

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE CAFÉ - BARISTA

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Café - Barista
Créditos	:	2
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	03
Nº de Horas Semestrales	:	54

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Conoce los orígenes del café. Procesos de conservación y manejo adecuado del equipamiento y utensilios. Aprende a calibrar la molienda exacta para cada método de preparación y explora tus sentidos catando cada perfil de café con los distintos métodos de extracción logrando espressos perfectos, impresiona a todos con las técnicas de arte latte en toda su dimensión..

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir creatividad e imaginación para crear bebidas. Y debe estar dispuesto a capacitarse constantemente y experimentar.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES
IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEMANA	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CONTENIDO PROCEDIMENTAL	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE
1	MÓDULO I: INMERSIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Quién es un Barista? • La industria del café en el mundo. • Áreas de desarrollo del Barista Profesional. • Objetivo de cada módulo. • Reglamento y protocolos. • Sistema de evaluación. 	Clase maestra y práctica
2	MÓDULO II: IDEAS DE NEGOCIO	<ul style="list-style-type: none"> • El Plan de negocios. • Estudio de mercado (elementos y procesos). • Evaluación y análisis de costos (método). • Evaluación económica financiera. • Identidad de marca (Logo, marca y branding). 	Clase maestra y práctica
3 - 4	MÓDULO III: CATA	<ul style="list-style-type: none"> • Principios y conceptos básicos. • Escala AGTRON. • Componentes aromáticos del café. • Protocolos de cata. • Protocolos SCAA. • Test Triangular. 	Clase maestra y práctica
5 - 6	MÓDULO IV: TUESTE	<ul style="list-style-type: none"> • Principios y conceptos generales. • Control de calidad del café verde. • La máquina tostadora. • Factores interconectados del tueste / FIT's. • Proceso de tostado. • Defectos del proceso de tostado. 	Clase maestra y práctica
7 - 8	MÓDULO V: SISTEMAS DE EXTRACCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Historia y principios básicos. • La extracción. • Fuerza. • Factores interconectados de extracción (FIE's). • Tipos de extracción. 	Clase maestra y práctica
9 - 10	MÓDULO VI: ARTE LATTE	<ul style="list-style-type: none"> • Arte Latte. • La Leche como insumo. • Procesos. 	Clase maestra y práctica

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

		<ul style="list-style-type: none"> • Texturización de la leche. • Integración. • Figuras: Corazón, rosetta y tulipán. 	
11	MÓDULO VII: ESPRESSO O SHOT	<ul style="list-style-type: none"> • Cronología. • ¿Espresso o shot? • Denominadores comunes. 	Clase maestra y práctica
12 - 13	MODULO VIII: MÁQUINAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cronología. • Evolución de las máquinas. • Componentes y partes. • Soporte técnico del barista. • Protocolo de mantenimiento preventivo de la máquina y el molino. 	Clase maestra y práctica
14 - 15	MÓDULO IX: ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • De cliente a shopper. • Plan de Marketing. • Proceso de creación de promociones. • El Marketing sensorial. • Experiencias de compra. • Trato y servicio al cliente. 	Clase maestra y práctica
16 - 17	MÓDULO X: BEBIDAS TRADICIONALES E INNOVADORAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cronología. • Evolución de las máquinas. • Componentes y partes. • Soporte técnico del barista. • Protocolo de mantenimiento preventivo de la máquina y el molino. 	Clase maestra y práctica
EXAMEN FINAL			

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruéba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación
CT = Capacidad Terminal
UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. ¡Al grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café, Kim Ossenblok
2. Manual del barista profesional (Spanish Edition) (Español) Tapa blanda – 1 Octubre 2018
3. El arte del café: Cómo preparar cafés deliciosos (Gastronomía) (Spanish Edition) (Español) Tapa dura – 14 Noviembre 2017
4. Tostar, preparar y más: Cómo disfrutar de un café más allá de su rutina mañanera (Spanish Edition) (Español) Tapa blanda – 7 Abril 2020
5. Café Obsesión (Cocina Práctica) (Spanish Edition) (Español) Tapa dura – 20 Julio 2015

Carabayllo, Agosto del 2017