
Instructivo para el

FACILITADOR

Guía de capacitación para **BARISTAS**

Intensidad: 40 horas

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



Programa de Promoción
de Consumo de Café de Colombia

Instructivo para el **FACILITADOR**

Guía de capacitación para **BARISTAS**

Intensidad: 40 horas

Textos e Infografía

Luis Fernando Velez

Concepción pedagógica

Fundación Manuel Mejía

www.fmm.edu.co



Asesores pedagógicos

Germán Ramiro Piñeros

Solman Yamile Díaz

Corrección de estilo

Yamile Andrea Becerra

Diseño y diagramación

Víctor Leonel Gómez

Ilustración

Daniel Roa Pinzón

Coordinación editorial

Erika Mosquera Ortega

Fotografía

Archivo Fundación Manuel Mejía

Shutterstock

Fotografía de producto

Isidro Zambrano

Producción y postproducción de video

RLAD Soluciones Visuales EU



**Programa de Promoción
de Consumo de Café
de Colombia**

Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, TOMA CAFÉ

Fideicomitentes

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Industria Colombiana de Café Colcafé S.A.

Nestlé de Colombia S.A.

Torrecafé Águila Roja S. A.

Casa Luker S.A.

- Buencafé Liofilizado de Colombia • C.I. Tecnocafé S. A.
- Ficas Ltda. • Café Brisal Ltda. • Café Flor • Café Galavis
- Navarro Vives e Hijos • Devotion S.A.S. • Girones S.A.
- Industrias Fuller Pinto S.A. • Jordávila S.A. • La Fragancia Ltda.
- Morasurco Café Puro • Procafecol S.A. • Productos Colosal
- Sercafé S.A. • Supercoffee S.A. • Toscafé OMA S.A. • Vive Café S.A.

Coordinación Ejecutiva

Ana María Sierra

Guía de Capacitación para Baristas.

Instructivo para el facilitador, intensidad 40 horas

Primera edición, Febrero de 2011

© Copyright 2011 Fiducaf, Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción sin autorización escrita de los titulares del copyright.

ISBN: 978-958-99829-0-7

Hecho el depósito legal

Impreso por Panamericana Formas e Impresos S.A.

Impreso en Colombia

El Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, que provee los fondos para este material educativo, es un fideicomiso constituido por Casa Luker S.A., la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Industria Colombiana de Café Colcafé S.A., Nestlé de Colombia S.A., Torrecafé Águila Roja S.A. y numerosas compañías tostadoras de café medianas y pequeñas, estas dos últimas representadas por Toscafé OMA e Industrias Fuller Pinto S.A., cuyo objeto primordial es promover el consumo doméstico de café. La estrategia de formación complementaria “El negocio con más cuerda”, cuyo objetivo es elevar la productividad y promover un modelo sostenible de comercialización del café, está orientada por el Grupo Consultivo de Preparación y Equipos, constituido por profesionales de las áreas de calidad de las diferentes organizaciones miembro.

Esta Guía de Capacitación para Baristas, hace parte de la estrategia de formación complementaria presencial “El negocio con más cuerda”, cuyo objetivo es elevar la productividad y promover un modelo sostenible de comercialización de café. “El negocio con más cuerda”, es una alianza del Programa Toma Café con el SENA y cuenta con el apoyo de Fenalco, Cotelco y Acodrés, instituciones que hacen posible que sus contenidos educativos lleguen a miles de preparadores de café y baristas de panaderías, hoteles, restaurantes, cafeterías y tiendas especializadas de café, de las principales ciudades del país.

El Programa Toma Café agradece a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia por la autorización de uso de la Tabla de defectos del café; el permiso de uso de las imágenes de archivo y su apoyo para la producción del video “El café del árbol a la taza”. Igualmente, a la Oficina de Calidad de Café, Almacafé S.A. por su contribución a los contenidos de este material didáctico.

Instructivo para el facilitador Guía de Baristas

Apreciado facilitador, reciba un cordial saludo.

A continuación encontrará información importante para el correcto desarrollo de las sesiones correspondientes al Curso de Barista.

El objetivo del curso es elevar el nivel de competencia laboral del participante y resignificar el papel que juega el café en el desarrollo de su ocupación.

Las sesiones se diseñaron teniendo en cuenta los siguientes momentos metodológicos:

Momentos de la sesión	Alcance
	• Propiciar y concertar la dinámica de trabajo. • Reconocer los elementos de competencia.
	• Explorar las ideas previas del participante de acuerdo al concepto o procedimiento a desarrollar.
	• Presentar los contenidos técnicos del concepto o procedimiento. • Identificar el concepto o procedimiento, de acuerdo a los elementos de competencia.
	• Mostrar el procedimiento.
	• Aplicar los aprendizajes desarrollados. • Reordenar las ideas previas e incorporar los nuevos conceptos a la estructura del concepto general o procedimiento.
	• Resumir los aspectos trabajados en la sesión. • Verificar la apropiación de los elementos de competencia. • Acordar los compromisos necesarios para el siguiente encuentro, en los que se aplican los conocimientos aprendidos.

COMPETENCIA DEL PROGRAMA:

Preparar bebidas basadas en café Espresso de acuerdo con los criterios internacionales y normativos establecidos / Código N.C.L. 270405038

Elementos de Competencia:

1. Preparar café Espresso de acuerdo con las variables establecidas y buenas prácticas. [Código del elemento: 270405038 01].
2. Preparar bebidas calientes y frías basadas en café Espresso de acuerdo con principios técnicos, normativos y gastronómicos. [Código del elemento: 270405038 02].
3. Servir las preparaciones de café Espresso con criterios de atención y buenas prácticas. [Código del elemento: 270405038 03]

De acuerdo con estas competencias, cada sesión desarrollará los siguientes contenidos relacionados con criterios de desempeño específicos:

SESIÓN	CONTENIDOS	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1	Introducción. • La pasión por el hacer. • Las ventajas y responsabilidades de ser un barista colombiano.	
	Guía 1, Materia Prima. Agua y Café • Reflexión Inicial. • Principales Contaminantes y Elementos Extraños en el Agua. • Compuestos y Sustancias en el Agua que Pueden Afectar la Preparación de Café. • Soluciones a Problemas Comunes.	[270405038 01] C. El agua utilizada cumple con las condiciones requeridas para su consumo.
2	Guía 1, Materia Prima. Agua y Café • Historia. • Botánica. • De la semilla al pergamino. • Del pergamino al grano tostado. (Niveles de Tostión y efectos en el café preparado).	[270405038 01] D. El café presenta el grado de tostión requerido de acuerdo al perfil establecido. J. Los tipos de café o mezclas utilizados son los requeridos en la preparación del producto esperado.

3	Guía 2, Máquina y otros Medios. Mantenimiento • ¿Qué es la máquina de café? • La máquina de espresso. • La máquina de goteo. • La prensa francesa. • Cafeteras Moka. • La greca. • Otras máquinas de café. • Mantenimiento ¿Por qué es importante limpiar? • Limpieza y recomendaciones para la máquina de espresso. • Limpieza y recomendaciones para la máquina de goteo. • Limpieza y recomendaciones para otras máquinas. • Limpieza molinos.	[270405038 01] A. Los equipos son alistados observando los requerimientos de higiene y seguridad establecidos.
4	Guía 3, Molino. • ¿Por qué moler? • La máquina de moler. • Tipo de molienda según preparación	[270405038 01] B. Los granos son molidos al momento, buscando conservar todas sus propiedades organolépticas. E. El café molido presenta la granulometría requerida según requerimientos de preparación. F. La graduación de los molinos está ajustada al tipo de molienda pedido.
5 6 7	Guía 4, Preparación. • Preparación de la bebida: Seis Puntos Clave. • Correcta proporción de agua y café. • Un tamaño de molienda acorde al método. • Uso adecuado de las herramientas y máquinas. • Método de preparación óptimo. • Agua de buena calidad. • Un método de filtrado apropiado. • Preparación de un café espresso. • ¿Qué es un espresso? • Antes de hacer la preparación. • La preparación de un espresso. • Calentamiento y espumación de la leche. • Recetas para las preparaciones más populares. • Preparación de un café en una máquina de goteo. • Preparación de un café en una prensa francesa. • Preparación de un café por colado tradicional. • Preparación de un café en una greca.	[270405038 01] G. La presión efectuada al momento de apisonar el café garantiza el grado de extracción óptimo. H. El tiempo de extracción aplicado permite obtener las características de aroma, sabor, aspecto, color de la crema, cuerpo, temperatura y volumen esperados. I. La temperatura del agua y la presión se verifican de acuerdo a las condiciones de operación del equipo. K. La influencia de los factores ambientales en la preparación del Espresso es conocida, interpretada y aplicada al proceso. L. La manipulación del producto se hace cumpliendo con la reglamentación exigida por los entes reguladores de la manipulación de alimentos. (INVIMA y secretarías de salud).

8	Guía 4, Preparación. • Otras preparaciones.	[270405038 02] A. Los equipos para la preparación de bebidas a base de espresso son alistados observando los requerimientos de higiene y seguridad establecidos. B. Los ingredientes son dispuestos de acuerdo con las formulaciones y recetas. C. La condición de uso de los ingredientes es verificada con base en las especificaciones de elaboración y estándares de calidad. D. Las variables de preparación de las bebidas son controladas según los procedimientos de elaboración. E. Las preparaciones a base de café Espresso reúnen las propiedades de sabor y calidad exigidas por el cliente y brindan elementos de diferenciación con respecto a la identidad del negocio conservando el sabor a café. F. Nuevos productos son desarrollados mediante la combinación de ingredientes y recetas con criterios de innovación. G. La bebida a base de espresso reúne las características de presentación, decoración y estética de acuerdo con la identidad del producto y del negocio. H. Las bebidas preparadas son consistentes durante el tiempo en presentación y sabor.
9 10	Guía 5, servicio al cliente • El contacto visual. • Educando al cliente.	[270405038 03] A. La <i>mise-en-place</i> o prealistamiento se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos. B. La presentación personal está en correspondencia con el servicio, los clientes y los reglamentos de la empresa. C. Las condiciones ambientales pre y pos-servicio cumplen con las condiciones de higiene establecidas por la normatividad y por la reglamentación de la empresa. D. La bebida de café es servida prontamente atendiendo a los requerimientos del cliente y lineamientos de la empresa. E. La presentación de la bebida obedece a los criterios estéticos y de etiqueta.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LAS SESIONES.

Para el correcto desarrollo de la sesiones, tenga en cuenta que:

Antes de la sesión,

- Lea previamente los contenidos que va a trabajar durante la sesión y las recomendaciones que aquí se hacen para el desarrollo de los mismos.
- Verifique que tiene el material correcto. Prepare los documentos, aparatos, ingredientes y demás para el desarrollo de cada sesión. Utilice la lista de chequeo que aparece ligada a cada sesión.
- Preséntese en el lugar del encuentro con suficiente antelación.
- Propicie un ambiente agradable. Verifique que el espacio este aseado y dispuesto para el encuentro.

Durante la sesión,

- Dadas las características de la población, es recomendable que participen activamente en los ejercicios para mantener su atención.
- Propicie un ambiente de trabajo en grupo, identifique estilos de aprendizaje y aproveche sus características.
- Controle los tiempos de cada actividad, extenderse demasiado en algún punto de la sesión, significaría no poder desarrollar otros.
- Haga la síntesis de los contenidos vistos en la sesión.

SESIÓN 1/ Desarrollo contenidos relacionados con el Agua

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
 Ambientación e inducción	Introducción	90 minutos
 Saberes previos	Agua	20 minutos
 Fundamentación	Desarrollo contenidos relacionados con el Agua	30 minutos
 Ejercitación	Contraste análisis de agua del grifo con el de la tabla de referencia. “catar muestras de agua”, establecer características.	30 minutos
 Síntesis	Establecer solución a problemas comunes.	30 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Muestras de agua para el ejercicio de análisis físico.	
Análisis químico – bacteriológico de agua del acueducto local.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 1

Salude a los participantes y pídeles respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.



90 minutos.

20 minutos. Presente el programa, y el alcance del mismo.

20 minutos. Luego, preséntese y pida a los participantes que se presenten: nombre, experiencia relacionada y expectativas frente a la sesión.

- Otorgue la palabra en orden para agilizar el ejercicio.

40 minutos. Promueva un conversatorio sobre la pasión por el hacer y las ventajas y responsabilidades de ser un Barista Colombiano (apóyese en el material de referencia).

- Otorgue la palabra en orden para agilizar el ejercicio.
- Centre la conversación en el tema que se está discutiendo.
- Refuerce las ideas clave que surjan de la conversación, si no aparecen claramente introdúzcalas y trate de generar un esquema.
- Realice la síntesis del tema.

10 minutos. Introduzca el tema de materia prima: el agua



30 minutos.

Pregunte a los participantes sobre el papel del agua en la preparación del café, motive su participación y pídeles que escriban sus ideas de entrada.



40 minutos.

Teniendo en cuenta las ideas planteadas por los participantes, realice una presentación sobre el agua (apóyese en el material de referencia). Trate de enlazar las ideas previas de los participantes con los nuevos conceptos que está desarrollando.

Apóyese en algunas muestras de agua.



40 minutos.

Presente a los participantes, el análisis del agua que poseen del acueducto local, y establezcan la oportunidad de usar ese tipo de agua para preparar una bebida de café (apóyese en el material de referencia).

Después, realice un ejercicio de análisis físico (sensorial), a por lo menos 5 muestras de agua diferentes, todas potables (agua tomada directamente de la llave, “agua de botella”, agua ozonizada, etc. puede colorar, aromatizar o enturbiar muy levemente algunas muestras), y pídale a los estudiantes, que identifiquen el agua que cumple con las condiciones para preparar una bebida de café. Establezca este dato participante por participante de manera secreta y revele los resultados consolidados. Promueva un debate sobre los resultados.

Puede utilizar el siguiente cuadro:

Concepto	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3	Muestra 4	Muestra 5
Color					
Olor					
Sabor					



40 minutos.

Realice la síntesis del contenido, refuerce las estrategias para identificar el agua de mejor calidad apoyándose en los ejercicios anteriores.

Presente las soluciones más viables para tratar el problema teniendo en cuenta el contexto de los participantes (apóyese en el material de referencia).

Promueva que los participantes elaboren sus propias conclusiones y las comparen con sus ideas iniciales.

SESIÓN 2/ Desarrollo de contenidos relacionados con la Producción y el perfil de taza (mezclas y colores)

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
 Ambientación e inducción	Repaso e introducción	20 minutos
 Saberes previos	Café. Presentación de café en diferentes etapas y descripción de características.	30 minutos
 Fundamentación	Desarrollo de contenidos relacionados con la Producción y el perfil de taza (mezclas y colores)	60 minutos
 Ejercitación	Identificación de nivel de tuestión e incidencia en bebida preparada. Identificación de mezcla e incidencia en bebida preparada.	90 minutos
 Síntesis	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	30 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Muestras de café en sus diferentes etapas.	
Muestras de café con diferentes grados de tuestión.	
Molino.	
Máquina para preparar café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 2

Salude a los participantes y pídales respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar rápidamente la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.



30 minutos.

Indague en los participantes sus ideas sobre el café, su historia y proceso de producción, genere un diagrama de la producción del café con las ideas que ellos aportan, y relaciónelo con las muestras del café en sus diferentes etapas (cereza de café, café pergamino, café verde en grano, café tostado, etc.).

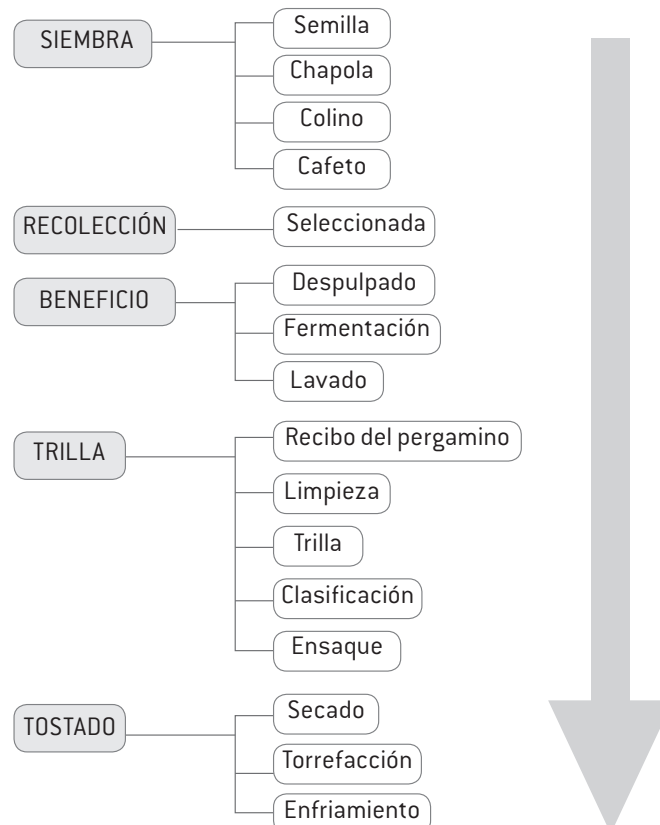
Ejemplo:

Cada vez que un participante aporte un nuevo concepto sobre el tema, ubíquelo en un diagrama, relacionándolo con los demás aportes de los participantes, al final puede que se genere un diagrama como el que se presenta continuación.

A la izquierda encuentra los procesos generales, y a la derecha encuentra desglosadas las etapas de cada proceso para el caso colombiano.



PROCESO DEL CAFÉ DE LA SEMILLA AL GRANO TOSTADO





60 minutos.

Consolide el diagrama de producción construido con las ideas previas de los participantes e introduzca los elementos que se hayan omitido. Haga énfasis en la importancia de cada momento de producción para generar un perfil de taza definido.

Para el tema de tuestión, presente a los participantes, muestras de los diferentes grados de tuestión de acuerdo con las establecidas en la guía, y explique cómo inciden en el sabor de la bebida de café preparada.



90 minutos.

Pida a los participantes clasificar las muestras de café de acuerdo con la fundamentación, deben identificar y explicar cuál sería el efecto en la bebida de café preparada. Posteriormente, muele las muestras y prepare bebida de café, permita a los participantes catar las bebidas y pídale establecer el grado de tuestión que se utilizó para cada una.



30 minutos.

SESIÓN 3/ Desarrollo de contenidos relacionados con la historia, funcionamiento y mantenimiento de las máquinas de preparación de café.

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e introducción	20 minutos
	Máquinas de preparación de café. Papel del mantenimiento.	30 minutos
	Desarrollo de contenidos relacionados con la historia, funcionamiento y mantenimiento de las máquinas de preparación de café.	30 minutos
	Mantenimiento después de una preparación. Mantenimiento después de una jornada.	30 minutos

 Ejercitación	Mantenimiento después de una preparación. Mantenimiento después de una jornada.	90 minutos
 Síntesis	Importancia del manejo correcto de la máquina y del mantenimiento. Enunciar el mantenimiento especializado y su periodicidad.	30 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla), para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 3

Salude a los participantes y pídales respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar rápidamente la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.



30 minutos.

Muestre a los participantes las diferentes máquinas que se utilizan para la preparación de bebida de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.), pídales que comenten sus experiencias con cada una, la forma de uso (ventajas y desventajas), forma de mantenimiento y demás conocimientos.





30 minutos.

Desarrolle los contenidos relacionados con la historia de las máquinas de café, su funcionamiento, componentes y formas de mantenimiento.



30 minutos.

Prepare bebidas de café en las diferentes máquinas (repase su funcionamiento) y demuestre el mantenimiento después de preparar una bebida. Haga los propio para las acciones de mantenimiento que el participante deba realizar con alguna periodicidad (después de cada jornada, semanal, etc.).



90 minutos.

Organice a los participantes de tal manera que vayan rotando por las diferentes máquinas, y pídale realizar diferentes labores de mantenimiento en cada una. De instrucciones del tipo: “realice el mantenimiento después de una jornada”, “realice el mantenimiento después de preparar una bebida de café”, etc.



30 minutos.

Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.

SESIÓN 4/ Tipos de molienda según método de preparación.

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e introducción	20 minutos
	Molienda.	30 minutos
	Desarrollo de contenidos relacionados con molienda y su incidencia en la bebida de café preparado. Tipos de molienda según método de preparación.	20 minutos
	Moler en diferentes máquinas, ajuste de molienda	40 minutos

 Ejercitación	Identificación de nivel de molienda e incidencia en bebida preparada, según método de preparación.	90 minutos
 Síntesis	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	30 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 4

Salude a los participantes y pídale respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar rápidamente la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.

30 minutos.

Muestre a los participantes los diferentes tipos de molino que se utilizan para la preparación de bebida de café, pídale que comenten sus experiencias con cada uno, la forma de uso (ventajas y desventajas), forma de mantenimiento y demás conocimientos.





20 minutos.

Desarrolle los contenidos relacionados con el molino, su funcionamiento, graduación y resultados en la bebida de café preparado. Enfatique las ventajas de moler los granos de café al instante.



40 minutos

Demuestre el uso del molino, ajuste el grado de molienda para diferentes métodos de preparación.

Seleccione un método de preparación (preferiblemente la máquina de espresso), y utilice diferentes grados de molienda, pídale catar las bebidas y establecer las características fruto del grado de molienda. *Apóyese en el video Graduación de la molienda.*



90 minutos.

Organice a los participantes en grupos y pídeles varias muestras de café molido para determinadas preparaciones. Acompañe el ejercicio hasta que logren graduar por ellos mismos.



30 minutos.

SESIÓN 5/ Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de bebidas de café 6 puntos clave. Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de café espresso.

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e introducción	20 minutos
	Preparación, conceptos fundamentales.	30 minutos
	Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de bebidas de café 6 puntos clave. Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de café espresso.	30 minutos

	Preparación de espresso.	30 minutos
	Disposición de elementos e ingrediente para Preparación de bebidas de café según requerimientos del facilitador.	90 minutos
	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	20 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 5

Salude a los participantes y pídale respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar rápidamente la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.

30 minutos.

Indague a los participantes sobre el avance de sus conocimientos desde la primera jornada, generen esquemas de cada método de preparación y traten de identificar los aspectos comunes.





30 minutos.

Presente los 6 aspectos clave para preparar bebidas de café (apóyese en el material de referencia).

Presente la definición y preparación de un café espresso.



30 minutos

Prepare varios espressos partiendo de café en grano tostado (con variación en el largo: corto – largo; con variación en el tamaño: doble – triple), defina paso a paso sus acciones y el resultado final.



90 minutos.

Organice a los participantes en grupos y pídales café espresso de determinadas características, con el fin de que seleccionen adecuadamente: la mezcla, el color de tostión, el grado de molienda, la cantidad de café, la presión al momento de apisonar, el tiempo de extracción, el adecuado manejo de los desechos y la limpieza de la máquina. Acompañe el ejercicio.



20 minutos.

Realice la síntesis de la sesión.

Pídales a los participantes que apliquen en sus lugares de trabajo lo aprendido esta semana, para consolidar los conocimientos en el próximo encuentro.

SESIÓN 6/ Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de café espresso.

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e introducción.	40 minutos
	Preparación de espresso.	40 minutos

 Fundamentación	Desarrollo de contenidos relacionados con la Preparación de café espresso.	40 minutos
 Modelación		
 Ejercitación	Preparación de espresso.	90 minutos
 Síntesis	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	30 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 6

Salude a los participantes y pídeles respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

40 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior y que comenten sus experiencias en la aplicación de los conceptos vistos en las primeras 5 sesiones. Apóyese en dichas conclusiones para repasar la temática.





Saberes previos

40 minutos.

Retome el ejercicio de la última clase, organice a los participantes en grupos y pídales café espresso de determinadas características, con el fin de que seleccionen adecuadamente: la mezcla, el color de tostión, el grado de molienda, la cantidad de café, la presión al momento de apisonar, el tiempo de extracción, el adecuado manejo de los desechos y la limpieza de la máquina. Acompañe el ejercicio.



Fundamentación

40 minutos.

De acuerdo con lo visto en la ejercitación, identifique y fundamente de nuevo los procedimientos en los que se presentan mayores dificultades. *Apóyese en el video: Preparación de café espresso*



Modelación



Ejercitación

90 minutos.

De nuevo, organice a los participantes en grupos y pídales café espresso de determinadas características, con el fin de que seleccionen adecuadamente: la mezcla, el color de tostión, el grado de molienda, la cantidad de café, la presión al momento de apisonar, el tiempo de extracción, el adecuado manejo de los desechos y la limpieza de la máquina. Utilice estos criterios como lista de chequeo, para este momento el participante debe ser autónomo en el ejercicio del procedimiento.



Síntesis

30 minutos.

SESIÓN 7/ Preparaciones de café en diferentes equipos

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
 Ambientación e inducción	Repaso e Introducción.	20 minutos
 Saberes previos	Preparación, otros métodos.	30 minutos

 	Desarrollo de contenidos sobre: • Preparación de un café en una máquina de goteo. • Preparación de un café en una prensa francesa. • Preparación de un café por colado tradicional. • Preparación de un café en una greca.	30 minutos
	• Preparación de un café en una máquina de goteo. • Preparación de un café en una prensa francesa. • Preparación de un café por colado tradicional. • Preparación de un café en una greca.	120 minutos
	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	20 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 7

Salude a los participantes y pídales respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.





30 minutos.

Indague en los participantes sobre sus experiencias en otros métodos de preparación de bebidas de café. Construyan un esquema sobre los procedimientos de cada método.



30 minutos.

Desarrolle los conceptos y demuestre el procedimiento sobre:



- Preparación de un café en una máquina de goteo.
- Preparación de un café en una prensa francesa. *Apóyese en el video: Preparación de café en prensa francesa*
- Preparación de un café por colado tradicional.
- Preparación de un café en una greca



120 minutos.

Organice grupos y estaciones de trabajo, haga rotar los grupos por las estaciones hasta que todo el grupo trabaje con cada método. Acompañe el proceso hasta que puedan hacerlo correctamente por sí mismos.



20 minutos.

SESIÓN 8/ Diferentes preparaciones de café

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e introducción	20 minutos
	Socialización de recetas.	20 minutos
 	Preparaciones frías con base en espresso. Preparaciones calientes con base en espresso. Preparaciones con base en café tradicional.	50 minutos

 Ejercitación	Preparaciones frías con base en espresso. Preparaciones calientes con base en espresso. Preparaciones con base en café tradicional.	120 minutos
 Síntesis	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	20 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla), para preparación.	
Leche y demás ingredientes según recetas.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 8

Salude a los participantes y pídeles respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.

20 minutos.

Indague en los participantes sobre sus experiencias en preparación de bebidas de café con base en espresso. Genere un listado y pídeles construir la receta de la preparaciones listadas.





50 minutos.

Desarrolle los conceptos y demuestre el procedimiento sobre las preparaciones con base en espresso. Haga especial énfasis en la técnica para texturizar (cremar o espumar), la leche y diferencie el procedimiento según la preparación.



120 minutos.

Organice grupos y estaciones de trabajo, haga rotar los grupos por las estaciones hasta que todo el grupo trabaje con cada categoría de recetas (frías, calientes, con base en café tradicional). Acompañe el proceso hasta que puedan hacerlo correctamente por sí mismos.



20 minutos.

SESIÓN 9/ Servicio al cliente: Etiqueta, protocolo, glamour. BPM.

MOMENTO	ACTIVIDAD	TIEMPO
	Repaso e Introducción.	20 minutos
	Servicio al cliente	40 minutos
	Servicio al cliente: Etiqueta, protocolo, glamour. BPM.	30 minutos
	Ejercicio de rol Servicio al cliente, prelistamiento y desempeño durante y después del servicio.	120 minutos
	Reflexión y retroalimentación de las temáticas y momentos trabajados.	20 minutos

Lista de chequeo de materiales para la sesión

MATERIAL	SI
Guías de contenido.	
Tablero o papelógrafo y marcadores.	
Máquinas para preparar bebidas de café (máquina de espresso, cafetera de goteo, cafetera moka, olla y filtro de tela, etc.).	
Medidores, gramera, filtros y demás.	
Café tostado y molido.	
Molino.	
Agua caliente (o un medio para calentarla) para preparación.	
Loza para servir preparación.	
Caneca para desperdicios.	

DESARROLLO DE LA SESIÓN 9

Salude a los participantes y pídeles respetuosamente que se ubiquen en sus respectivos puestos para empezar la sesión.

20 minutos.

Pida a algunos participantes que socialicen sus conclusiones del tema del encuentro anterior. Apóyese en dichas conclusiones para repasar rápidamente la temática.

Después realice la introducción al tema de la sesión.



30 minutos.

Indague en los participantes sus experiencias en atención al cliente. Pídeles que señalen los principios básicos.



40 minutos.

Desarrolle los conceptos relacionados con los principio básicos de atención al cliente: protocolo, etiqueta y glamour (apóyese en el material de referencia y en la página web <http://www.protocolo.org>)

Desarrolle los conceptos de Buenas Prácticas de Manufactura (apóyese en el material de referencia y en 'Norma Técnica Colombiana 5181 Buenas Prácticas de Manufactura para la industria del café y el 'Decreto 3075 de 1997' Reglamento para la Manipulación de Alimentos) donde se menciona con más detalle lo correspondiente al manejo y



conservación del café, la preparación de las bebidas (que contiene detalles para el manejo de los equipos e implementos de preparación), los hábitos de preparación (manejo del agua, tiempos, temperaturas y relaciones entre cantidades), conservación y condiciones básicas de higiene.

Ejercitación

120 minutos.

Organice 2 escenarios que cuenten con estación de trabajo y espacio para servir a la mesa.

Divida al grupo en 2 subgrupos equilibrados en número de participantes y asígneles uno de los escenarios.

Pídale a cada grupo que realice la *mise-en-place* para un servicio común de un restaurante para 2 personas que pedirán cualquiera de las bebidas trabajadas en el curso. Indíqueles que apliquen la siguiente lista de chequeo:

LIMPIEZA DEL ÁREA DE TRABAJO.	SI	NO
Desempolvar muebles, tramos y barra con un paño húmedo apropiado.		
Limpiar el piso.		

ALISTAMIENTO DEL ESPACIO, MÁQUINAS, UTENSILIOS E INGREDIENTES.	SI	NO
Distribuir las mesas, sillas y decoración (mantel, ornamentos etc).		
Preparar los cubiertos, loza, cristalería y demás (los mantiene tibios).		
Preparar los ingredientes necesarios para las recetas.		

LIMPIEZA DURANTE EL SERVICIO.	SI	NO
Secar la estación de trabajo constantemente.		
Cambiar servilletas.		
Limpiar los equipos.		
Lavar los utensilios.		

LIMPIEZA DESPUÉS DEL SERVICIO.	SI	NO
Limpiar las máquinas de café.		
Limpiar los recipientes para las bebidas.		
Limpiar los platos y tazas.		
Limpiar la Estación de trabajo.		
Limpiar el piso.		

Ahora, dos participantes deberán asumir una vez el rol de preparadores y servir a dos de sus compañeros que asumirá una vez el rol de clientes, los demás participantes del grupo evaluarán el desempeño de su compañero en la prestación del servicio al cliente de acuerdo con la siguiente lista de chequeo. El proceso se repetirá hasta que todos los participantes asuman el rol de preparador, cliente y evaluador.

ATENCIÓN.	SI	NO
Saluda de manera correcta: “buenos días, buenas tardes, buenas noches” según el caso, y al momento de referirse a ellos hacerlo por la palabra Señor o Señora.		
Recibe al cliente con actitud amable, sonriente y respetuoso, presto siempre a contestar a sus requerimientos.		
Ofrece diversas variedades de café según el gusto del cliente.		

20 minutos.



