



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. Identificación de la Guía de Aprendizaje.

- Denominación del Programa de Formación: Preparación de Bebidas de Café por Métodos Alternativos
- Código del Programa de Formación: 63560000 V:1
- Competencia: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica
- Resultados de Aprendizaje a alcanzar:
 - Determinar equipos, accesorios y materias primas para la extracción de solubles de café utilizando métodos alternativos según procedimientos técnicos.
 - Obtener cafés filtrados con métodos alternativos de acuerdo a estándares internacionales.
 - Verificar la calidad del producto según características técnicas.
- Duración de la Guía: **48 horas**

2. Presentación.

El curso Preparación de Bebidas de Café por Métodos Alternativos responde a las necesidades del sector productivo cafetero, gastronómico y de servicios, fortaleciendo competencias técnicas y actitudinales para la correcta preparación de bebidas de café mediante métodos manuales.

El movimiento del café en Colombia ha crecido de forma acelerada durante los últimos años, según cifras de Euromonitor este negocio moverá \$1.93 billones en 2023, es decir 26% más que las cifras de 2018. El gasto promedio en un año por familia es de \$91.852 y es adquirido por 98% de los hogares en el país, lo que equivale a un consumo de 7.9 millones de tazas. Colombia está presentando un cambio en los hábitos de consumo de café, revolución que comenzó en el año 2002 y el cliente de hoy busca nuevas experiencias alrededor de una buena taza de café. La apertura de tiendas especializadas con oferta de café preparados distintos a los tradicionales en maquina espresso avanza de forma muy rápida y cada día son más los establecimientos que demandan personal especializado en métodos alternativos de preparación de café; los cuales hacen referencia a las distintas formas de extraer compuestos solubles. El café como materia



prima es versátil, podemos utilizar el mismo café, pero, preparado con un método diferente, se obtienen distintos resultados en el sabor. Los métodos alternativos se pueden clasificar por inmersión, por goteo o gravedad y por presión, según la técnica de extracción se podrá obtener un café con mucho cuerpo e intensidad, pero si se prepara de otra forma el resultado será un café más suave pero siempre buscando ofrecer una bebida al gusto cada vez más exigente del cliente. La ciencia y la técnica son factores muy relevantes a la hora de definir efectos en el sabor de la bebida, los cuales brindan experiencias únicas, por lo tanto, el barista debe conocer todos los procesos necesarios en el manejo de las variables de extracción del café. Con el desarrollo de esta formación complementaria, dirigida a personas con algunos conocimientos específicos y a todos aquellos que quieran iniciar y entender este maravilloso mundo del café, estarán en capacidad de alistar equipos, materias primas, identificar y aplicar métodos de preparación alternativos y otros conocimientos y habilidades para preparar una de las bebidas que más se consume en el mundo. La formación promueve la calidad en el servicio, el aprovechamiento del café como producto identitario, el consumo responsable, la sostenibilidad, y el desarrollo de habilidades prácticas, alineadas con los lineamientos del SENA, el enfoque de formación integral y la pertinencia territorial.

3. Formulación de las Actividades de Aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial:

Identificar saberes previos, expectativas y experiencias del aprendiz frente al café y su preparación.

- Conversatorio guiado sobre experiencias personales con el consumo y preparación de café.
- Preguntas orientadoras sobre métodos conocidos, gustos y percepciones de calidad.
- Socialización grupal de expectativas del curso.

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje:

- Presentación del café como producto agroalimentario y cultural.
- Reconocimiento básico de origen, variedades y procesos del café.



- Identificación de los métodos alternativos y su aplicación en el contexto productivo y de servicio.
- Relación entre calidad del café, técnica de preparación y experiencia del consumidor.

3.3 Actividades de Apropiación:

- Demostración guiada del instructor sobre principios de extracción.
- Taller práctico de molienda, dosificación y control de variables.
- Prácticas supervisadas de preparación de café por métodos alternativos (Prensa Francesa, V60, Chemex, Aeropress).
- Aplicación de normas de

Actividades de Transferencia de Conocimiento:

- Preparación autónoma de bebidas de café por parte del aprendiz.
- Ajuste de variables según retroalimentación del instructor.
- Simulación de servicio al cliente y presentación de la bebida.
- Socialización de resultados y aprendizajes obtenidos.

4. Materiales

- ❖ Métodos alternativos de preparación de café (Chemex, V60, aeropress, prensa francesa)
- ❖ Molinos manuales o eléctricos
- ❖ Hervidor de agua eléctrico
- ❖ Gramera digital.
- ❖ Cronómetros
- ❖ Tetera de café de goteo- Cuello de cisne
- ❖ Filtros de papel para métodos de preparación (Chemex, V60, aeropress)
- ❖ Café en grano tostado
- ❖ Agua Potable
- ❖ Utensilios de preparación
- ❖ Elementos de protección personal



5. Planteamiento de Evidencias de Aprendizaje para la Evaluación en el Proceso Formativo.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Conocimiento: Participación en actividades teóricas y socialización de conceptos	*Describe los métodos alternativos para la preparación de bebidas de café de acuerdo con procedimientos técnicos. *Alista equipos, accesorios y materias primas según método de extracción seleccionado. *Describe los procedimientos técnicos de obtención de solubles cumpliendo con estándares internacionales. *prepara la	Técnica: Observación y preguntas orales Instrumento: Lista de chequeo / cuestionario.



				<p>bebida de café por medio de diferentes métodos alternativos según procedimiento s técnicos.</p> <p>*Identifica las características de calidad de la bebida de café preparada según estándares internacionales .</p>	
			<p>Evidencias de Desempeño</p> <p>Preparación práctica de bebidas por métodos alternativos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica correctamente el método seleccionado . • Controla molienda, dosificación y tiempo. • Mantiene orden, higiene y seguridad. 	<p>Técnica: Observación directa.</p> <p>Instrumento: Lista de chequeo de desempeño / rúbrica técnica.</p>
			<p>Evidencias de Producto</p> <p>Bebida de café preparada y presentada.</p>	<p>Cumple parámetros básicos de calidad.</p> <p>Presentación adecuada de la bebida.</p>	<p>Técnica: Valoración del producto.</p> <p>Instrumento: Rúbrica de evaluación del producto.</p>



				Sabor y extracción coherentes con el método.	
--	--	--	--	--	--



6. Glosario de Términos.

Café especial: Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción.

Barista: Son especialistas en la elaboración del café expreso, pero dependiendo del tipo de establecimiento en el que trabajen también realizan otras funciones, como la preparación de chocolate, té y otras infusiones. Se encarga de moler el café y de pesar la medida correcta para su preparación.

Métodos de extracción: La extracción es simplemente el método con el que disolvemos los sabores y otros componentes del café tostado y molido. Mientras se prepara el café, se extraen de él cientos de compuestos únicos de los granos molidos que pasan al agua,

Prensa francesa: Es uno de los métodos de café más conocidos y se trata de un método de inmersión. Con él lograrás una taza de café de cuerpo medio, apariencia turbia y textura un poco terrosa, aunque lo puedes filtrar para que no quede tan terroso si así lo prefieres.

Extracción: Proceso mediante el cual el agua disuelve los compuestos del café.

Molienda: Tamaño de partícula del café molido.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la manipulación de alimentos.

Dosificación: Relación entre la cantidad de café y agua utilizada.

7. Referencias Bibliográficas

Federación nacional de cafeteros (1958). *Manual del cafetero colombiano*.

<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/831/1/01.%20Historia%20del%20caf%C3%A9.pdf>

Figuerola, E., Perez, F., y Godinez, L. (2010). *La producción y consumo del café*.

https://www.ecorfan.org/spain/libros/LIBRO_CAFE.pdf



Curso barista café (2024, Enero). *Métodos de Extracción de Café ¡Tienes que conocerlos!*

<https://www.cursosbaristacafe.com.mx/blog/consejos/metodos-de-extraccion-de-cafe/>

8. Control del Documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Wilson Sánchez	Instructor	Centro de Comercio y servicio	08/02/2026

9. Control de Cambios

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor(es)					