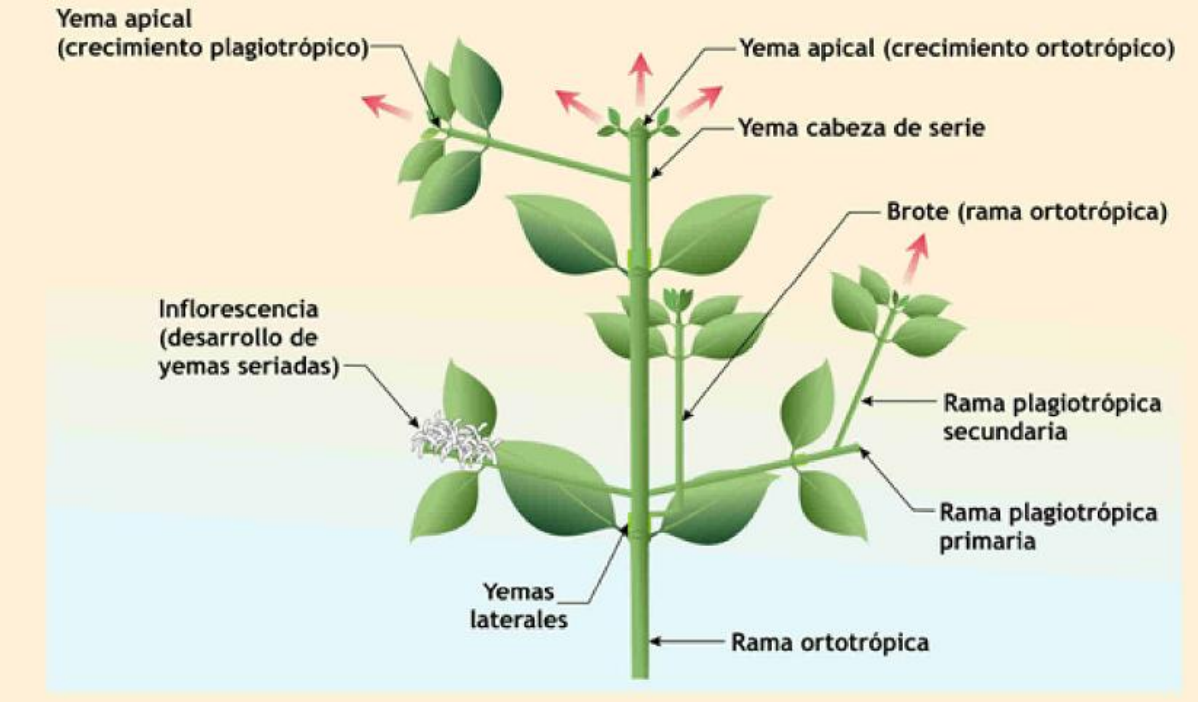
Tallo y ramas

Ortotrópicos, crecen verticalmente y comprenden el tallo principal y los chupones.

Plagiotrópicos, crecen horizontalmente y comprenden las ramas primarias, secundarias y terciarias.

Los chupones que son el potencial de brote de la zoca y permanecen mientras se conserve el cogollo del tallo principal.

Las ramas primarias no se pueden renovar.







La Hoja

Órgano fundamental en la planta porque en ella se realizan los procesos de fotosíntesis, transpiración y respiración.

En las ramas, un par de hojas aparece cada 15 ó 20 días aproximadamente.

Un cafeto de un año tiene 440 hojas en promedio.

Las hojas duran en un cafetal alrededor de un año, se reduce con la sequía, altas temperaturas y mala nutrición.

Se puede aumentar el crecimiento de ramas y hojas con:

- Aplicación de fertilizantes.
- Las podas.
- Desyerbas.
- Aumento de la luz en el cafetal.



La Flor



Las flores dan origen a los frutos; sin flores no hay cosecha.

Aparecen en los nudos de las ramas.

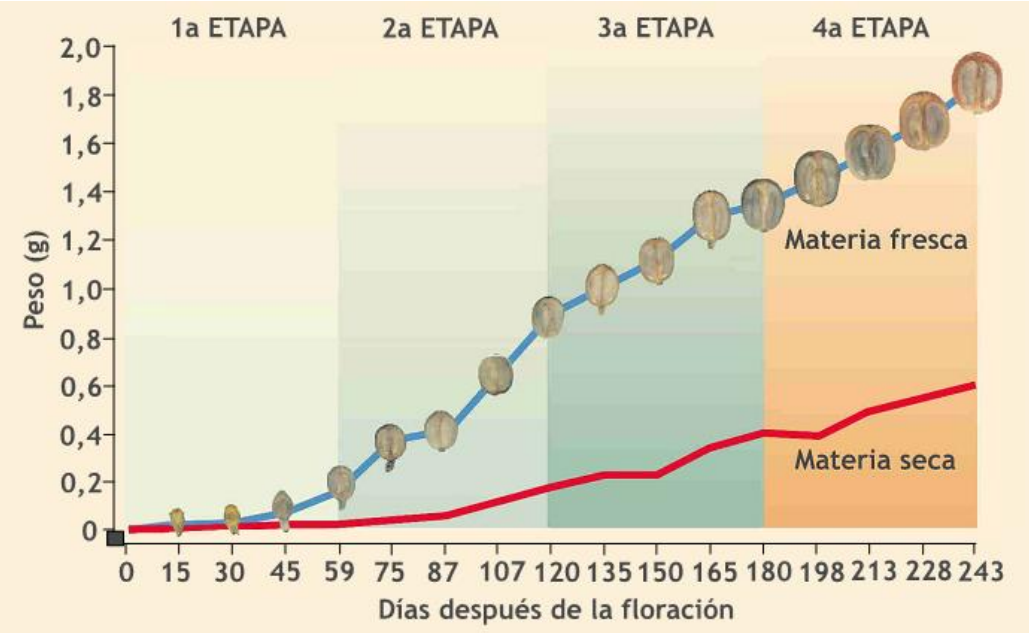
La cantidad de flores presentes en un momento determinado depende de la cantidad de nudos formados previamente en cada rama.

La fecundación de la flor ocurre cuando un grano de polen se pone en contacto con el óvulo.

Si éste recibe el polen de la misma flor, se da la autofecundación.



El Fruto



Primer periodo:

Etapa donde hay muy poco crecimiento en tamaño y peso del fruto.

Va desde la fecundación hasta la sexta semana.

Segundo periodo:

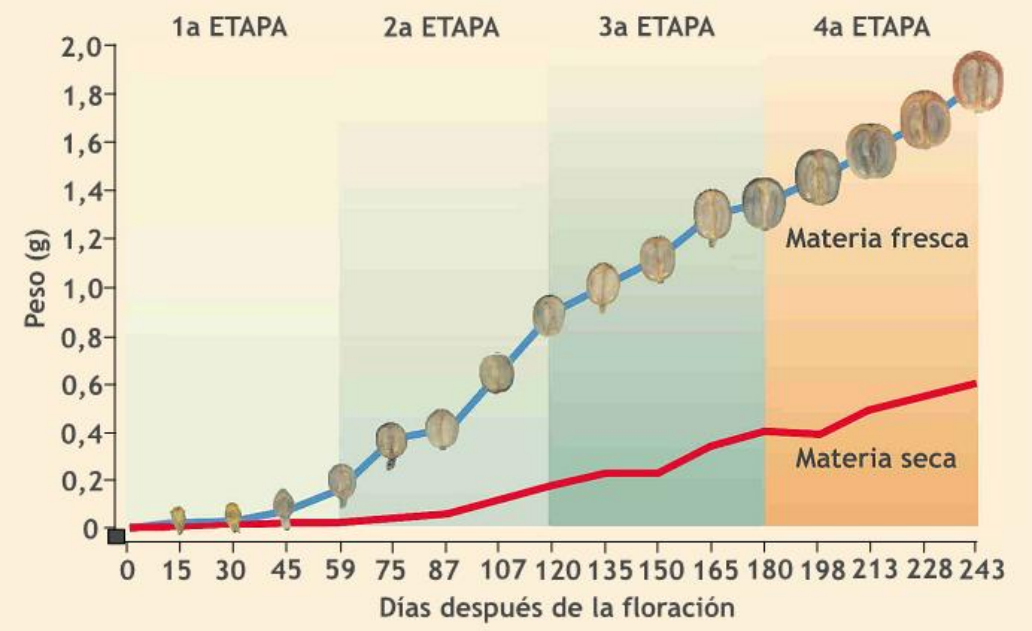
El fruto crece rápidamente en peso y volumen.

Se necesita el agua, de lo contrario el grano se queda pequeño.

Se produce grano negro.

Va desde la sexta a la décimasexta semana

El Fruto



Tercer periodo:

El crecimiento exterior del fruto casi no se nota.

Se endurece la almendra.

Si falta agua, el fruto no termina de formarse bien y se produce el grano *averanado*.

Va de la décima sexta a la vigésima séptima semana después de la fecundación.

Cuarto periodo:

Época de maduración o cambio de color del fruto.

Va de la vigésima- séptima a la trigésima- segunda semanas después de la fecundación.

Semilla

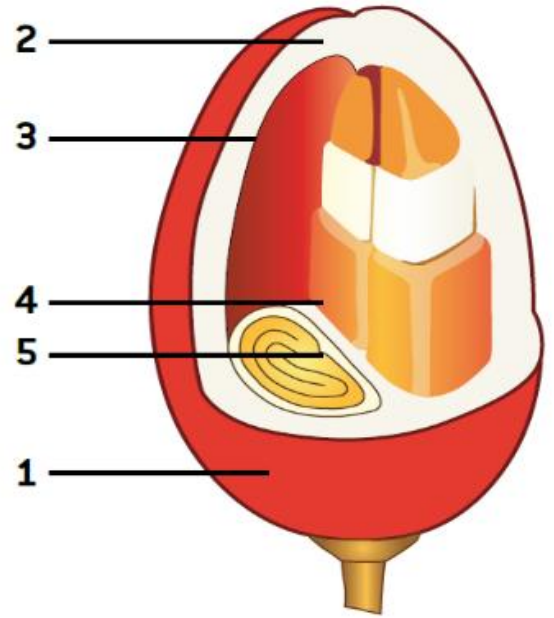
1. **Cáscara:** Recubre todo el exterior del fruto y es por lo general de color rojo.

2. Pulpa: Capa de una sustancia gelatinosa y azucarada que también se conoce con el nombre de *mucílago*.

3. Pergamino: Membrana de celulosa, dura y de color amarillo que protege las semillas. Cuando el grano está seco se torna quebradiza.

4. Película Plateada: Es una capa más delgada y fina que el pergamino, que, en este caso, recubre las semillas. También conocida como *cutícula*, puede permanecer adherida al grano hasta que este se tuesta.

5. Almendra: Es la semilla que viene por pares en el interior del fruto. Es también la parte del fruto que luego de tostada y molida se utiliza en la preparación del café como bebida.



Especies y Variedades de Café Cultivadas

Dentro del género *Coffea* , existen aproximadamente 50 especies, todas provenientes del África tropical y Madagascar.

De éstas se cultivan las siguientes.

1. *Coffea libérica* ,
2. *Coffea canephora* (Robusta),
3. *Coffea arábica*,
4. *Coffea eugenoides*,
5. *Coffea anthonyi.*



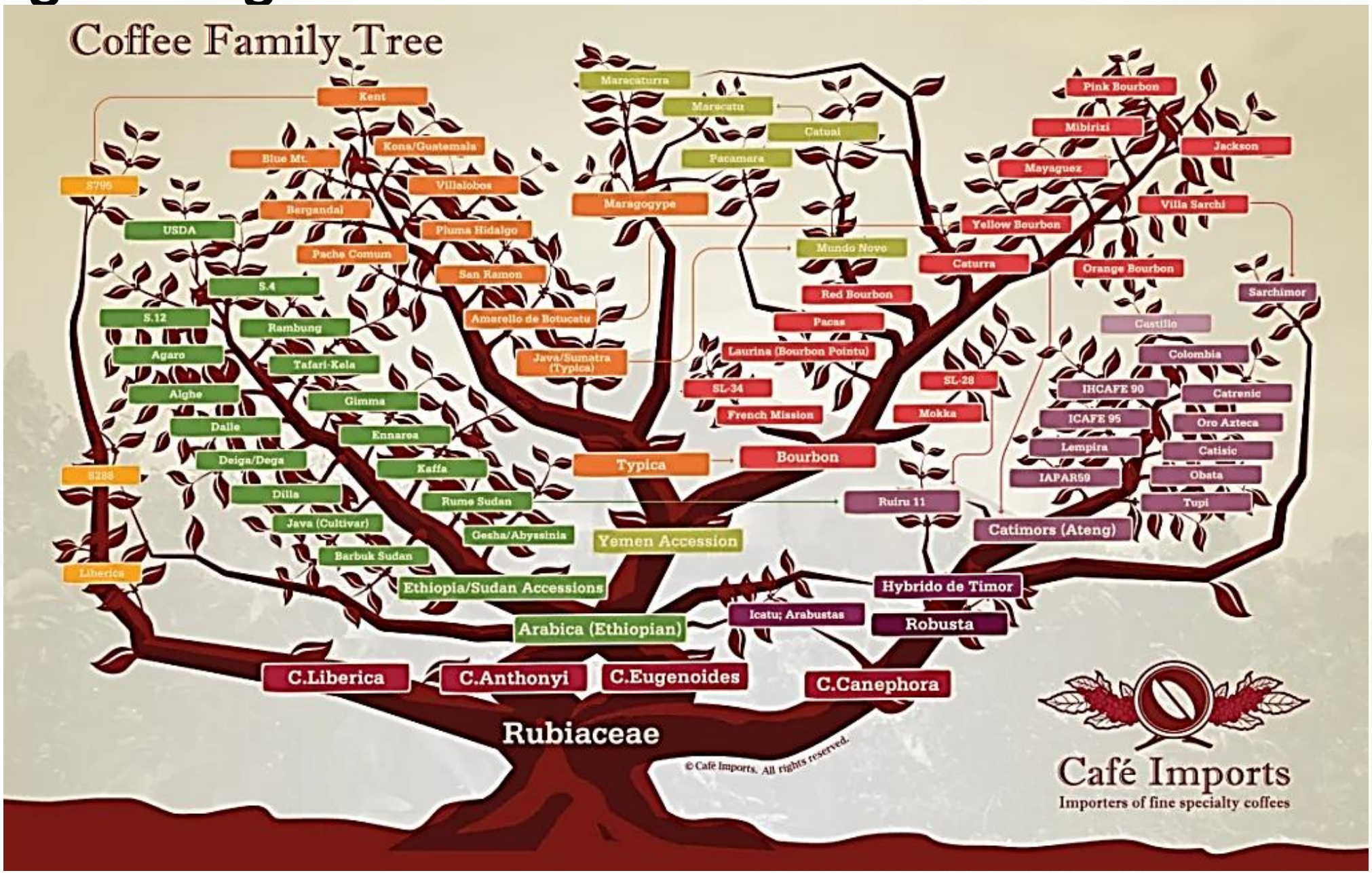


Origen de los principales tipos de cafetos

Origen del Café



Árbol genealógico del Café



ARABICA (coffea arabica)	ROBUSTA (coffea canephora)
• Más suave • Menos Amargo • Mas Acidos (cítricos…) • Más aromático • Menos astringente • Cafeína: 0,8 – 1,5 • Aceites: 18 % • Azúcares: 8 % •44 cromosomas •Se cultiva a mayor altura (900- 2200 msnm)	• Más resistente • Más amargo • Más cuerpo • Menos acidos. • Cafeína: 1,7 – 3,5 % (Doble) • Aceites: 8 – 9 % • Azúcares: 5 % •22 cromosomas •Se cultiva a alturas (100- 1200 msnm)

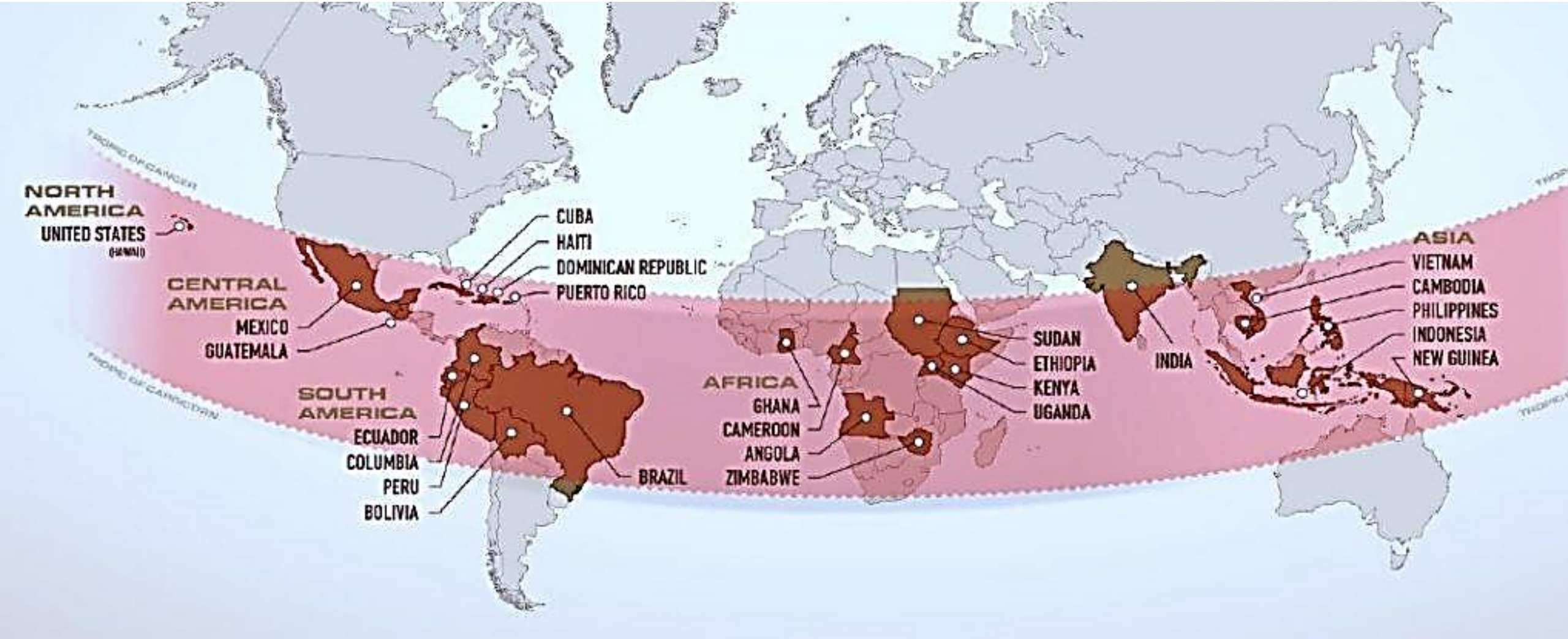


Por razones climatológicas, el café se cultiva solo en países tropicales.

Su cultivo abarca una franja delimitada por los paralelos que señalan el trópico de Cáncer a unos 23 º de latitud Norte y el de Capricornio a los mismos grados de latitud Sur, formando una franja con una anchura de 4.000 km.

Hay más de 35 países productores de café en el mundo, destacan por volumen: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Honduras, Etiopía, India, México, Guatemala, Uganda y Costa de Marfil.

Trópico de Cáncer a unos 23 º de latitud Norte y el trópico de Capricornio a los mismos grados de latitud Sur, formando una franja con una anchura de 4.000 km.



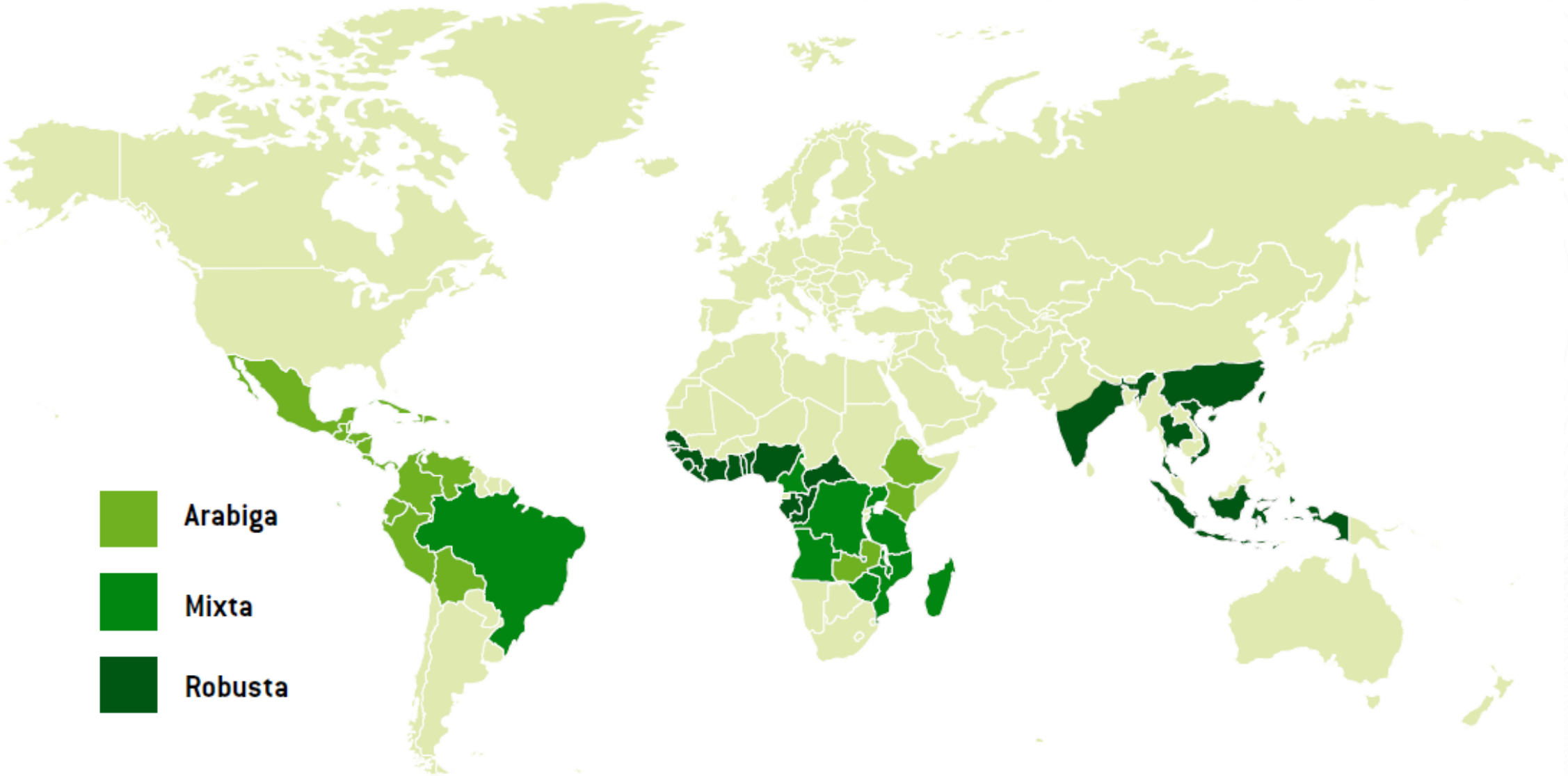
¿Dónde se da el café?

El café crece en zonas de temperaturas templadas, con climas que alternan entre húmedos y secos y con temperaturas medias entre los 15°C y 25°C.

La especie *Coffea arabica* se desarrolla bien en zonas entre los 1000 y los 2000 msnm, por lo que es cultivada particularmente en países Centroamericanos, Colombia, Brasil, Kenia, Etiopia, Asia y sobretodo en la india.

La *Coffea canephora* o robusta, se cultiva en zonas de hasta 600 metros sobre el nivel del mar, particularmente em África, Brasil e Indonesia.

Ninguna de las dos especies es tolerante a temperaturas heladas, y no es posible obtener café cuando se siembra en lugares con temperaturas medias menores a los 12 °C.


Arabiga
Mixta
Robusta

CAFETOS

Arábica

- 60 al 70% de la producción mundial
- Se cultiva entre los 600 - 2300 m de altura
- Fruto alargado y ovalado, con fisura en forma de S
- Sabor afrutado, dulce, variado
- Se produce entre otros en Colombia, Brasil, Etiopía

Robusta

- 30 al 40% de la producción mundial
- Se cultiva entre los 300 - 600 m de altura
- Fruto redondo y pequeño con fisura recta
- Tierra, madera, fuerte, amargo
- Se produce entre otros en Vietnam, Indonesia, Uganda



SABORA
cafés tostados no día

cafesabora.com



Generalmente los cafetos de arábica crecen solo en zonas elevadas entre 600 y 2300 metros

Países Productores de café en el mundo

A continuación, los 10 principales países productores de café del mundo en 2024, con el detalle de producción de café en toneladas

1. Brasil: 2681
2. Vietnam: 1.542
3. Colombia: 754
4. Indonesia:669
5. Honduras: 475
6. Etiopía: 472
7. Perú: 346
8. India: 312
9. Guatemala: 254
10. Uganda: 209

Detalle de los 3 principales países productores de café

1. Brasil

Asegura su lugar como el mayor productor de café del mundo , produciendo la notable cifra de 2,68 millones de toneladas métricas de café al año.

Con un reinado que abarca 150 años, Brasil lidera la industria mundial del café.

Su clima ideal, caracterizado por abundante luz solar, lluvias y temperaturas constantes, fomenta el crecimiento de granos de Arábica y Robusta.

El café brasileño es apreciado por su cuerpo cremoso, baja acidez y ricos matices de chocolate y caramelo, lo que lo convierte en uno de los favoritos para mezclas de sabores en todo el mundo.



2. Vietnam

Ocupa la segunda posición a nivel mundial . Con una exportación de más de 1,5 millones de toneladas métricas al año , el café es el segundo producto de exportación más valioso de Vietnam después del arroz.

Reconocido como uno de los principales productores de granos de Robusta, el sector cafetalero de Vietnam experimentó un crecimiento exponencial tras las reformas de 1986, que abrieron las puertas a los inversores privados.

Hoy en día, Vietnam aporta un asombroso 40% de la producción mundial de Robusta, apreciado por su atrevido perfil de sabor y baja acidez, ideal para mezclar en brebajes de café.





3. Colombia

Colombia , ubicada en América del Sur , se enorgullece de ocupar el tercer lugar en la producción mundial de café , con un rendimiento anual de más de 760 mil toneladas métricas .

Bendecida con un terreno y un clima prístinos, Colombia cultiva exclusivamente granos de Arábica, famosos por sus sabores aromáticos, suaves y afrutados.

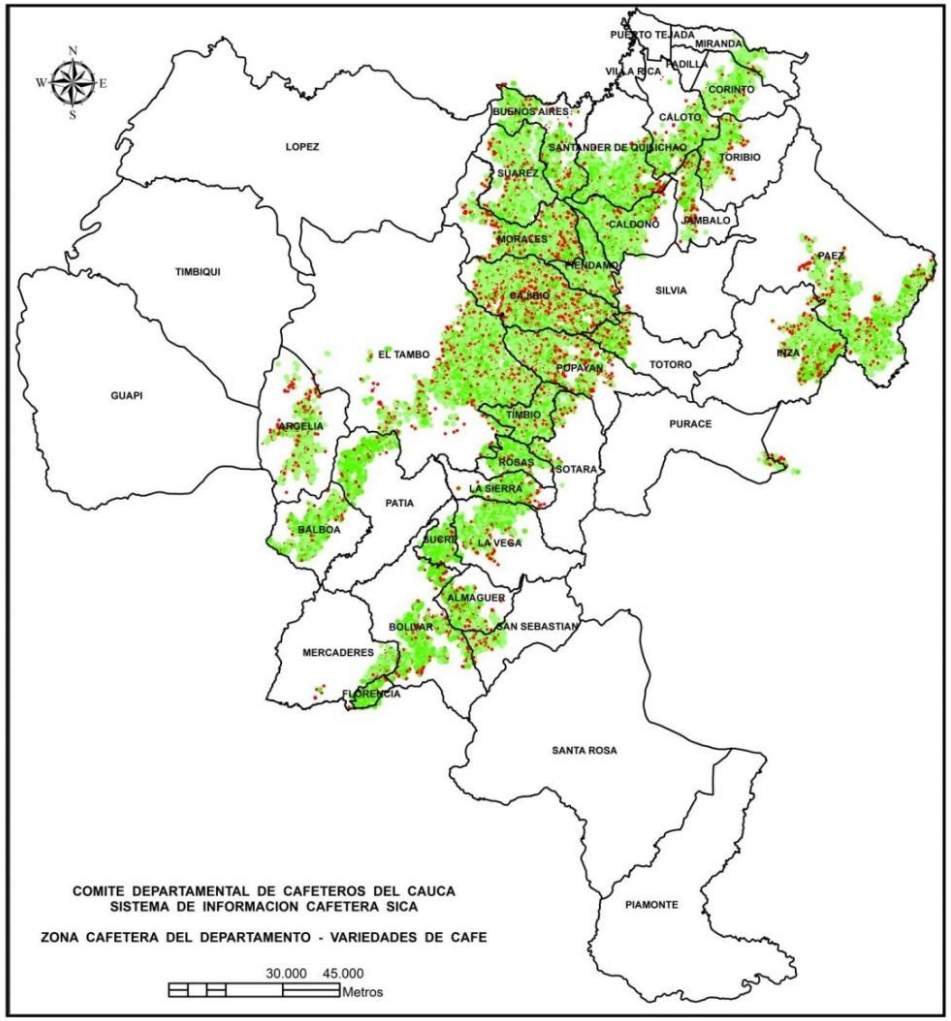
Cultivados a alturas de 1500 a 2000 metros, los granos de Arábica colombiano producen un café de cuerpo medio con un delicioso aroma a nuez y una sutil acidez cítrica, que cautiva a los amantes del café de todo el mundo.

Departamentos Productores de café en Colombia

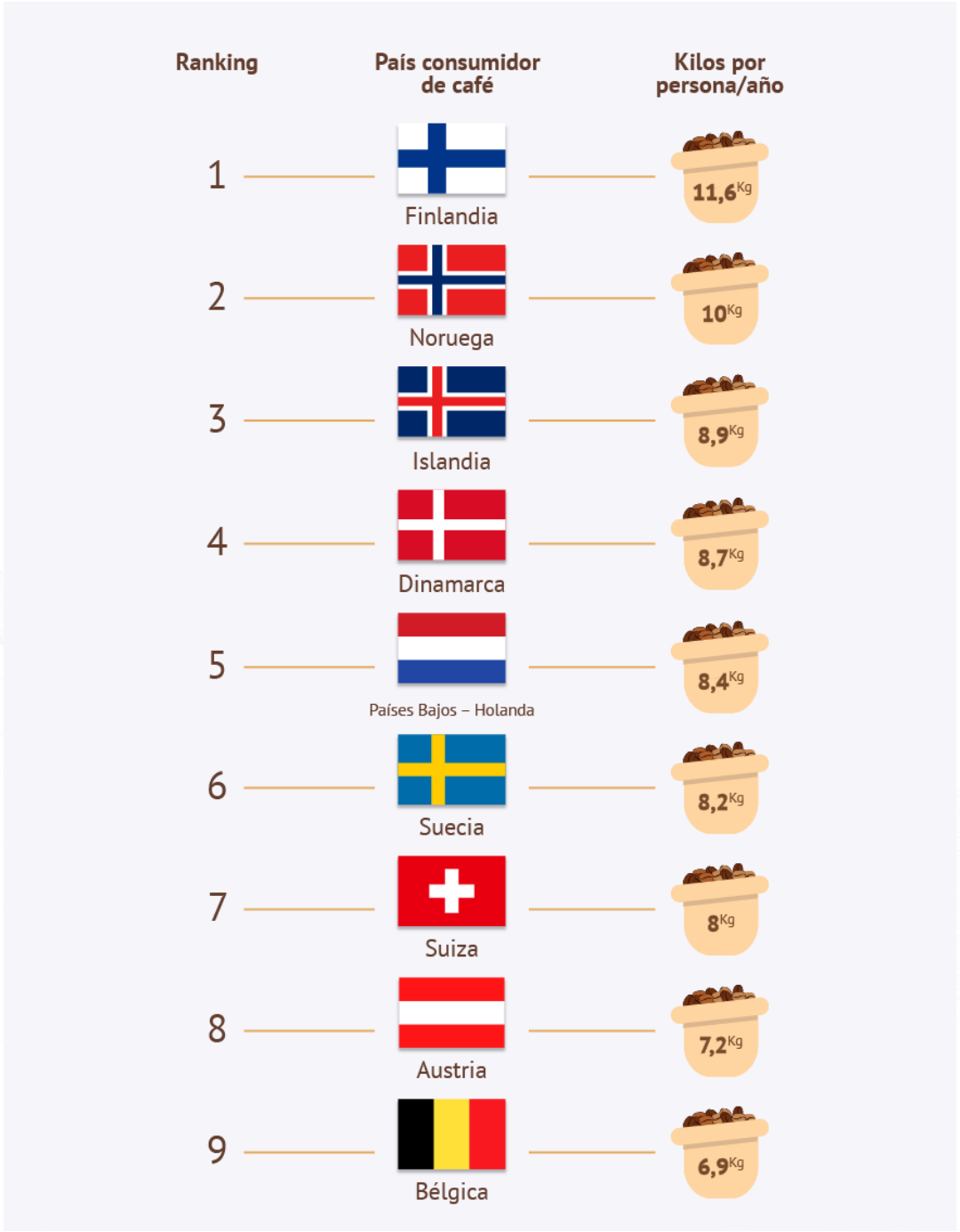
	DEPARTAMENTO
1	HUILA
2	ANTIOQUIA
3	TOLIMA
4	CAUCA
5	CALDAS
6	RISARALDA
7	VALLE DEL CAUCA
8	SANTANDER
9	NARIÑO
10	CUNDINAMARCA
11	CESAR/GUAJIRA/BOLÍVAR
12	NORTE DE SANTANDER
13	QUINDIO
14	MAGDALENA
15	OFICINAS COORDINADORAS
16	BOYACÁ



Municipios Productores de café en Cauca Colombia



1. El Tambo
2. Piendamo
3. Morales
4. Cajibio
5. Paez
6. Inza
7. Caldono
8. Timbio
9. Santander de Quilichao
10. Popayán



Ranking: Mayores consumidores de café del mundo

Ventajas de Ser Un BARISTA Colombiano

Es un privilegio, pues se nace y vive rodeado de un paraíso cafetero en el que se produce el mejor y más suave café del mundo.

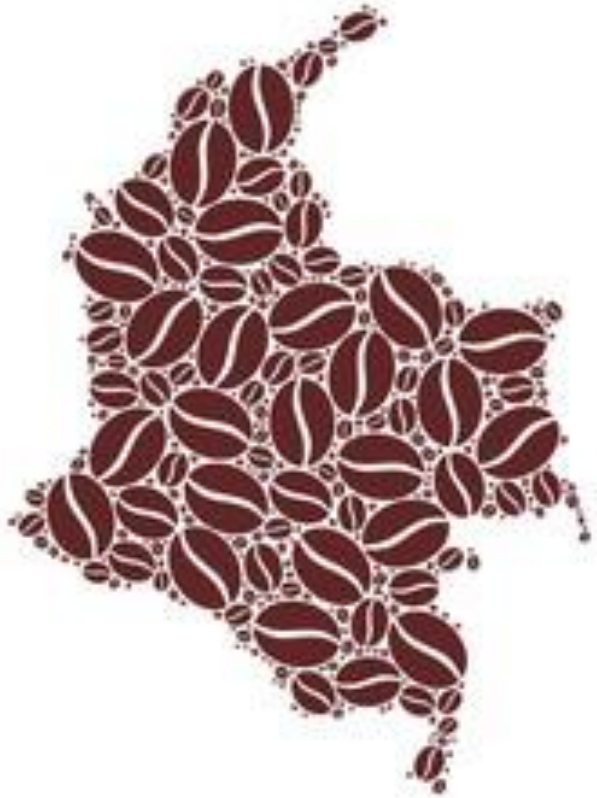
Crecer y educarse como barista en nuestro país significa entonces, conocer y participar de todas las etapas de producción desde el árbol hasta la taza de café, y trabajar con la mejor materia prima.

Esto es una gran ventaja sobre los demás baristas del mundo, pero implica también grandes responsabilidades, como educar y difundir las bondades de nuestro café y sus buenas formas de preparación.

En Colombia el café es el producto insignia y la carta de presentación al mundo, es nuestro primer producto de exportación y su producción genera el sustento de más de 540 mil familias.

¡Que Orgullo!

Hoy podemos decir que tenemos el mejor café del mundo.





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

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		

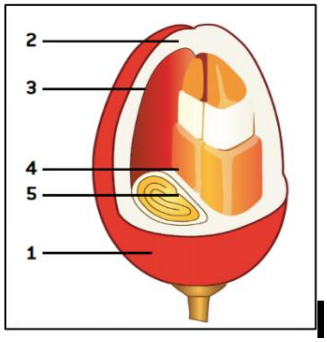
2		Es la primera fase de germinación que se caracteriza por el inicio del desarrollo del tallo y la raíz, hasta este momento la planta se alimenta de sus propias reservas contenidas en la almendra. El nombre que se le da es por su similitud con un cerillo de fósforo.	30 días aproximadamente.
3	Chapola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

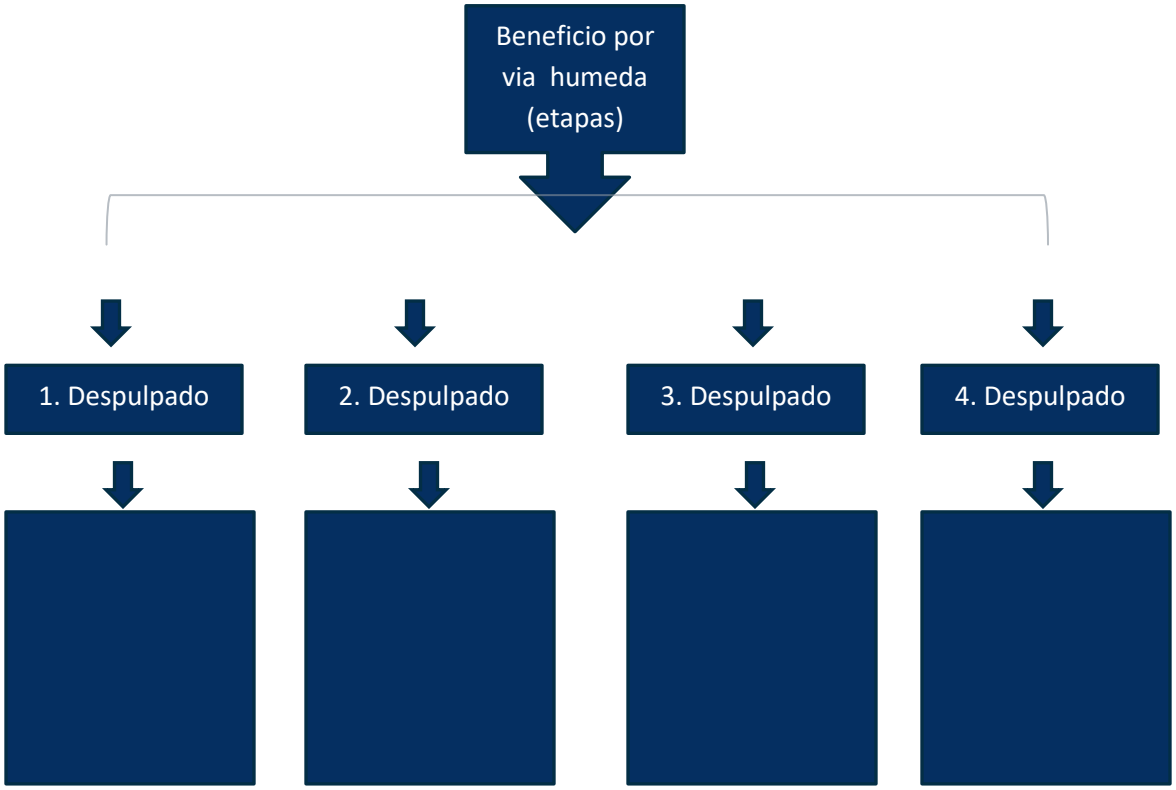
Proceso 101: Lavado, Natural Y Honey Producción de Café, disponible en:
Enlaces:
https://perfectdailygrind.com/es/2016/08/19/proceso-101-lavado-natural-y-honey-produccion-de-cafe-articulo-del-mes/

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.

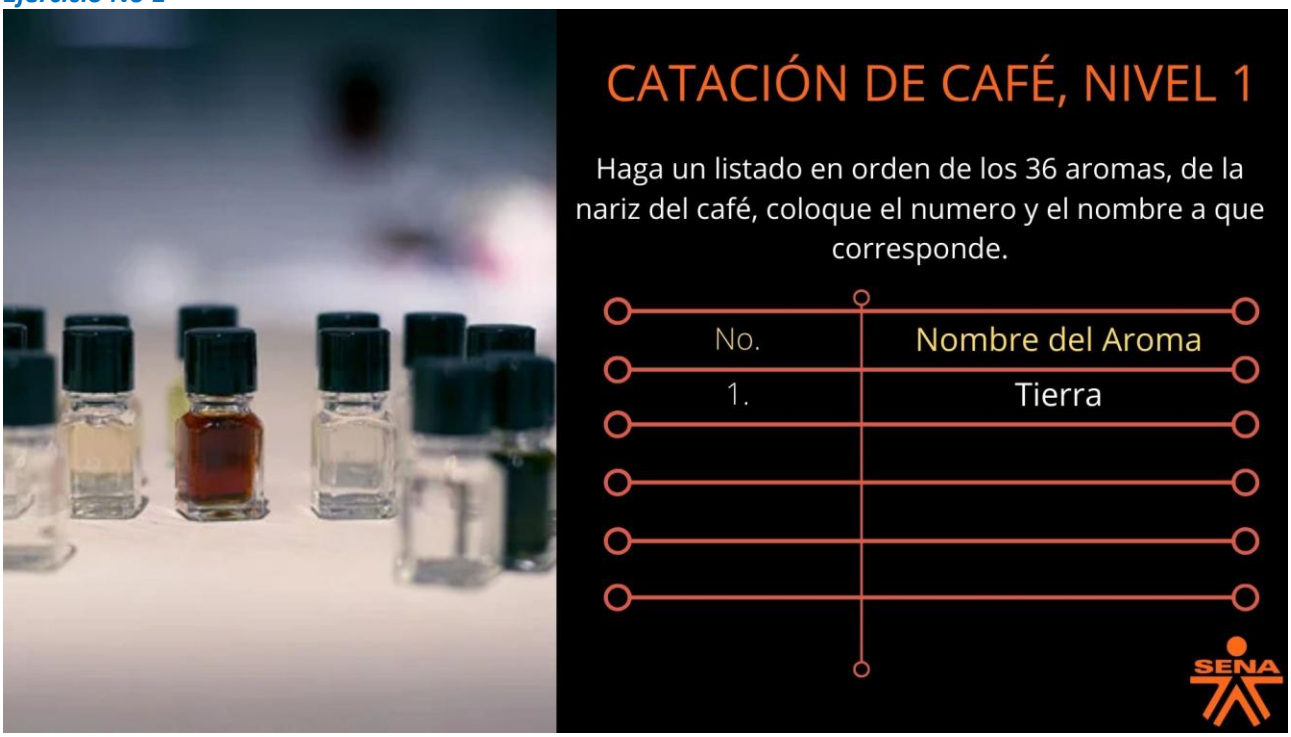
Evidencia: Cuestionario conceptos de la obtención del grano de café resuelto

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.

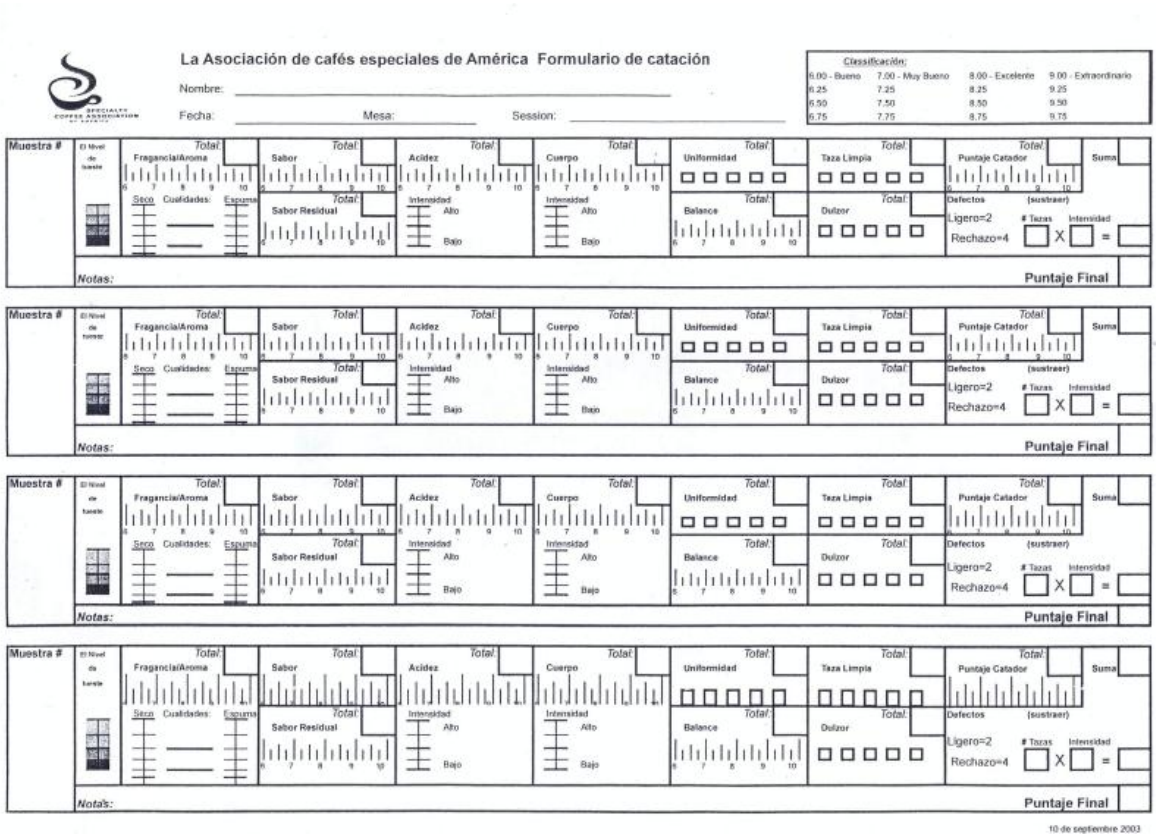
NOMBRE: _____ FECHA:_____

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.

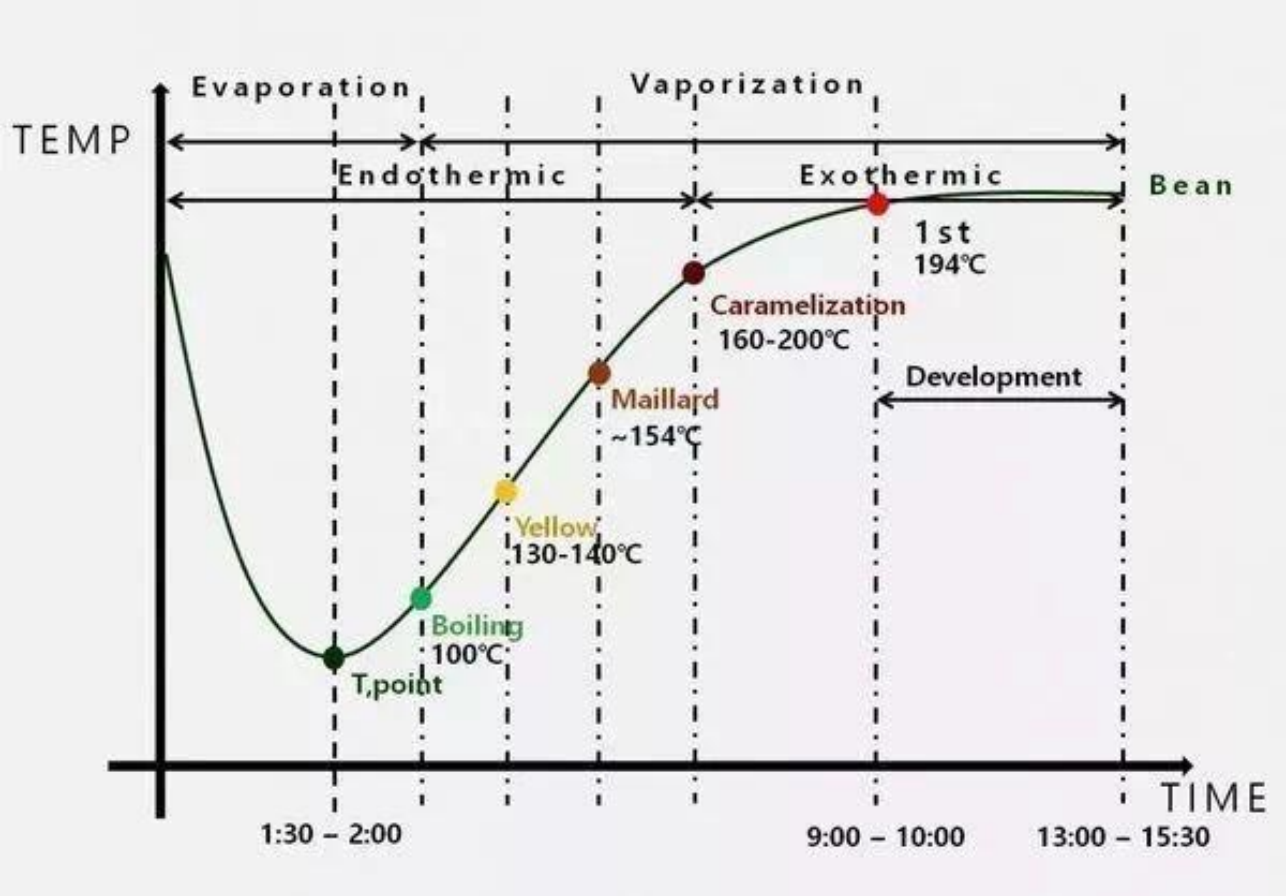


Actividad 7.

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)					

GC-F-004v.08

Preparación de bebidas a base de café espresso

Centro de comercio y servicios, SENA Regional Cauca

Ángel Muñoz Ortíz – Instructor Barista SCA

@SENAComunica

www.sena.edu.co

Competencia:

Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos.

Resultados de Aprendizaje:

1. Preparar café espresso de acuerdo con las variables establecidas y buenas prácticas.

2. Preparar bebidas calientes y frías basadas en café expreso de acuerdo con principios técnicos, normativos y gastronómicos.

3. Servir las preparaciones de café expreso con criterios de atención y buenas prácticas.



Temas:

- Introducción
- Calibración de café espresso
- Texturización de Leche
- Preparación de Cappuccino
- Técnicas de arte latte (Vertido Libre y Etching)
- Servicio al cliente



Será un placer compartir juntos, la pasión por el mundo del café.

¡Bienvenidos!

¿Qué es el Barismo?

BARISMO

- ✓ Es el arte de preparar bebidas a base de café y del amplio conocimiento en cuanto al café.
- ✓ Es una profesión que está ganando mucho terreno actualmente, debido al crecimiento de la industria del café









BARISTA





Es un profesional especializado en el café de calidad, el cual selecciona cada ingrediente para la integración de la tecnología, café, agua y tiempo para brindarle una experiencia al consumidor

Es un embajador de los agricultores.

Es quien tiene la capacidad y la responsabilidad final de exaltar el trabajo de toda la cadena y del producto

LAS 5 M DEL BARISTA

1ra M – MATERIA PRIMA

Consiste en el conocimiento del café en toda su cadena productiva.

(Especie, variedad, altura, origen, tipos de tostión, etc)





Historia del café

Una leyenda muy comentada y difundida sobre el origen del café es la de un pastor de Abisinia (actual Etiopía), llamado Kaldí, observó el efecto tonificante de unos pequeños frutos rojos de arbusto en las cabras que lo habían consumido en los montes.

Kaldí llevó unas muestras de hojas y de frutos a un monasterio, donde los monjes por curiosidad las pusieron a cocinar.

Al probar la bebida la encontraron de tan mal sabor, que arrojaron a la hoguera lo que quedaba en el recipiente. Los granos a medida que se quemaban, despedían un agradable aroma.

Fue así como a uno de los monjes se le ocurrió la idea de preparar la bebida a base de granos tostados.



Especies y Variedades de Café Cultivadas

Dentro del género *Coffea* , existen aproximadamente 50 especies, todas provenientes del África tropical y Madagascar. De éstas se cultivan las siguientes.

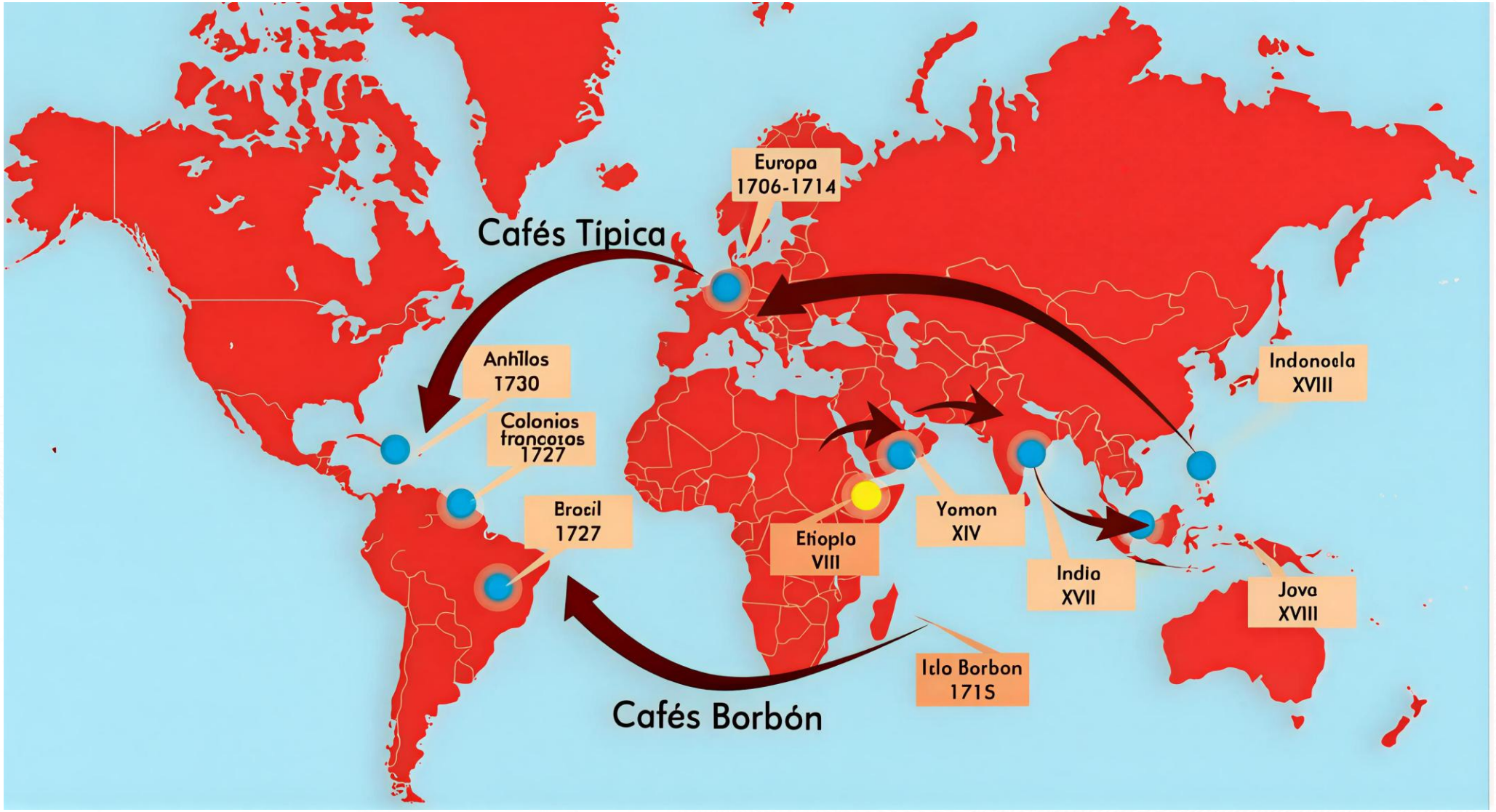
1. *Coffea libérica* ,
2. *Coffea canephora* (Robusta),
3. *Coffea arábica*,
4. *Coffea eugenoides*,
5. *Coffea anthonyi.*



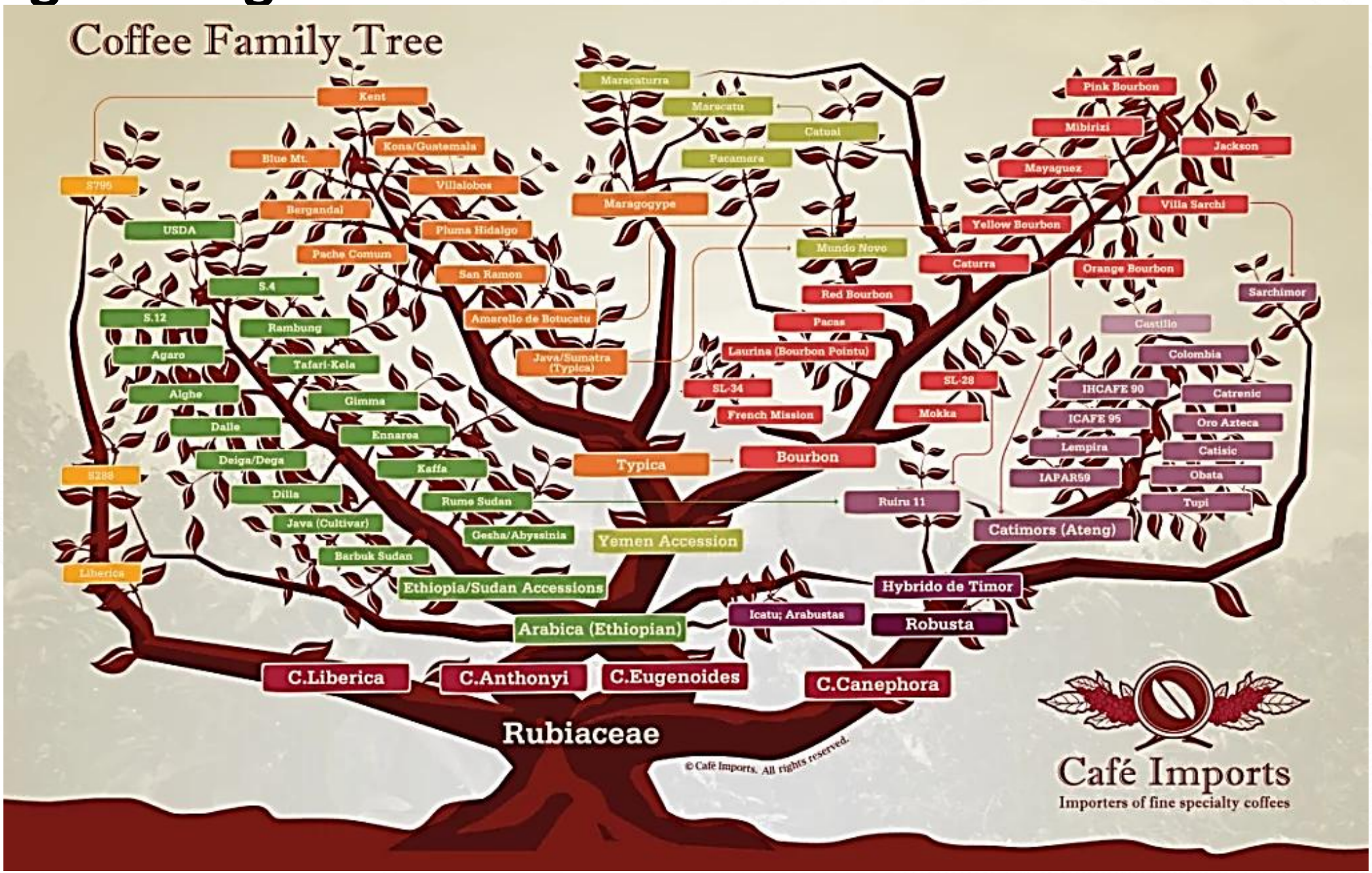
ORIGEN DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE CAFETOS



Origen del Café



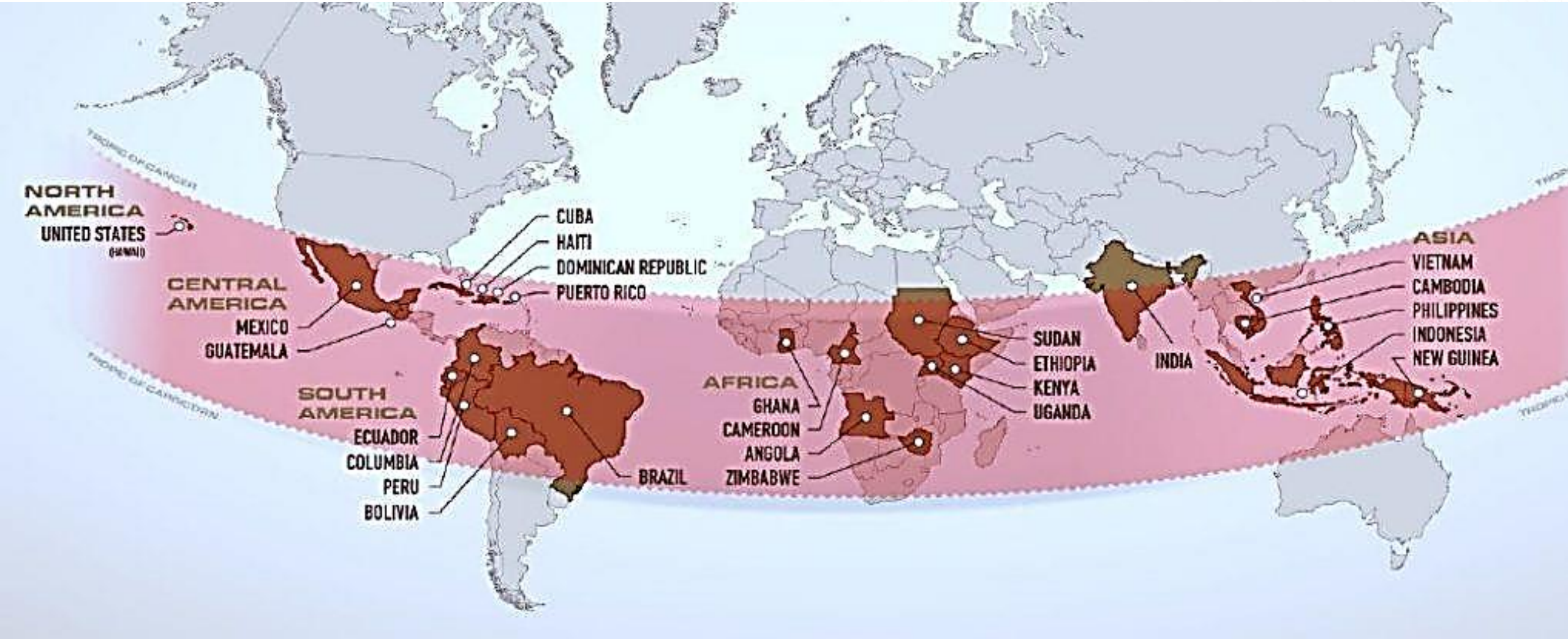
Árbol genealógico del Café



ARABICA (coffea arabica)	ROBUSTA (coffea canephora)
• Más suave • Menos Amargo • Mas Acidos (cítricos…) • Más aromático • Menos astringente • Cafeína: 0,8 – 1,5 • Aceites: 18 % • Azúcares: 8 % •44 cromosomas •Se cultiva a mayor altura (900- 2200 msnm)	• Más resistente • Más amargo • Más cuerpo • Menos acidos. • Cafeína: 1,7 – 3,5 % (Doble) • Aceites: 8 – 9 % • Azúcares: 5 % •22 cromosomas •Se cultiva a alturas (100- 1200 msnm)



Su cultivo abarca una franja delimitada por los paralelos que señalan el trópico de Cáncer a unos 23 º de latitud Norte y el de Capricornio a los mismos grados de latitud Sur, formando una franja con una anchura de 4.000 km.



2da M - Maquina



Se refiere al conocimiento y manejo de los equipos, como cafeteras, maquinas de espresso, etc





Se recomienda manejar un presión de caldera de 7 a 11 bares y una presión para vaporizar de 1 a 1,5 bares.

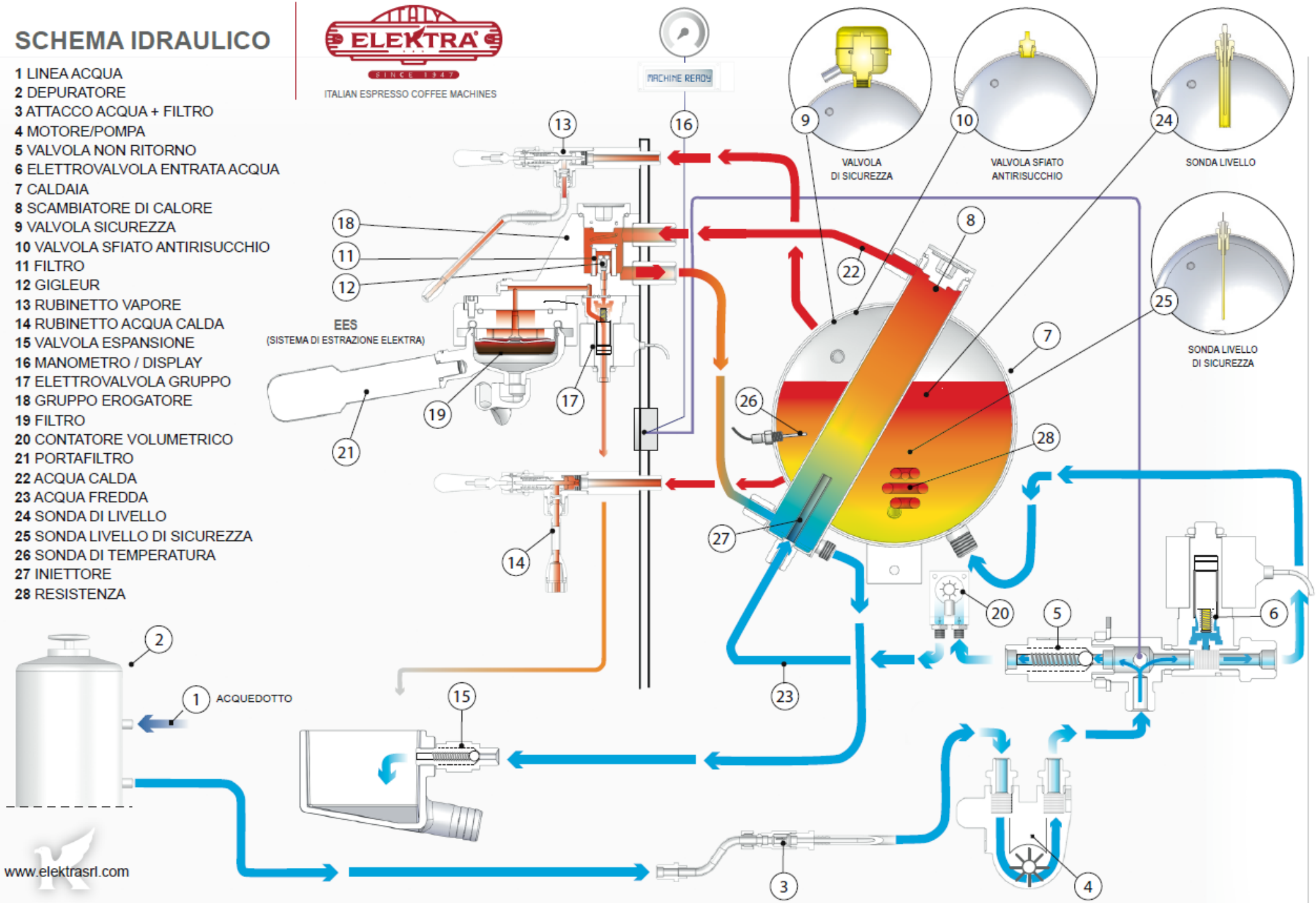




SCHEMA IDRAULICO

ELEKTRA SINCE 1947
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

1 LINEA ACQUA
2 DEPURATORE
3 ATTACCO ACQUA + FILTRO
4 MOTORE/POMPA
5 VALVOLA NON RITORNO
6 ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
7 CALDAIA
8 SCAMBIATORE DI CALORE
9 VALVOLA SICUREZZA
10 VALVOLA SFIATO ANTIRISUCCHIO
11 FILTRO
12 GIGLEUR
13 RUBINETTO VAPORE
14 RUBINETTO ACQUA CALDA
15 VALVOLA ESPANSIONE
16 MANOMETRO / DISPLAY
17 ELETTROVALVOLA GRUPPO
18 GRUPPO EROGATORE
19 FILTRO
20 CONTATORE VOLUMETRICO
21 PORTAFILTRO
22 ACQUA CALDA
23 ACQUA FREDDA
24 SONDA DI LIVELLO
25 SONDA LIVELLO DI SICUREZZA
26 SONDA DI TEMPERATURA
27 INIETTORE
28 RESISTENZA



3ra M - Molino

En este punto se debe tener en cuenta el tipo de molinos y moliendas, al momento de la preparación, con la calibración adecuada.









Molino manual de tambor y molino automático





Muelas cónicas y muelas planas









4ta M - Mano

Comprende en la técnica de cada BARISTA.





5ta M - Mantenimiento

En este punto, es importante el aseo de equipos e insumos.

.





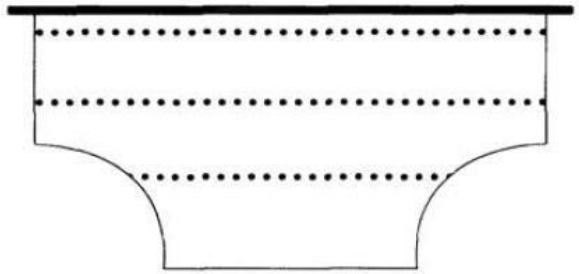


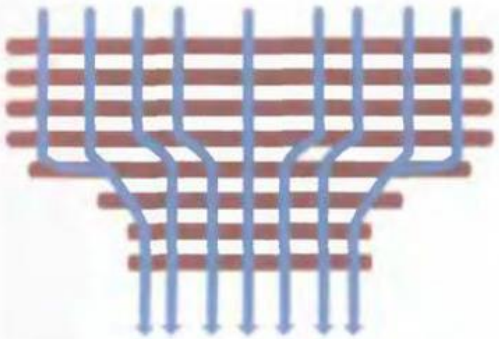
Calibración de molino y dosis.



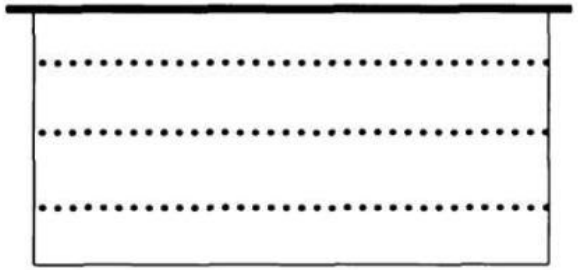
Calibración de molino y dosis.

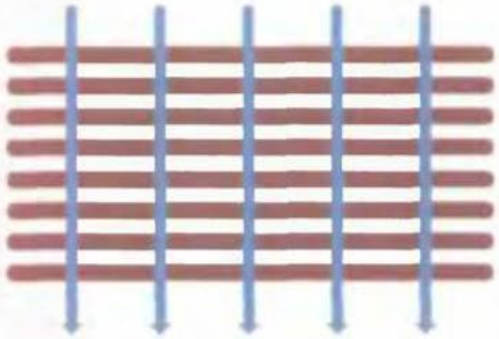
Single Basket



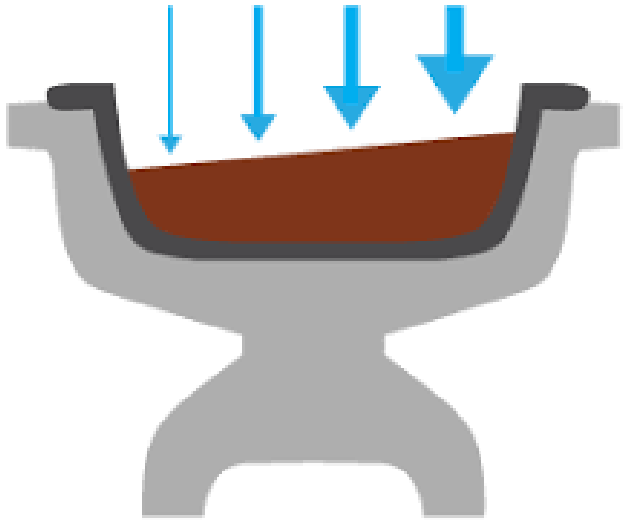


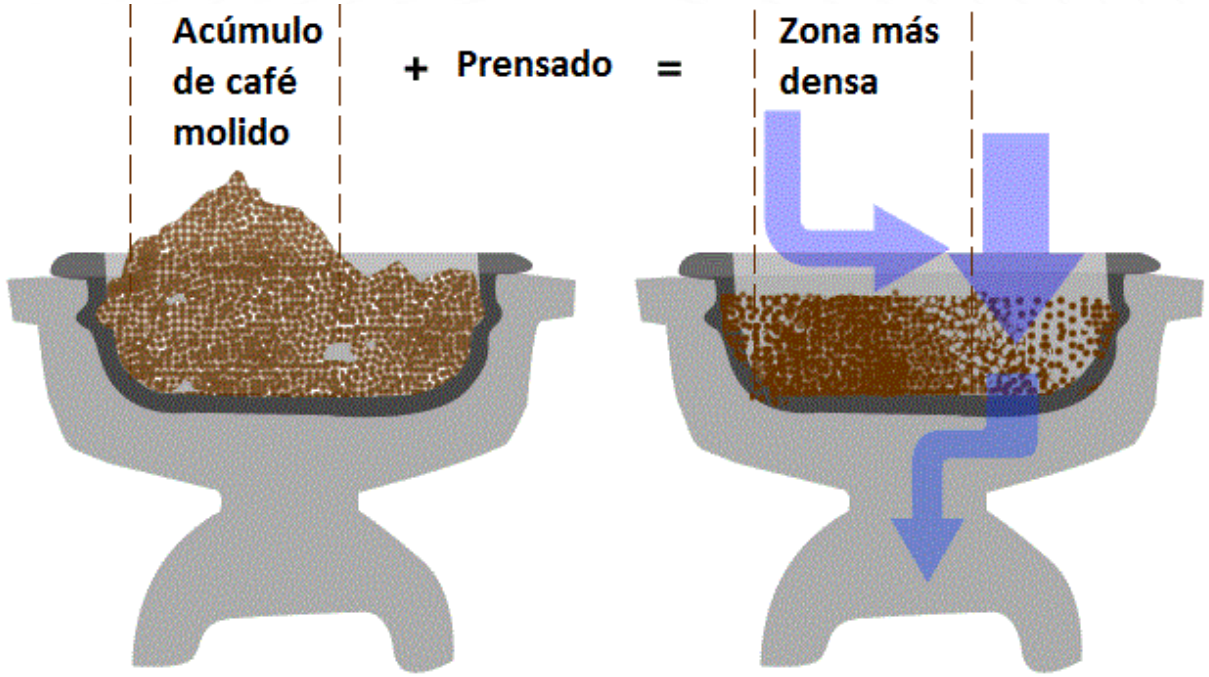
Double Basket





Mala dosificación y compactación.



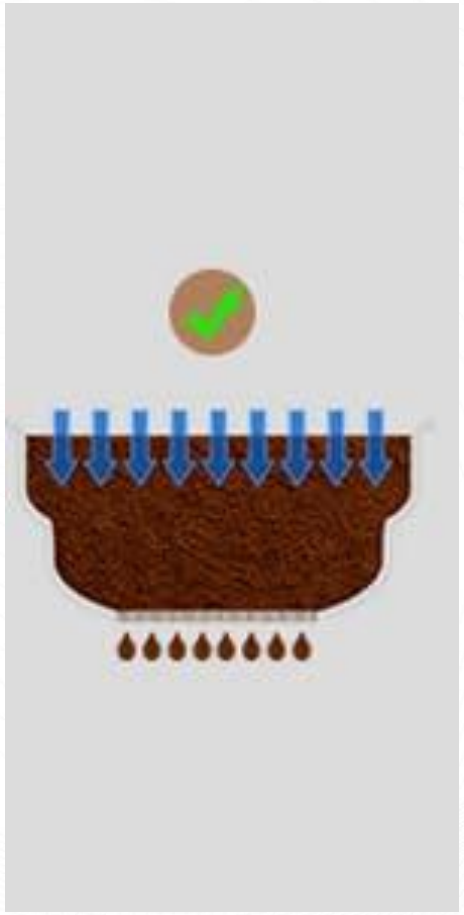


✗ ESTO PRODUCE UN MAL CAFÉ

✓ SIEMPRE NIVELAR ANTES DE PRENSAR

Lo que se busca.





ESPRESSO



Espresso es un método de elaboración de café en el que se utiliza un café molido fino, se compacta en un portafiltro y a través del cual se aplica agua caliente a presión para obtener una bebida de café concentrado.

Influencia del tueste



FRESCURA E IMPORTANCIA

Los principales enemigos de un café son:

- El oxigeno.
- La luz.
- La temperatura(calor).
- Los olores.
- La humedad.

Como lo podríamos conservar?

Rutina de preparación



Espresso de baja extracción: sabor poco equilibrado, muy ácido y crema deficiente

Espresso de alta extracción: sabor poco equilibrado, muy amargo y crema deficiente

Espresso de extracción aceptable: sabor bien equilibrado (acidez, dulzor y amargor), con una crema de buen aspecto que cubre todo el espresso(acorde al café empleado)

- **ACTIVIDAD #1**
- Preparar 2 espressos:
- Ratios: 1:1,5 y 1:2,5
- Tiempo de extracción: 20s y 30s

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