



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Guía

general de estudio
de la asignatura

SERVICIO DE BEBIDAS

Sandra Lisseth Ordóñez Oñate



Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía

Asignatura: Servicio de bebidas

Código de la asignatura: GAS13-3P3

Tercer Nivel



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Belisario Quevedo #501 / Latacunga – Cotopaxi
Campus Matriz

SERVICIO DE BEBIDAS

Autor: Sandra Lisseth Ordóñez Oñate

MSc. Ángel Velásquez Cajas Editor

Directorio editorial institucional

Mg. Omar Sánchez Andrade Rector

Mg. Fabricio Quimba Herrera Vicerrector

Mg. Milton Hidalgo Achig Coordinador de la Unidad de Investigación

Diseño y diagramación

Mg. Alex Zapata Álvarez

Mtr. Leonardo López Lidioma

Revisión técnica de pares académicos

– Diego Salazar Duque

Universidad Tecnológica Equinoccial

diegoa.salazar@ute.edu.ec

– Jessica Alexandra Robalino Vallejo

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

jrobalino@epoch.edu.ec

ISBN: 978-9942-676-48-1

Primera edición

Agosto 2024

Usted es libre de compartir, copiar la presente guía en cualquier medio o formato, citando la fuente, bajo los siguientes términos: Debe dar crédito de manera adecuada, bajo normas APA vigentes, fecha, página/s. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma arbitraria sin hacer uso de fines de lucro o propósitos comerciales; debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original. No puede aplicar restricciones digitales que limiten legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.



RIMANA
EDITORIAL

DESARROLLO GUÍA DE ESTUDIO	5
1. Datos informativos	5
2. Presentación de la Asignatura	5
3. Introducción de los Temas	6
4. Objetivos de Aprendizaje	6
5. Unidad y subunidades	6
6. Resultados de Aprendizaje	7
7. Estrategias Metodológicas	7
8. Criterios de Evaluación	7
9. Desarrollo de las Subunidades	8
10. Actividad de aprendizaje	33
11. Autoevaluación	37
12. Evaluación final	39
14. Glosario	41
15. Referencias bibliográficas	44
16. Anexos o recursos	44

DESARROLLO GUÍA DE ESTUDIO

1. Datos informativos

Sandra Liseth Ordoñez Oñate es administradora gastronómica, ha forjado una sólida trayectoria con 15 años en el ámbito de la gastronomía, respaldada por una formación integral y una amplia experiencia práctica, que abarca desde la docencia hasta la gestión operativa en el ámbito gastronómico. Ha realizado capacitación continua en varios temas gastronómicos, docencia e investigación; donde adquirió conocimientos fundamentales para destacarse en su campo.

En términos de experiencia laboral, ha desempeñado roles clave, incluyendo la supervisión de personal, el control de inventarios y la implementación de buenas prácticas de manufactura. Su compromiso con el cumplimiento de normas de seguridad industrial demuestra su enfoque completo en la gestión de operaciones gastronómicas. Además, ha contribuido en la elaboración de menús, la gestión de eventos y banquetes, así como en la atención al cliente.

En su faceta docente no solo ha impartido conocimientos relacionados con la gastronomía, sino también ha asumido la coordinación de la carrera de gastronomía, donde ha participado activamente en la organización de seminarios y cursos relacionados al campo gastronómico, contribuyendo a la actualización de conocimiento de docentes y estudiantes.

2. Presentación de la Asignatura

La asignatura de “Servicios de Bebidas” se centra en proporcionar a los estudiantes los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en el sector de la hostelería y la restauración, específicamente en lo que se refiere a la gestión y servicio de bebidas. Los estudiantes aprenderán sobre una amplia variedad de temas: cafetería, coctelería y enología. Se enseñará sobre una amplia gama de bebidas, que pueden abarcar desde aguas, refrescos, zumos, té y café, hasta bebidas alcohólicas como vinos, cervezas, licores y cócteles. Se abordarán

las técnicas adecuadas para servir distintos tipos de bebidas, incluyendo el uso de herramientas y utensilios específicos. Los estudiantes adquirirán información detallada sobre las características, proceso de elaboración y particularidades de distintas bebidas, especialmente las alcohólicas.

3. Introducción de los Temas

La unidad de estudio “Cafetería” incluye temas como geografía y procesamiento del café, técnicas del barista, técnicas de texturización y bebidas a base de espresso y leche. La geografía y procesamiento del café son importantes para comprender la calidad y características del café, mientras que las técnicas del barista y texturización son fundamentales para preparar bebidas de calidad y con una presentación atractiva. Las bebidas a base de espresso y leche son populares en las cafeterías de especialidad y requieren habilidades específicas para su preparación. Estos conocimientos son esenciales para aquellos que desean incursionar en la industria de la hospitalidad y la restauración, ya que les permiten brindar un servicio de calidad y diferenciarse de la competencia.

4. Objetivos de Aprendizaje

Desarrollar en los estudiantes las habilidades esenciales para brindar un servicio de bebidas de calidad, entregando conocimientos profundos sobre las diversas categorías de bebidas, desde cafés y té hasta vinos y cócteles. Se desarrollará habilidades prácticas, como la preparación de bebidas, el servicio correcto, y la gestión eficiente del espacio de trabajo. Además, se fomentará la responsabilidad en la venta y servicio de alcohol, promoviendo un enfoque ético y seguro, con la finalidad de que los estudiantes estén preparados para ofrecer un servicio de bebidas de calidad, adaptándose a las preferencias del cliente en la actualidad.

5. Unidad y subunidades

5.1. Cafetería

5.1.1. Geografía y procesamiento del café.

5.1.2. Técnicas del barista

5.1.3. Técnicas de texturización

5.1.4. Bebidas a base de espresso y leche.

6. Resultados de Aprendizaje

Aplica técnicas de preparación de bebidas y alimentos en cafetería

7. Estrategias Metodológicas

El enfoque de aprendizaje auto-dirigido en la asignatura de Servicio de Bebidas es esencial para el desarrollo integral de los estudiantes en la industria de alimentos y bebidas. Al alentar a los estudiantes a asumir la responsabilidad de su propio aprendizaje, se promueve la autonomía y la autorregulación, habilidades cruciales en un entorno laboral dinámico como el de la hostelería. Estos estudiantes aprenden a establecer metas claras para mejorar sus habilidades en la preparación y servicio de bebidas, a planificar eficientemente su tiempo para equilibrar teoría y práctica, ya buscar recursos valiosos, ya sea a través de investigaciones, mentorías o experiencias prácticas.

Además, se les capacita para evaluar constantemente su progreso, fomentando una mentalidad reflexiva que contribuya al crecimiento continuo. Este enfoque no solo optimiza la calidad del aprendizaje, sino que también prepara a los estudiantes para enfrentar desafíos del mundo real en el servicio de bebidas, donde la autodirección y la toma de decisiones informadas son esenciales para alcanzar el éxito y la excelencia profesional.

8. Criterios de Evaluación

La evaluación en la asignatura de Servicio de Bebidas abarca pruebas teóricas para medir el conocimiento en categorías y normativas, evaluación práctica de habilidades de preparación y servicio, proyectos de investigación sobre tendencias enológicas, participación en clases y simulacros de servicio, y un portafolio reflexivo. Este enfoque integral garantiza una evaluación equitativa de habilidades teóricas y prácticas, así como una profunda comprensión de las responsabilidades en el servicio de bebidas. Los estudiantes son evaluados en su capacidad para aplicar conocimientos, interactuar con clientes y contribuir al sector de la hostelería de manera efectiva y reflexiva.

9. Desarrollo de las Subunidades

9.1. Cafetería

Tipos de negocio de alimentos y bebidas especializado en la preparación y servicio de café de alta calidad, así como en la oferta de aperitivos y comidas ligeras, generalmente en forma de platos combinados, es conocido como cafetería. Aunque el café es el enfoque principal, es común que también ofrezcan bocadillos y aperitivos. A lo largo de la historia, estas han desempeñado un papel importante como espacios de interacción social, facilitando el intercambio de ideas y promoviendo la conversación. Por lo tanto, más allá de ser simplemente lugares para disfrutar de café, las cafeterías son consideradas espacios culturales y sociales significativos.

Figura 1

Cafetería



Nota. Tomado de freepik.es (2024)

Características de una cafetería

– Diseño de interiores: debe ser atractivo y acogedor para los clientes, y debe reflejar la personalidad de la cafetería. Así también es necesario una correcta ambientación musical, luminosa y de temperatura, considerando que será un espacio donde el cliente busca confort no solo en el producto que recibe sino también en el espacio que se desarrolla el servicio.

– Ubicación: debe ser conveniente y accesible para los clientes potenciales. Además, el tipo de cafetería debe ser adecuado para el mercado objetivo y el presupuesto.

Se debe evaluar la densidad poblacional y el perfil socioeconómico de la zona, ya que esto puede influir en la demanda de café y otros productos. También es importante considerar la competencia en la zona y la accesibilidad del lugar, tanto para los clientes como para los proveedores.

Es necesario evaluar la visibilidad y el tráfico peatonal y vehicular en la zona, ya que esto puede influir en la cantidad de clientes potenciales. También es importante considerar la disponibilidad de estacionamiento y el transporte público cercano.

Otro factor es el costo del alquiler o compra del local, ya que esto puede influir en la rentabilidad del negocio.

– Menú de bebidas y aperitivos: debe incluir una amplia gama de opciones de café, como espresso, capuchino, latte, entre otros, así como bebidas frías y alternativas no lácteas. En cuanto a los aperitivos, se deben ofrecer opciones que complementen las bebidas, como postres, bocadillos, sándwiches, ensaladas, entre otros. Esto en conjunto es esencial para atraer y retener a los clientes. El menú debe ser variado y ofrecer opciones para diferentes gustos y necesidades, pero no por ello vamos a exceder la cantidad de productos a ofrecer ya que podría saturar el servicio durante la producción.

– Personal capacitado: El personal capacitado puede preparar bebidas de alta calidad y brindar un servicio al cliente excepcional, lo que puede aumentar la satisfacción del cliente y fomentar la lealtad. Además, puede ayudar a resolver problemas y garantizar que la cafetería funcione con agilidad. La capacitación del personal puede incluir la preparación de bebidas como barismo, el servicio al cliente, la higiene y seguridad alimentaria, entre otros aspectos.

Es importante que el personal esté actualizado en las últimas tendencias y técnicas de la industria para mantenerse competitivo. En resumen,

la presencia de personal capacitado es esencial para el éxito de una cafetería, ya que puede mejorar la calidad del producto y servicio, y fomentar la satisfacción y lealtad del cliente.

– Agilidad en el servicio: es fundamental para satisfacer a los clientes y mantener una buena reputación.

La agilidad se refiere a la capacidad del personal para atender rápidamente las necesidades de los clientes, tanto en términos de preparación de bebidas como en el servicio al cliente.

Permite preparar y servir bebidas y aperitivos en un tiempo récord, lo que mejora la experiencia del cliente y fomenta la lealtad. Reduce los tiempos de espera y mejora la eficiencia operativa de la cafetería. Esto, a su vez, puede aumentar la rentabilidad del negocio.

9.1.1. Geografía y procesamiento del café.

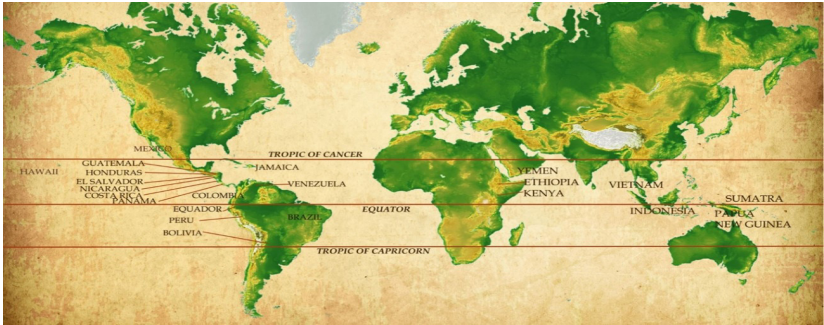
9.1.1. Geografía del café

La geografía del café y por ende su cultivo tiene varias características que considerar dentro de ellas es que se desarrolla su producción agrícola entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio, esto se refiere a la fracción que recorre todo el globo terrestre que se lo denomina Cinturón o Franja del Café, y sólo unos pocos países tienen el privilegio de poder cultivarlo.

Por otra parte, para que la planta de café crezca, se necesitan zonas tropicales de temperaturas cálidas (promedio 20 °C durante todo el año) y lluvia abundante, y una altitud óptima para que los cafetales puedan tener una buena producción es entre los 500 y los 1700 m snm.

Latinoamérica, África/Arabia y Asia/Pacífico son las tres regiones que se ha considerado dentro de la Franja de café como las principales productoras; a nivel mundial, se cultiva en más de 70 países ubicados en esta franja, destacando de manera importante Brasil, Colombia, Indonesia, India y más recientemente Vietnam (Figuerola et al., 2012).

Figura 2.
Geografía del café



Nota. Tomada de <https://www.ghirardellicafe.com.ar/> (2024)

Tabla 1.
Condiciones para cultivo de café

Tipo	Características	Observaciones
Temperatura	Entre los 17 °C a 26 °C	si es menor a 16 °C se pueden quemar los brotes, y si sobrepasa los 27 °C hay más riesgo de deshidratación de la planta
Altura	Entre 900 a 1600 snm	a menor altura, los costos de producción aumentan, ya que se reduce la calidad de los granos de café. A mayor altura de la aconsejada, se produce un menor crecimiento de las plantas
Vientos	30 Km máximo	si supera se produce un daño en la planta con la caída de hojas,
Lluvias	Precipitaciones entre entre 1,000 a 3,000 milímetros/año.	Si llueve más se producen hongos, y si reciben menos lluvias se reduce el crecimiento de las plantas de café
Humedad	90.0 %	Si supera hay riesgo planta se enferme con hongos.

Nota. Fuente (Figueroa et al., 2012), Adaptado por: Ordóñez, L

El cafeto

Es una planta perteneciente al género *Coffea*, el cual incluye dos especies claramente diferenciadas: arábica y robusta. Este arbusto, de apariencia elevada, puede alcanzar hasta doce metros en su madurez si se trata de la variedad robusta, y entre cinco y seis metros en el caso de la variedad arábica.

En condiciones de cultivo habitual, suele mantenerse en una altura de dos o tres metros, y su ciclo de vida abarca aproximadamente cincuenta años; a partir de ese tiempo la planta comienza a florecer a los tres años, aunque su producción no se vuelve rentable hasta alcanzar los cinco años de edad (Vives & Herrero, 2014).

Figura 3.

Cafeto



Nota. Tomado de unsplash.com (2024)

Variedades de café

Café arábico (*Coffea arábica*): La semilla de arábica es altamente aromática, presenta acidez y un perfil de amargor moderado.

Contiene menos cafeína en comparación con otras variedades; es altamente valorado por baristas y sommeliers debido a su equilibrado sabor, y se conoce como café de especialidad (Vives & Herrero, 2014).

Robusta (*Coffea canephora*): Exhibe un sabor fuerte, amargo y astringente, con una notable plenitud y contenido de cafeína. La forma de la semilla es convexa y abombada, con un surco recto.

Su origen se encuentra en Zaire, anteriormente el Congo belga, y proviene de los bosques tropicales de Uganda. Este tipo de café se conoce como café comercial.

Tabla 2.

Variedades de café

Especie	Variedad	Característica
Arábica	Arábica corriente	Se extiende a todas las regiones del mundo.
	Moca	de pequeños granos y gusto afrutado.
	Bourbon	Nacido en Isla Mauricio, más tarde cultivado en Brasil y Kenia.
	Maragogipes	de grano gigante, nacido en Brasil.
Robusta	Kuilu	De grano pequeño color gris apagado.
	Niauli y Nana	de grano pequeño y buen paladar.
	Excelsa	de buena calidad, pero es tardío y débil.
	Libérica o libera	tratado como otro tipo de café, no se cultiva a causa de su dudoso sabor.

Fuente: (Vives & Herrero, 2014)

Adaptado por: Ordóñez, L

9.1.2. Procesamiento del café

La producción del café abarca múltiples etapas, desde la recolección de los granos de café hasta la fase final de preparación del café para su consumo. A continuación, se presenta un resumen de las fases habituales en el procesamiento del café:

– Plantación

Se entiende como el inicio del ciclo que va de la siembra de la semilla hasta el crecimiento de la planta; se puede realizar la plantación al sol o a la sombra, en función de las necesidades (Vives & Herrero, 2014).

Figura 4.

Plantación de cafeto



Nota. Tomado de <http://clepaz.over-blog.com/article-camino-de-un-granito-de-cafe-110771986.html>

Cosecha

La cosecha de los granos de café se lleva a cabo cuando han alcanzado su madurez, pudiendo ser recolectados manualmente o mediante el uso de maquinaria; para obtener un café de alta calidad, es esencial realizar una recolección selectiva, garantizando así la homogeneidad y madurez óptima del café (IICA, 2020).

Figura 5.

Cosecha manual de café



Nota. Tomado de freepik.es (2024)

Existe dos métodos:

Picking :

se realiza manualmente y en la fase de madurez completa, dejando aquellas plantas que aún están verdes.

Stripping :

se realiza industrialmente, es decir, mecánicamente.

En este caso, las bayas que se recogen presentan diferentes grados de maduración, por lo que se deberá efectuar una revisión posterior de aquellas que no hayan alcanzado la madurez (caféarabo, s.f.).

Después de completar la cosecha, en ambas situaciones se requiere elegir los frutos según su nivel de madurez y su influencia en el sabor final del café.

También es esencial eliminar cualquier material extraño que pueda estar presente junto al grano de café, como residuos de madera, piedras, arena, entre otros.

Tabla. 3

Punto de maduración del fruto

Estado	Imagen	Aroma	Sabor en bebida
Verde o inmaduro		poco aromático	Astringente, amarga y áspera.
Maduro		Fragante y penetrante	Balance entre amargo, dulce y ácido
Sobremadurado o seco		Sin aroma	Avinagrados o fermentados

Nota. Adaptado por Ordóñez, L, Fuente: (IICA, 2020)

Grano de café

El cafeto es un arbusto de hojas perennes que produce flores agrupadas en cimas de dos o tres, con un rango de ocho a flores de membrillo por grupo. A lo largo de un año, puede generar más de 30.000 flores, ya que estas solo permanecen abiertas durante unas horas antes de ser fecundadas, y el arbusto está constantemente llamativo.

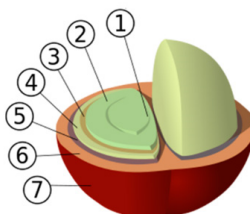
Después de transcurrir entre seis y doce meses, el fruto ha alcanzado su madurez y es denominado drupa o cereza. La piel de la cereza pasa por las etapas de color verde, rojo y, finalmente, granate.

Si la cereza no se recolecta cuando está madura, puede volverse de un color muy oscuro, casi negro. En el interior de la cereza se encuentran dos granos que están adheridos por su cara plana; los granos ubicados en los extremos se conocen como caracolillos debido a su forma redonda y están envueltos por una capa delgada, también llamada pergamino (Vives & Herrero, 2014).

Figura 6.

Grano de café

- 1: corte central
- 2: grano de café (endosperma)
- 3: piel plateada (tegumento)
- 4: pergamino (endocarpio)
- 5: capa de pectina
- 6: pulpa (mesocarpio)
- 7: piel exterior (pericarpio)



Nota. Tomado de <https://www.suecaexpres.com/blog/variedades-de-cafe/> (2020)

– Despulpado:

Es el proceso donde se elimina la pulpa de la cereza mediante presión ejercida por la camisa de la despulpadora, lo cual se realiza después de la cosecha de los frutos. Un retraso de más de 6 horas puede tener un impacto negativo en la calidad del café y potencialmente dar lugar al defecto conocido como “fermento”; este proceso puede llevarse a cabo de dos maneras, ya sea en seco o en húmedo, dependiendo de las características deseadas para el grano de café (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2019a).

Seco: se separar los granos de café de la pulpa y el pergamino, un método empleado específicamente para los granos robusta; posteriormente la cereza debe secarse completamente, un procedimiento que se realiza de manera natural exponiendo los granos al sol.

Un paso adicional en este proceso es el descerezado, que se lleva a cabo mediante un cilindro rotativo que provoca que los granos choquen con láminas, rompiendo las envolturas.

Húmedo: Implica remojar el grano para permitir que la pulpa fermenta y sea eliminada fácilmente, seguido de un secado con la capa de pergamino aún presente.

Posteriormente se elimina la pulpa del fruto conocido como descerezado.

Figura 7.

Despulpado en seco



Nota. Tomado de <https://www.facebook.com/watch/?v=503889180446166>

– **Secado:**

Después de llevar a cabo el proceso de lavado de los granos, existen dos métodos para secar el café con el objetivo de alcanzar el nivel de humedad adecuado, lo que resulta en un grano con color amarillo.

Al sol: esta opción se recomienda para pequeñas producciones café pergamino seco al año; puede hacérselo en patios de cemento, carros secadores, elbas o casas elbas, y marquesinas o secadores parabólicos. Se debe apilar a un espesor aproximado de 3,5 cm; el tiempo necesario para secar el café varía entre 7 y 15 días, dependiendo de la temperatura y las condiciones de lluvia en el lugar.

Mecánico: Recomendado para grandes producciones anuales superiores a 500 arrobas de café pergamino seco; el uso de cámaras donde se introduce aire caliente, con una temperatura máxima de 50°C, impulsado por un ventilador que atraviesa la masa de café; el proceso de secado generalmente lleva entre 25 y 30 horas (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2019b).

Figura 8.

Secador solar parabólico



Nota. Tomado de Pinterest (2024)

– Trillado, Clasificación y Selección:

En este paso se elimina la cubierta seca que rodea al grano de café, conocida como pergamino, se separa los granos del pergamino, liberando la almendra; se realiza mediante máquinas trilladoras o descascaradoras. Los granos son clasificados según su tamaño y calidad, y se descartan aquellos que presentan defectos.

Figura. 9

Trilladora de café



Nota. Tomado de <https://perfectdailygrind.com/es/2022/05/31/por-que-es-diferente-tueste-cafe-natural/>

–Tostado:

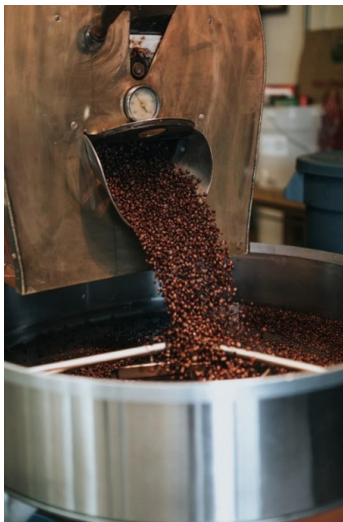
Es importante para el desarrollo de las características organolépticas, las cuales percibimos a través de nuestros sentidos, como el aroma y los sabores; es fundamental para resaltar el sabor final del café, contribuyendo a la reducción de la cafeína, la pérdida de humedad y la adquisición del color tostado que define al café.

Durante el tueste, se produce la degradación de polisacáridos y azúcares simples, generando fragancias con matices dulces y acaramelados. A medida que la temperatura en el tostador alcanza los 170 °C, los granos adquieren un tono canela.

Es solo a partir de los 190°C que el café comienza a desarrollar sus aromas y a liberar gases. La temperatura final, que puede variar según el tipo de máquina tostadora y el método de tueste, oscila entre los 200 °C y los 240 °C (Giner, 2012).

Figura 10.

Maquina tostadora de granos café



Nota. Tomado de unsplash.com (2024)

Tabla 4.

Tipos de tueste

Tipo	Color	Aroma	Gusto
Ligero	60 a 65 o superior	Poco intenso	No desarrollado totalmente
Medio ligero	55 a 60	Suave, ácido	Original, cuerpo ligero
Medio	50 a 55	Mas intenso	Algo amargo, mantiene el equilibrio
Medio alto	45 a 50	Muy intenso	Amargo y cuerpo alto
Oscuro	40 a 45	Algo quemado	Amargo pronunciado, pierde acidez
Muy oscuro	Menor de 40	Pierde aroma	Quemado

Nota. Fuente: (Giner, 2012)

Adaptado por: Ordóñez, L

Figura 11.

Niveles de tueste



Nota. Tomado de <https://www.cafecafeteras.com/guia-tueste-cafe/> (2020)

– **Molienda:**

Proceso en el cual el grano de café se reduce a un polvo fino para ser utilizado en la preparación de la característica infusión del café. La principal meta de este proceso es extraer la máxima cantidad de sabor y aroma del café.

La molienda del café constituye un elemento crucial en su proceso de elaboración. Durante esta fase, es esencial que el café tenga el tamaño adecuado. En otras palabras, no debe ser demasiado grueso, ya que esto impediría la extracción completa de todos los sabores, pero tampoco debe ser excesivamente fino o con textura harinosa, ya que en ese caso se disolverían compuestos que aportan amargor y menor aroma.

Tabla 5.
Tipos de molienda

Molienda	Textura	Método de extracción
Gruesa	Granulosa	Olla, pistón, percolador, prensa francesa
Media gruesa	Sal de mar	Chemex
Media	Sal de mesa	Filtro de papel, goteo manual
Fina	Harinosa	Moka italiana
Extra fina	Arena del mar	Espresso, aereoespress
Super fina	Azúcar impalpable	Cafetera turka

Nota. Elaborado por Ordóñez, L

9.1.2. Técnicas del barista

Barista

Un experto en la preparación de café utilizando una máquina espresso, poseedor de un extenso conocimiento sobre el café, sus métodos de preparación, decoración y presentación, es conocido como barista.

La palabra “barista” proviene del italiano “barman”, y en plural se utiliza como “baristi” o “bariste”. En Italia, un barista se encarga de la elaboración de diversas bebidas, mientras que en los países de habla inglesa, se refiere específicamente a la persona que prepara y sirve bebidas basadas en espresso.

Además, un barista también es hábil en el arte del latte, es decir, tiene la capacidad de crear figuras decorativas en la superficie de un cappuccino al verter espuma de leche sobre el espresso (MARE TERRA COFFEE FOUNDATION, 2019).

Conocimientos que un barista debe dominar:

– Tipos de molino

El tamaño de la molienda se determinará según el método de extracción que se utilice para preparar el café. Los tipos de molienda de café incluyen: gruesa, media gruesa, media, fina, extrafina y super fina.

Según (ConCAFÉ, 2020), en función de la necesidad y del grosor requerido, se encuentran disponibles diferentes tipos de molinos o molinillos:

Molino eléctrico de aspas: Es el más común en los hogares. Las aspas cortan el café, pero su principal desventaja radica en la falta de uniformidad en el tamaño de las partículas de café, que es uno de los objetivos principales en una molienda de calidad.

Molino manual de fresas planas: Se trata del sistema más conocido y clásico. Para ajustar la molienda a un grosor mayor o menor, se manipula una especie de eje. La cafetera muele y almacena una dosis que el usuario ha regulado.

Es útil en situaciones de alto volumen de trabajo concentrado en poco tiempo en una cafetería, ya que permite extraer la dosis de café almacenada en tan solo 1 segundo.

Molino manual de fresas cónicas: Este molino ofrece una mayor capacidad para ajustar la molienda, ya que un pequeño movimiento en el eje implica un cambio de grosor significativamente menor en comparación con el

molino de fresas planas. La sensibilidad al cambio de grosor de la molienda es considerablemente menor en un molino de fresas cónicas.

Molino automático con fresas planas: La dosis de café depende del tiempo que se dedica a moler. Este tipo de molino muele la dosis en el momento. Sin embargo, no se puede prever la cantidad exacta en gramos, ya que esto depende de dos variables: el grado de molienda y el tiempo empleado en el proceso.

– La importancia del agua

El 88% de un espresso está compuesto por agua, y esto aumenta hasta el 98% en el caso de un café de filtro; de ahí que podemos afirmar que el sabor del agua depende directamente de la calidad del agua que estamos utilizando.

El agua debe ser fresca, limpia, sin olores y sin sabores. Existe dos características del agua, una que es demasiado dura, es decir que está demasiado cargada con minerales. O el agua blanda que por el contrario tiene una baja mineralización.

No se debe utilizar agua destilada, porque los minerales son necesarios para extraer todos los aspectos positivos del café. La cantidad ideal de minerales disueltos va entre 125 y 175mg/l, y aceptable por debajo de 300mg/l (MARE TERRA COFFEE FOUNDATION, 2019).

Si el agua está demasiado caliente se obtendrá una bebida muy amarga sin sabores y sobre extraída; o por el contrario si no está suficientemente caliente no se aprovechará los sabores y aromas del grano.

– La importancia de la leche

La leche es un producto nutritivo y complejo, los componentes más importantes son la caseína (proteína de la leche), grasa, vitaminas solubles y lactosa (azúcar natural de la leche), lo que nos permite emulsionar a la perfección.

Al elaborar bebidas que contengan leche, no se debe calentar a una temperatura superior a 70 °C. Tampoco se debe calentar más de una vez. No llenar demasiado la jarra para no desbordar al emulsionar.

– Métodos de extracción

Para preparar café, se necesitan herramientas para filtrar, moler y calentar. Por lo tanto, existen diversos métodos y máquinas, desde las más simples como una olla y un filtro de tela, hasta las más elaboradas como las máquinas de espresso (Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, 2011). Para (Martínez, 2022) existen cuatro métodos distintos para extraer café, los cuales se describen a continuación:

Por goteo: Este es uno de los métodos de extracción más conocidos. En este proceso, no toda el agua entra en contacto directo con el café molido; en cambio, se vierte sobre él y, gracias a la gravedad, se obtiene la extracción en una cámara o recipiente específico. Estos recipientes se dividen en dos categorías: cónicos y de base plana. Algunos métodos de preparación de café por filtración incluyen Chemex y V60.

Inmersión: A diferencia de la filtración por goteo, en este método se sumerge completamente el café en agua hasta alcanzar la infusión deseada con el tiempo, similar a la preparación de té. Posteriormente, se elimina el residuo mediante filtración. Tres formas de elaborar café con este método son la prensa francesa, la aeropress y la moka o cafetera italiana.

Presión: Este método implica obtener una extracción de café bajo presión, como indica su nombre. Es un proceso sencillo que solo se puede lograr utilizando una máquina de espresso con una presión de aproximadamente nueve bares (nueve veces la presión atmosférica al nivel del mar). La única manera de obtener una taza de café con este método es contar con una máquina de espresso, con un tiempo de extracción no superior a los 25 segundos y un molido fino.

Percolado: La cafetera percoladora guarda cierta similitud con la Moka, ya que funciona mediante la circulación de agua bajo presión, generada por el

aumento de temperatura. Sin embargo, opera mediante la fuerza de la gravedad, haciendo que el agua circule repetidamente a través de un conducto específico para infundir el café. Este método se emplea para preparar grandes cantidades de tazas de café.

Figura. 12

Ilustración métodos de extracción de café



Nota. Tomado de Pinterest 2024

–Máquina de espresso

Este dispositivo se emplea para la preparación de café espresso, siendo el único método para obtener este tipo de bebida.

Por lo tanto, en un establecimiento dedicado al servicio de bebidas a base de café, resulta esencial analizar cuidadosamente el tipo de máquina que se planea adquirir.

En el ámbito de las cafeteras de espresso, al igual que en los diversos métodos de extracción, existen varios tipos de equipos disponibles. Estos se dividen en las siguientes categorías:

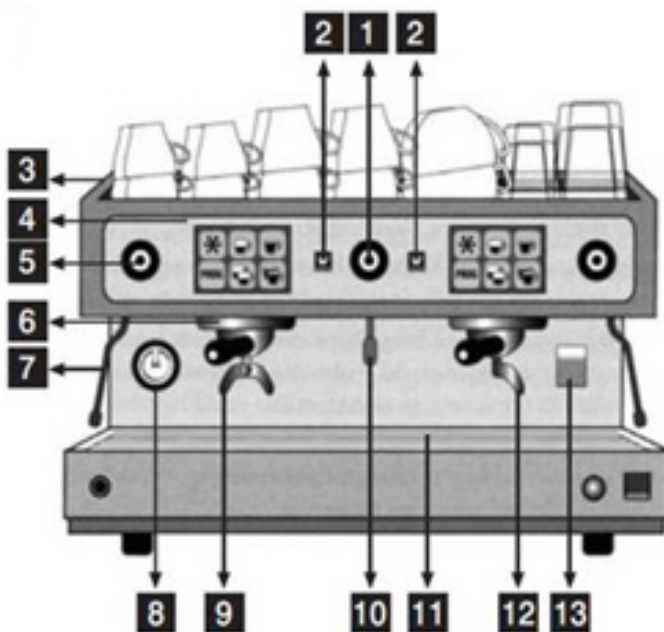
Manuales: En este tipo, el usuario asume la responsabilidad de prensar y, adicionalmente, moler el café para obtener la bebida según sus preferencias.

Automáticas: Estas máquinas controlan tanto el volumen de líquido como, de manera indirecta, el tiempo de elaboración. Cuando la cantidad de agua programada pasa a través del caudalímetro, la bomba se detiene. Aunque el molido y el relleno siguen siendo manuales.

Superautomáticas: Estos equipos realizan el proceso de manera automática, ocupándose tanto de moler los granos según las preferencias del usuario como de prensarlos para obtener el café mediante la aplicación de agua caliente a presión (Wikipedia, 2023).

Figura 13.

Partes de la máquina de espresso



Nota. Tomado de Pinterest (2024)

Partes de la máquina de espresso manual de acuerdo a la enumeración de la imagen:

1. Botón de agua caliente
2. Parada manual

3. Bandeja caliente tazas
4. Panel de control
5. Regulador de vapor
6. Grupo de café
7. Vaporizador o lanceta
8. Manómetro/ Control de presión
9. Porta filtro/ Salida doble de café
10. Salida agua caliente
11. Bandeja de goteo
12. Porta filtro/ Salida de café individual
13. Nivel de agua

– Elaboración de un espresso

Espresso

Es la extracción de café molido en una máquina de espresso.

Tiene su origen en Italia y su nombre se debe a la forma de preparación, es la base de todas las bebidas que tienen como ingrediente el café; el nombre *caffé espresso* se traduce como café prensado, en referencia al agua que se empuja a través del café finamente molido a una presión muy alta (Nescafé, 2023).

Características de la elaboración de un espresso:

– La única forma para extraer un café espresso es mediante una máquina de espresso.

– Se debe iniciar purgando la ducha, es decir, dejar correr un poco de agua durante 3 a 4 segundos apretando el botón de la máquina.

– La cantidad de café necesario va de 7 a 10 gramos, siendo la ideal 8 gramos de café molido fino.

– La presión de la máquina debe estar a 9 bares (nueve veces la presión atmosférica al nivel del mar) y el agua a una temperatura entre 90.5 °C y 96 °C.

– El tiempo de extracción va a depender del grosor del café con una variación entre 20 a 30 segundos, siendo el ideal de 25 segundos.

– El volumen de bebida que se obtiene en la extracción de café es de 25 a 30 ml, siendo un estándar de 30ml para un perfecto espresso.

Figura 14.

Espresso



Nota. Tomada de Pinterest (2024)

9.1.3. Técnicas de texturización

Texturizar se refiere a dar volumen o airear un elemento líquido. En este caso en específico al relacionarse con café nos referimos a la leche.

Es necesario considerar ciertas características para obtener un buen resultado, entre ellos leche entera, fresca y fría a una temperatura de 4 °C.

Disponer de jarras de leche limpias y frías para mantener la temperatura inicial del producto.

Asegurarse de la presión y temperatura de la máquina para inyectar vapor a la leche.

Pasos para texturizar leche en máquina de espresso:

- Colocar la leche en la jarra hasta la mitad del envase
- Purgar la lanceta para prevenir que agua vaya a la leche.
- Sumergir la lanceta en la leche, en la esquina de la jarra a unos 45 ° para crear una buena circulación y accionar del vapor.
- Abrir la salida de vapor y airear la leche, el líquido en la jarra aumenta entre un 5 y un 10%.

La temperatura del líquido varía de entre 50 °C a 60 °C durante la texturización, obteniendo una temperatura de servicio de máximo 70 °C

Al terminar el proceso se obtiene espuma de leche con burbujas finas o micro espuma con una viscosidad moderada es decir una sensación sedosa y ligera, lo que permitirá mantener espuma estable con cierta elasticidad para el vertido de café y garantizar que el arte latte sea visualmente adecuado y duradero durante el servicio.

Figura 15.

Texturización de leche



Nota. Tomado de [https://www.soybarista.com/la-leche#:~:text=Cuanto%20la%20leche%20se%20texturiza,de%20la%20barra%20de%20vapor.\(2021\)](https://www.soybarista.com/la-leche#:~:text=Cuanto%20la%20leche%20se%20texturiza,de%20la%20barra%20de%20vapor.(2021))

Pasos para texturizar leche en prensa francesa:

- Calentar leche entera hasta llegar a 70 °C, puede ser en microondas o cocina

- Verter la leche hasta llenar 1/3 de la prensa francesa

- Tapar la prensa, subir y bajar el embolo, hacerlo durante 30 segundos o hasta que la leche haya duplicado su volumen.

- Retirar la tapa, dar un golpe sobre la mesa para eliminar las burbujas grandes.

- La espuma obtenida es ligera y sedosa, puede ser usada para bebidas como capuccino y mocaccino, también en arte late, pero con menor estabilidad en tiempo de servicio.

Figura 16.

Texturización de leche en prensa francesa



Nota. Tomado de Pinterest (2024)

9.1.4. Bebidas a base de espresso y leche.

Las bebidas inician con la base que es el espresso teniendo en cuenta que la cantidad de extracción obtenida es 1onz fl/30 ml.

La vajilla utilizada debe ser adecuada para la bebida dependiendo de la cantidad de servicio, así como la temperatura, ya que la vajilla estará sobre la cafetera de espresso para mantener la temperatura.

Tabla 6
Bebidas a base de espresso

Nombre	Base	Complemento	Observación
Doble espresso	Espresso	N/A	Extracción obtenida 2onz/60ml
Espresso panna		Crema montada	Extracción 1onz/30ml
Americano		Agua caliente (4 onz)	Cantidad total 4 onz/120ml
Capuccino		Leche texturizada	Cantidad total 5 onz/150ml
Mocaccino		Leche texturizada + chocolate	Cantidad total 5 onz/150ml
Cortado		Leche caliente	Cantidad total 2 onz/60ml
Latte		Leche texturizada	Arte latte (decoración en la superficie)
Flat white	Espresso doble	Leche texturizada	Arte latte
Café irlandés	Espresso	Whisky Irlandés (1 onz) + azúcar + crema montada	Flamear el azúcar con el whisky

Carajillo	Espresso	Aguardiente (1onz) + azúcar	Flamear el azúcar y el aguardiente
-----------	----------	--------------------------------	---------------------------------------

Elaborado por: Ordóñez, L

10. Actividad de aprendizaje

Actividad 1.

Tema: Geografía y procesamiento del café.

Recordar la información recibida en clase sobre la geografía y procesamiento del café, analizar los enunciados y buscarlos en la sopa de letras, las palabras pueden estar ubicadas en forma horizontal o vertical.

La actividad es individual y deberá ser entregada al finalizar la clase

Enunciados.

- Es una de las regiones que se ha considerado dentro de la Franja de café como las principales productoras.

- Es una planta del género *Coffea*. Este género comprende dos especies muy distintas: arábica y robusta.

- Método de cosecha que se efectúa de forma manual y en plena fase de madurez.

- Consiste en retirar la pulpa de la cereza por medio de presión.

- Proceso en el cual se retira la capa seca que envuelve el grano de café conocida como pergamino

-Grano de café muy aromático, ácido y no muy amargo. Es muy buscado y deseado por los baristas y sommelier, debido a su sabor equilibrado.

A	D	L	X	D	V	A	R	T
E	C	A	F	E	T	O	E	G
R	P	T	R	S	P	A	G	C
G	E	I	E	P	R	R	N	F
I	R	N	S	U	E	O	I	A
M	G	O	C	L	N	E	K	E
N	A	A	O	P	S	A	C	R
Y	M	M	A	A	A	G	I	M
L	I	E	G	D	U	U	P	A
P	N	R	U	O	G	O	T	I
T	R	I	L	L	A	D	O	Z
A	M	C	F	I	F	E	D	H
R	O	A	R	A	B	I	C	A

Taller práctico 1.

Tema: Texturización de leche

Para reforzar los conocimientos teóricos se realizará un taller práctico, elaborando leche texturizada.

Equipos y menaje requerido: Maquina de espresso, prensa francesa, jarras metálicas, cucharillas, tazas o jarros de café, plato taza y cuchara de café.

Para uso de talleres y requerimiento de menaje dar uso al anexo 1.

Ingredientes:

Producto	Cantidad	Unidad	Observaciones
Leche	2	lt	entera
Espresso	4	onz	
Salsa de chocolate	1	botella (250 ml)	

Rúbrica de evaluación: sobre 10 puntos

Técnicas utilizadas/Decoración: 2p

Limpieza del área/cocina: 3p

Mise en place: 2p

Uso de uniforme: 3p

Taller práctico 2.

Tema: Bebidas a base de espresso y leche

Para reforzar los conocimientos teóricos se realizará un taller práctico, elaborando bebidas a base de café y leche, partiendo de la elaboración de un espresso.

Equipos y menaje requerido: Maquina de espresso, prensa francesa, percolador jarras metálicas, cucharillas, tazas de espresso, tazas o jarros de café, plato taza y cucharita de café, manga y boquilla rizada, removedor de café.

Para uso de talleres y requerimiento de menaje dar uso al anexo 1.

Durante el taller se tomará nota de los ingredientes y procedimientos en el Anexo 2.

Listado de bebidas a elaborar:

- Doble espresso
- Espresso panna
- Americano
- Capuccino
- Mocaccino
- Cortado
- Latte
- Flat white
- Café irlandés
- Carajillo

Ingredientes:

Producto	Cantidad	Unidad	Observaciones
Café Molido	500	g	o engrano
Leche	2	Lt	entera
Salsa de chocolate	1	botella (250 ml)	
Salsa de manjar	1	botella (250 ml)	
Canela en polvo	10	g	
Chocolate en polvo	10	g	
Helado de vainilla	500	g	
Crema batida	250	ml	Para decoración
Galletas Oreo	1	Paquete de 6 unidades	
Wisky	4	onz	
Aguardiente	4	onz	
Hielo	250	g	
Azúcar	100	g	O azúcar en sobres

Rúbrica de evaluación: sobre 10 puntos

Técnicas utilizadas/Decoración: 2p

Limpieza del área/cocina: 3p

Mise en place: 2p

Uso de uniforme: 3p

11. Autoevaluación

Tema: Geografía y procesamiento de café

A continuación, se presenta el desarrollo de la autoevaluación sobre el tema desarrollado en clase, mismo que ayudará a reforzar sus conocimientos.

1. Seleccione las características de una cafetería:

- a) Molinos, máquinas de espresso, granos de café
- b) Despulpado, trillado, tostado, molido
- c) Diseño, menú, ubicación, agilidad en el servicio

2. Seleccione la respuesta correcta entre verdadero o falso al siguiente enunciado:

La producción agrícola de café se desarrolla entre el Trópico de Aries y el Trópico de Escorpio, esto se refiere a la fracción que recorre todo el globo terrestre que se lo denomina Cinturón o Franja del Café.

- a) Verdadero
- b) Falso

3. Seleccione la respuesta correcta, como se denomina a la planta de donde proviene los granos de café:

- a) Cereza
- b) Pergamino
- c) Cafeto
- d) Robusta

4. Seleccione si el enunciado es verdadero o falso:

- a) El grano de Arábica es muy aromático, ácido y no muy amargo. V(...) F(...)
- b) El grano de Robusta proviene originariamente de Abisinia, la actual Etiopía V(...) F(...)
- c) Libérica o libera tratado como otro tipo de café, no se cultiva a causa de su dudoso sabor. V(...) F(...)
- d) Picking es un método de cosecha donde el proceso se efectúa de forma industrial, es decir, mecánica. V(...) F(...)

5. Seleccione el literal que describa el orden en que se procesa el café:

- a) Plantación, cosecha, trillado, despulpado, secado, tostado y molienda

- b) Plantación, cosecha, despulpado, secado, trillado, tostado y molienda
- c) Cosecha, plantación, trillado, despulpado, secado, tostado y molienda
- d) Cosecha, despulpado, secado, trillado, tostado y molienda

Tema: Técnicas del barista

A continuación, se presenta el desarrollo de la autoevaluación sobre el tema desarrollado en clase, mismo que ayudará a reforzar sus conocimientos.

1. Seleccione si el enunciado es verdadero o falso:

El barista es un artista del café preparado en maquina espresso con un amplio conocimiento del café, es también un maestro del arte late.

- a) Verdadero
- b) Falso

2. Seleccione la repuesta correcta sobre los tipos de molino:

- a) Molido gruesa, media y fina
- b) Molino eléctrico, manual y automático
- c) Inmersión, presión y percolado

3. Seleccione si el enunciado es verdadero o falso:

- a) El agua para preparar bebidas a base de café debe ser fresca, limpia, sin olores y sin sabores. V(....) F(....)
- b) Al elaborar bebidas que contengan leche, se debe calentar a una temperatura superior a 90°C. V(....) F(....)
- c) La cantidad de café necesario va de 7 a 10 gramos, siendo la ideal 8 gramos de café molido fino. V(....) F(....)
- d) El volumen de bebida que se obtiene en la extracción de café es de 35 a 60 ml, es decir 1onz. V(....) F(....)

4. Enumerar los pasos para texturizar leche en máquina de espresso:

- (....)Purgar la lanceta para prevenir que agua vaya a la leche.
- (....)Colocar la leche en la jarra hasta la mitad del envase
- (....)Abrir la salida de vapor y airear la leche, el líquido en la jarra aumenta entre un 5 y un 10%.
- (....)Sumergir la lanceta en la leche, en la esquina de la jarra a unos 45° para crear una buena circulación y accionar del vapor.
- (....) La temperatura del líquido varia de entre 50 a 60°C durante la texturización, obteniendo una temperatura de servicio de máximo 70°C

12.Evaluación final

Inicia texto, breve descripción de cómo será realizará la evaluación final—plataforma teams, presencial, híbrido, taller previo y evaluativo, etc.

La evaluación será desarrollada de manera presencial en dos fases, teórica y práctica, con un porcentaje de evaluación de 50 % teórica y 50 % práctica.

Evaluación teórica

Constará de 5 preguntas elaboradas en base a la información desarrollada en la unidad 1 sobre cafetería. Lea detenidamente las preguntas. Está prohibido el uso de corrector. El tiempo máximo para el desarrollo de la evaluación es de 20 minutos, concluido el tiempo se procede a retirar la evaluación para continuar con la fase práctica.

1.De los siguientes literales seleccione cuales son características de una cafetería (más de una respuesta): Pts.1

- a.Agilidad en el servicio, diseño de interiores,
- b.Hielera, coctelera, cucharilla de bar
- c.Personal capacitado, ubicación
- d.Microondas, botellero, fuente de soda

2.Seleccione si el enunciado es verdadero o falso:Pts.1

Latinoamérica, África/Arabia y Asia/Pacífico son las tres regiones que se ha considerado dentro de la Franja de café como las principales productoras.

- c)Verdadero
- d)Falso

3.Una con líneas las características de cada tipo de molienda de café

Pts.3

- | | |
|---------------|---------------------|
| -Gruesa | - Harinosa |
| -Media gruesa | - Arena del mar |
| -Media | - Sal de mesa |
| -Fina | - Granulosa |
| -Extra fina | - Azúcar impalpable |
| -Super fina | - Sal de mar |

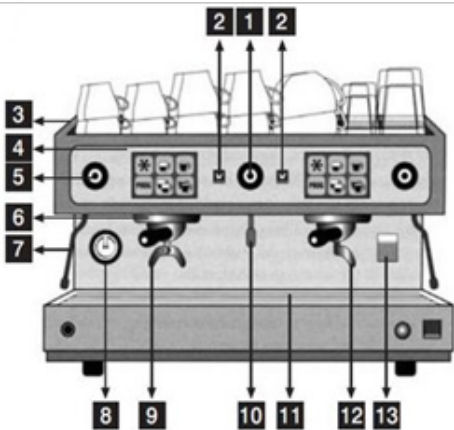
4.Complete las características en la elaboración de un espresso:

Pts.2

- La cantidad de café molido para elaborar un espresso es: _____
- La temperatura del agua va entre: _____
- El tiempo ideal de extracción es: _____
- El volumen de la extracción de un espresso es: _____

5.Complete los nombres de las partes de máquina de espresso: Pts.3

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____
- 9. _____
- 10. _____
- 11. _____
- 12. _____
- 13. _____



Evaluación práctica:

El estudiante tendrá que preparar 3 bebidas a base de espresso, de acuerdo con el sorteo realizado la clase anterior.

Tendrá 20 minutos para su elaboración, disponer con antelación, ingredientes y menaje necesario para el desarrollo de la evaluación. Adicional presentar la receta de las bebidas a preparar.

La calificación se realizará de acuerdo a los siguientes parámetros:

PARAMETROS	VALORACIÓN			
	Puntaje	0,5	1	1,5
Presentación Personal	0,5			
Orden y limpieza	0,5			

Aplicación de técnicas de texturización	1,5
Explicación de preparación de bebidas utilizando términos técnicos (receta estándar)	1
Presentación y servicio de la bebida (sabor/ aroma/color/textura)	1,5
TOTAL	5

13.Solucionario de las autoevaluaciones

Tema: Geografía y procesamiento de café

- 1.c
- 2.Falso
- 3.c
- 4.a. V, b. F, c. V, d. F
- 5.b

Tema: Técnicas del barista

- 1.Verdadero
- 2.d
- 3.a. V, b. F, c. V, d. F
- 4.2,1,4,3

14.Glosario

Existe varia terminología que se vincula con el arte del café y del barismo, que según (Preuss, 2022) se puede resumir en el siguiente listado:

Acidez: Término que hace referencia a la agradable agrura y a la cualidad brillante presente en el café de calidad, proporcionando dimensión al sabor.

AeroPress: Cafetera manual diseñada por el estadounidense Alan Adler, con capacidad para una taza. Posee una forma cilíndrica, una cámara de infusión (llamada cilindro de infusión) y un émbolo de compresión con una junta de goma.

Amargo: Sensación de sabor percibida en la parte posterior de la lengua. Mientras que una taza de café bien equilibrada puede tener cierto grado de amargor, una sobreextracción resultará desagradablemente amarga.

Americano: Bebida que consiste en uno o dos espressos diluidos con agua caliente, añadida al espresso una vez preparado.

Arábica: Primera especie de café cultivada, representando el 70% de la producción mundial de café.

Aroma: Se refiere al olor del café recién preparado y está estrechamente relacionado con su sabor, permitiendo distinguir los complejos matices presentes en la taza de café.

Bandeja de goteo: Componente presente en cafeteras espresso y superautomáticas, situado bajo el portafiltro o surtidor de café para recoger las gotas.

Barista: Profesional del café experto en la preparación de espressos y en texturizar la leche.

Blend: Mezcla de dos o más tipos de café, antes o después del tueste, con el objetivo de crear un café complejo.

Blooming: Proceso de preinfusión que implica verter agua caliente sobre el café molido.

Bourbon: Variedad de arábica originaria de la isla de la Reunión, anteriormente conocida como Île Bourbon.

Brillante: Término de cata usado para describir la acidez percibida, común en cafés lavados de Kenia, Etiopía y Ruanda.

Cabezal de infusión o Grupo: Componente frontal en cafeteras espresso donde se inserta el portafiltro con el café molido.

Café verde: Granos de café obtenidos después de despulpar y trillar y que aun no han sido tostados.

Cafeína: componente químico considerado la droga más popular del mundo, con efectos estimulantes en el cerebro y sistema nervioso.

Cáscara: Capa exterior de la cereza del café, también llamada cascarilla, que se deja secar y se retira para obtener los granos de café verde.

Cereza de café: fruto del cafeto, su forma y color en su etapa de maduración es similar a una cereza.

Cuerpo: Término de cata para describir las cualidades de una bebida de café, como la textura y sensación en boca del café recién hecho.

Cup of Excellence: Concurso anual de cata donde los productores presentan su mejor café con la esperanza de obtener una puntuación alta y un precio más alto en la subasta.

Descafeinado: Café al que se le ha eliminado al menos el 97% de la cafeína.

Descascarillado o trillado: Proceso que deja una fina piel de pergamino después del procesamiento y secado de los granos de café.

Desgasificación: Proceso natural en el café recién tostado, liberando dióxido de carbono y evitando la oxidación.

Despulpadora: Máquina que separa la cáscara y pulpa de las semillas de café en el procesamiento.

Dosificador: Dispositivo en molinillos de café para espresso que dispensa una cantidad preestablecida de café molido.

Extracción: Proceso para obtener compuestos deseables del café y cafeína mediante agua caliente o fría y granos de café molidos.

Fermentación: Parte crucial del procesamiento húmedo o lavado, descomponiendo el mucílago antes del enjuague y secado.

Fragancia: Olor del café recién molido antes de ser preparado, evaluado en cafés de especialidad.

Mucílago: Capa pegajosa y dulce que cubre las semillas de café.

Pergamino: Piel delgada similar a un pellejo de pergamino, que cubre los granos de café procesados después del despulpado, lavado y secado.

Picking: Recolección manual de granos maduros.

Portafiltro: es una pieza compuesta de mango, y canastillas con filtro metálico donde se coloca el café molido y se encaja en el cabezal del grupo.

Robusta: variedad de grano de café con cualidades más resistente que el arábica.

Shaking: Recolección automatizada de cerezas de café que se realiza mediante movimientos suaves, hasta que caiga el fruto.

Stripping: Recolección manual de los frutos de cafeto, donde se caracteriza el tiempo de maduración del fruto.

Sobreextracción: Extracción excesiva de sabor al dejar el café molido en contacto con agua por demasiado tiempo.

Sub-extracción: Extracción insuficiente al dejar el café molido en contacto con agua por poco tiempo.

Torrefacto: Café tostado con algo de azúcar.

Terroso: Aroma a tierra o suelo húmedo, positivo o negativo según el perfil de sabor del café.

Varietal: Descripción de una única variedad botánica del cafeto, como bourbon, típica o geisha.

Zonas cafeteras: Regiones donde se cultiva café, ubicadas entre 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar.

15. Referencias bibliográficas

- ConCAFÉ. (2020). Guía sobre la molienda de café. <https://concafe.es/guia-sobre-la-molienda-de-cafe/>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2019a). Beneficio del café-I. Despulpado-remoción-de-mucilago-y-lavado.
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2019b). Beneficio del café II. Secado del café.
- Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia. (2011). Guía de capacitación para baristas.
- Figueroa, E., Pérez, F., & Godínez, L. (2012). La producción y el consumo del café. In Ecorfan. www.ecorfan.org/spain
- Giner, J. (2012). El Tueste de Café. Fórum Café, 6–15.
- IIICA. (2020). Guía Práctica de Caficultura. Ministerio de Agricultura y Ganadería Del Gobierno de El Salvador., 78.
- Martínez, A. (2022). Métodos de extracción. <https://cafege.mx/blogs/nuestroblog/metodos-de-extraccion>
- Nescafé. (2023). Que es un espresso. <https://www.nescafe.com/es/blog-cafe/recetas/que-es-espresso-como-se-prepara>
- Preuss, A. (2022). Glosario de términos de café. <https://www.coffeeness.de/es/glosario-de-terminos-de-cafe/>
- Vives, R., & Herrero, G. (2014). Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. Editorial Síntesis, 24.
- Wikipedia. (2023). Cafetera expreso. https://es.wikipedia.org/wiki/Cafetera_expreso

16. Anexos o recursos

Trabajo autónomo

Para reforzar y complementar la información impartida en clase realizar el siguiente trabajo autónomo.

Tarea 1.

Tema: Historia y regiones productoras de café

Realice una investigación en libros, revistas, artículos, manuales o blogs de internet y redacte dos a tres párrafos sobre la historia del café y su evolución a lo largo del tiempo.

Consulte también las regiones y países productores de café y llene la siguiente matriz, el número de celdas utilizada dependerá de la información que obtengan en la investigación:

Región	País	Tipo de café	Característica

Rúbrica: sobre 10 puntos

Historia: 3p

Matriz: 3p

Ortografía: 2p

Normas APA: 2p

Tarea 2.

Tema: Tipos de cafeterías

Para complementar la información revisada en la guía de asignatura realizar una investigación sobre los tipos de cafeterías llenando la matriz con datos obtenidos.

Este permitirá tener claridad sobre el desarrollo del giro de negocio de una cafetería y como el café se involucra como eje principal.

El número de celdas utilizadas dependerá de la investigación y la información que obtengan.

Tipo de cafetería	Característica	Imagen

Tarea 3.

Tema:Tipos de molinos y métodos de extracción

El objetivo de la actividad es ampliar la información revisada en la guía de asignatura sobre los tipos de molinos y métodos de extracción de café, realizar una investigación en libros, revistas, manuales o blog de internet.

Tipo de molino:

Completar la siguiente matriz; el número de celdas utilizadas dependerá de la información:

Tipo de Molino	Descripción	Tipo de molienda obtenida	Imagen

Métodos de extracción

Llenar la información de los equipos mencionados, si durante la investigación obtiene mas datos sobre los equipos utilizados para extraer café mencionarlos al final.

Equipo	Descripción	Método de extracción	Tipo de molienda	Imagen
Chemex				
V60				
Prensa francesa				

Aeropress

Moka o
cafetera
italiana

Percolador

Cafetera
espress

Otros...

Al finalizar la investigación elaborar una infografía con datos básicos de cada equipo, lo que permitirá tener información más detallada y didáctica que permita reconocer cada método de extracción.

Rúbrica: sobre 10 puntos

Matriz llena: 4p

Infografía: 4p

Normas Apa: 1p

Conclusiones: 1p

Tarea 4.

Tema: Máquinas de espresso

Armar grupos de 5 estudiantes y realizar una investigación sobre los modelos de máquinas de espresso que se encuentran en el mercado, tomando en cuenta que existen tres tipos: Manual, automática y semiautomática.

Detalles que investigar:

- Tipo de cafetera
- Característica o funcionalidad
- Precios

La información que se obtiene deberá ser compartida en el aula mediante una exposición grupal.

Se pueden elaborar carteles, presentaciones en diapositivas, CANVAS, Genially o infografías.

Rúbrica: sobre 10 puntos

Contenido teórico 5p

Instrumento de exposición 2p

Defensa oral 3p

Anexo. 1 FORMATO REQUISICIÓN DE MENAJE Y EQUIPO DE COCINA

Nombre del alumno responsable:					
Chef instructor a cargo:					
Materia:			Periodo:		
Tema a tratar:					
Fecha			Hora de entrada		Hora de salida
DD	MM	AA			

Nº	Menaje y Equipo de cocina	Cantidad solicitada y recibida	Estado del equipo o menaje	Cantidad devuelta	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

SOLICITANTE

CHEF INSTRUCTOR

Nombre y firma

Nombre y firma

[illegible]

Links:

- Historia del espresso: <https://www.youtube.com/watch?v=fSZT2qHT0Lg>
- El espresso perfecto: <https://www.youtube.com/watch?v=-nMQCnvxTos>
- Vaporizar leche: <https://www.youtube.com/watch?v=MuN-ONhQ8iU>
- Métodos de extracción: <https://www.youtube.com/watch?v=agLhaupZmMU>
- Partes de la cafetera: <https://www.youtube.com/watch?v=vynHRk8hqsY>



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO
VICENTE LEÓN

Guía

general de estudio
de la **asignatura**

Agosto 2024

ISBN: 978-9942-676-48-1



9 789942 676481