GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 3
Métodos de Preparación de café

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: **TÉCNICO EN MESA Y BAR**	Código: Versión: 102
Nombre del Proyecto: **Prestación de servicio de Mesa y Bar con estándares de calidad en mipymes del sector gastronómico**	Código: 635311
Fase del proyecto: **Planeación**	
Actividad (es) del Proyecto: **Reconocer y realizar bebidas a base de café en los diferentes métodos de preparación**	Actividad (es) de Aprendizaje:
Resultados de Aprendizaje: PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA	Competencia: Preparar bebidas basadas en café espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:
Duración de la guía (en horas) 8	

2. INTRODUCCIÓN

Apreciado (a) aprendiz por muchos años se ha buscado la mejor manera y el método de preparación de café que sea optimo, buscando una extracción balanceada de todos sus componentes y compuestos aromáticos. Es allí donde en el mercado aparecen diferentes máquinas y métodos de preparación donde obtendremos diferentes sabores y resultados, siempre teniendo en cuenta que a la hora de preparar un buen café necesitamos agua a la temperatura correcta, un filtro, café en el tipo de molienda exacta.

De esta manera el aprendiz identificará, conocerá y utilizará los métodos de preparación de café más utilizados mundialmente y continuará esta aventura de aprendizaje por el fantástico mundo del Barismo recordándole que no está solo (a); usted contará con el apoyo permanente del instructor y la autogestión que usted mismo haga.

Espero que esta guía le sea de gran utilidad y para su proyecto de vida y aumento de conocimientos, por consiguiente el ejercicio de su profesión sea exitoso

Animo

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Apreciado(a) aprendiz con el desarrollo de esta guía reconocerá e identificará los diferentes métodos de preparación de café y el tipo de molienda adecuado para cada método de preparación, este proceso de conocimiento lo llevará a fortalecer sus conocimientos, crecer intelectualmente y ser un **MEJOR Barista**.

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

Conocer los métodos de preparación de café, su historia, atributos y mantenimiento de los equipos.
Establecer diferencias mediante las diferentes preparaciones sus características organolépticas, aromas y sabores.
Conocer y comprender los diferentes tiempos de extracción y cantidades del grano molido para cada preparación.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- ✓ **De manera individual realice una consulta sobre los siguientes métodos de preparación del café su historia y origen, cantidad de gramos por unidad de preparación y la manera en que se utiliza y su mantenimiento.**

Según su consulta elabore el siguiente cuadro

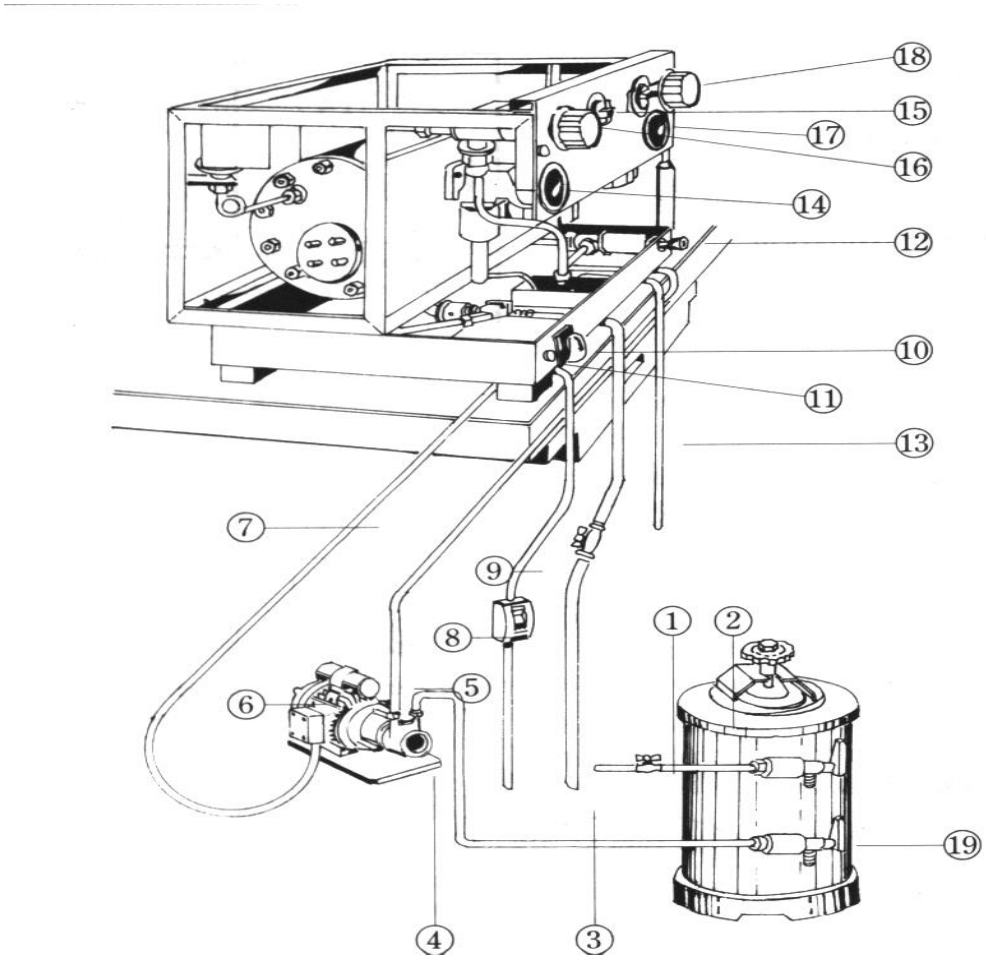
Nombre	*Historia y origen*	*Cantidad de gramos por unidad de preparación*	*Como se utiliza y mantenimiento correctivo y preventivo*
Prensa Francesa			
Chemex			
Aeropress			
Sifón			
Ibrick			
Cafetera Mocka			
Coffee pods			
Máquina de goteo			
Greca			
Máquina espresso *Evasolo* *Dripper V60* *Twist*			

.

- ✓ **En grupos de trabajo de 3 aprendices seleccione un método de preparación de café y expóngalo a sus demás compañeros y realice la preparación de la bebida previa orientación del instructor.**

Este atento a la demostración que el instructor realiza para la operación y uso del método de preparación y la operación de la máquina espresso.

- ✓ **Con dirección del instructor, cada grupo realizara taller práctico por equipos de 3 aprendices para lograr las destrezas necesarias de operación de la máquina**
- ✓ **Identificar las partes de la máquina espresso en el siguiente gráfico**



Para la consulta de los temas encontrará la bibliografía sugerida en ésta guía, tenga en cuenta que estas no son las únicas fuentes de consulta que puede emplear y es necesario que amplíe la información.

3.3 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	RECONOCE LA IMPORTANCIA DE LOS DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ Y SU IMPORTANCIA EN LA ELABORACION DE LA BEBIDA	**LISTA DE CHEQUEO**
Evidencias de Desempeño:	RECONOCE LOS DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ UTILIZADOS A NIVEL MUNDIAL, DIFERENCIA LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS PREPARADAS LOS DIFERENTES MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ. REALIZA PREPARACIONES EN CADA UNO DE LOS MÉTOOS	**Observación directa.** **Formulación de preguntas y participación del aprendiz**

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Tics
TRABAJO COLABORATIVO
BIBLIOTECA

5. GLOSARIO DE TERMINOS

1. Resumen:

- Cafetera de Goteo: consiste en un depósito de agua que se calienta y se hace pasar a través del café molido que está depositado sobre un filtro de papel o de malla de aluminio o acero
- Acidez: Sabor básico que se nota en los lados de la parte posterior de la lengua. Muy común en la fruta no muy madura.
- Agua: El 97 ó 98 % de una taza de café es agua. Por este motivo es recomendable utilizar siempre agua mineral cuando se prepare un café.
- Amargor: Sabor básico que se nota en la parte posterior de la lengua.
- Café Espresso: El perfecto espresso tiene crema color avellana, levemente rojiza, un sabor intenso y un gran cuerpo.
- Cafeína: Alcaloide estimulante del sistema nervioso contenido en el café, el te, el mate y la cola. La modalidad Arábiga tiene un contenido de cafeína más bajo que la Robusta.
- Cappuccino: Modalidad de café espresso al que se le añade leche calentada a vapor. La leche suaviza el sabor del café y crea espuma en la superficie.
- Descafeinado: Café al que se le ha extraído la cafeína.
- Espresso: Una forma de preparar el café. El café espresso se considera el café por antonomasia. Su cuerpo y sabor hacen de este café una verdadera delicia de la que participan todos los sentidos. El café espresso tiene su origen en Italia y su historia esta ligada a las máquinas espresso.
- Granizadora: maquina que genera constantemente frio a un liquido para enfriar o granizar
- Molino: es la herramienta básica que permite garantizar una óptima molienda y por lo tanto un espresso perfecto.
- Maquina de Espresso: tienen dos funciones principales: la extracción del espresso y la producción de vapor
- Tazas: Las tazas que conservan durante más tiempo la temperatura del café son las de porcelana y, a continuación, las de loza. El vidrio y el plástico, por el contrario, enfrían el café muy rápidamente.
- Temperatura: La temperatura ideal a la hora de servir un espresso está entre los 76 y los 82ºC. Para que esta temperatura no baje es fundamental calentar las tazas antes de servir el café
- Torrefacto: Antes de finalizar la torrefacción del café, se añade azúcar que se carameliza en la superficie del grano proporcionándole un color más oscuro. Da como resultado cafés más fuertes.

6. BIBLIOGRAFÍA/ WEBGRAFÍA

http://www.zonadiet.com/bebidas/cafe.htm#ixzz2ZGHIt6E5

Guía de capacitación para Baristas, Toma café. Programa de promoción de consumo de café en Colombia.

http://www.baque.com/escuela-de-cafe-id.php/diferentes_formas_de_preparacion_del_cafe/id_escuela_cafe_categoria/1/id_escuela_cafe/9

http://www.wbc.com

http://infusionistas.com
http://www.youtube.com/watch?v=2g6WXhbJ_KU (prensa francesa)
http://www.youtube.com/watch?v=UiDnbbSbfyA (twist)
http://www.youtube.com/watch?v=4b3BRTaxlfs (twist)
http://www.youtube.com/watch?v=rIwlGptjPLI (siphon)
http://www.youtube.com/watch?v=Ccjaqd8p4Xg (dripper)
http://www.youtube.com/watch?v=oB08ZNFRkBY (cafetera eléctrica)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

ANDRÉS HERNANDO VALLEJO CASTAÑO

TARCISIO ANDRÉS PEREZ HOSSTOS

Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Bogotá - Colombia