	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **GUÍA DE APRENDIZAJE** SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión: 01 Fecha: 17/07/2013 Código: F004-P006-GFPI

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 4
elaboración de espresso y capuccino

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 BASADA EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ, Y OBTENIENDO MEZCLAS QUE GARANTICEN REALZAR LOS ATRIBUTOS DEL PRODUCTO	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 en esta guía usted conocerá el espresso como bebida base y punto de partida de las demás combinaciones con los demás ingredientes, su preparación y la mezcla con la leche creando así una de las bebidas más conocidas del mundo moderno, 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 según el Campeonato Mundial de Baristas (WBC por sus siglas en inglés), un *espresso* es una bebida de un volumen entre 25 y 35 ml (incluyendo la crema), preparada con varios gramos de café, a una temperatura entre los 90.5 y 96°C, con una presión de 8.5 a 9.5 atmósferas y tiempo de extracción entre los 20 y 30 segundos, 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.)

Aprendiz recuerde que el *espresso* es una bebida básica de café que sirve para realizar diferentes preparaciones. Recuerde que el agua debe estar a una temperatura entre 88 y 96 grados centígrados y la presión debe ser de 9 bares. Si se usa una molienda fina, en un tiempo aproximado de 20 a 30 segundos, se obtienen 30ml de *espresso*, bebida cuya apariencia se asemeja a la crema de avellana, rojiza y atigrada, con un sabor dulce balanceado, notas características y muy buen cuerpo.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- ✓ **De manera individual realice una consulta sobre el paso a paso para producir un *espresso* de forma adecuada, (11 pasos, guía toma café, curso de formación a baristas, pág. 77)**
- ✓ **Defina los siguientes términos:**
  Espresso Corto o Ristretto
  Espresso Simple
  Espresso Largo o Lungo
  Espresso Doble o Doppio
  Americano
  Chaqueta
  Coretto
  Capuccino
  Machiatto
  Latte

- ✓ **De manera individual realice una consulta sobre el paso a paso para cremar la leche para el capuccino de forma adecuada, (8 pasos, guía toma café, curso de formación a baristas, pág. 78)**

- ✓ **Con acompañamiento de su instructor realice cada una de las preparaciones a base de espresso en la máquina**

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.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

El aprendiz al finalizar las actividades y luego de haber cumplido satisfactoriamente con todos los procesos de aprendizaje establecidos para el mismo debe entregar evidencias de conocimiento, desempeñó y producto a través de una prueba técnica que se desarrollara durante el taller cerrado.

Dicha prueba consistirá en la consulta realizada y la preparación de la bebida a base de café, empleando los conocimientos adquiridos en el ambiente de aprendizaje, simulando un ambiente de trabajo real

La evaluación se realizará por medio práctico sobre la preparación de las bebidas a base de espresso.

El aprendiz realizará taller cerrado las diferentes preparaciones a base de café y socializará el resultado de las pequeñas variaciones en el cuerpo y sabor de la bebida., siguiendo las pautas y los consejos útiles

La evaluación consta de 3 tipos de evidencias: conocimiento, desempeño y producto.

3.3 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	RECONOCE LA IMPORTANCIA DEL ESPRESSO Y DE LA UNIÓN CON LA LECHE AL FORMAR UN CAPUCCINO PERFECTO	**LISTA DE CHEQUEO**
Evidencias de Desempeño:	RECONOCE LAS DIFERENTES PREPARACIONES PREPARADAS A PARTIR DEL ESPRESSO UTILIZADOS A NIVEL MUNDIAL, DIFERENCIA LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS PREPARADAS, SU CONTENIDO Y COMPONENTES, ADEMÁS SU PRESENTACIÓN ADECUADA (TAZA, PLATO, CUCHARA)	**Observación directa.** **Formulación de preguntas y participación del aprendiz**

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Tics
TRABAJO COLABORATIVO
BIBLIOTECA

5. GLOSARIO DE TERMINOS

1. **GLOSARIO:**

Café soluble

Café instantáneo

Café Liofilizado

Café Descafeinado

Café Orgánico

Café de Origen

Cafés Especiales

Café en Grano

Café Molido

Café Frappé

6. BIBLIOGRAFÍA/ WEBGRAFÍA

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

http://www.wbc.com

http://infusionistas.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

ANDRÉS HERNANDO VALLEJO CASTAÑO

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