



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### **El café desde el origen a la taza**

Junio 2021

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	EL CAFÉ DESDE EL ORIGEN A LA TAZA
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR53
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	2

### Objetivo general

Manejar, preparar y conservar el café para extraer del grano su máxima expresión, aplicando a cada método (espresso, Chemex, Sifón, V60, Aeropress, Moka) el protocolo adecuado a su perfil de taza e identificar a través de la cata distintos perfiles de calidad y origen.

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	Cultura cafetera	10 horas
<b>Módulo 2</b>	Perfil de taza en la preparación del espresso y brewing	70 horas
<b>Módulo 3</b>	Inmersión en el análisis sensorial del café	20 horas

### Modalidades de impartición

**Presencial**

### Duración de la formación

**Duración total** 100 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones/ titulaciones</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico (FG Grado Medio) o equivalente de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li><li>- Certificado de profesionalidad de Nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li><li>- Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio.</li><li>- Haber superado cualquier prueba de acceso a la universidad.</li></ul>
<b>Experiencia profesional</b>	En el caso de no estar en posesión de las acreditaciones/titulaciones exigidas para el acceso, será necesaria experiencia profesional en la categoría de camarero, de al menos, 2 años.

### Justificación de los requisitos del alumnado:

- Copia Título solicitado, o su justificante de solicitud de expedición del Título exigido en su defecto.
- Informe de Vida Laboral, expedido por la Seguridad Social.

## Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Titulación de Barista por la SCA (Asociación de Cafés de Especialidad).
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	Se requiere al menos 3 años de experiencia profesional en el sector productivo relacionado: Tostador de café o Q Grader.
<b>Competencia docente</b>	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo o equivalente. - Experiencia docente de al menos 300 horas en la impartición de cursos de la Familia Profesional de Restauración.

### Justificación de las prescripciones de formadores y tutores

- Copia Título/s solicitado/s, o su justificante de solicitud de expedición del Título/s exigido/s en su defecto.
- Informe de Vida Laboral, expedido por la Seguridad Social.

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	30 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup> / participante
Taller de café	60 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup> / participante
Almacén	20 m <sup>2</sup>	1.2 m <sup>2</sup> / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.</li> </ul>
Taller de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cafeteras:               <ul style="list-style-type: none"> <li>. Espresso (comercial y última ola)</li> <li>. Sifón</li> <li>. Aeropress</li> <li>. V60</li> <li>. Chemex</li> <li>. Moka</li> </ul> </li> <li>- Molinos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>. Manuales</li> <li>. Automáticos</li> <li>. Para métodos</li> </ul> </li> <li>- Básculas de precisión</li> <li>- Tostador de café</li> <li>- Tamper</li> <li>- Termómetros</li> <li>- Medidores de TDS</li> <li>- Medidor de % de humedad</li> </ul>

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hervidores</li> <li>- Vajilla (tazas y bol)</li> <li>- Cucharas de cata</li> <li>- Jarras para la leche</li> <li>- Bayetas y brochas</li> <li>- Picamarros</li> <li>- Lavavajillas</li> </ul>
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías.</li> </ul>

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 51201027 Camareros de barra y/o dependientes de cafetería
- 51201049 Camareros, en general

#### Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

## DESARROLLO MODULAR

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CULTURA CAFETERA

#### OBJETIVO

Reconocer los orígenes y características de los diferentes tipos de café así como los procesos por lo que ha de pasar hasta llegar a nuestras tazas.

**DURACIÓN:** 10 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación del café desde sus inicios hasta el día de hoy
  - Historia del café.
  - Importancia del mercado del café.
- Conocimiento de las características de la planta del cafeto.
  - El cafeto y sus variedades.
  - Principales países productores de café.
  - Procesos de recolección.
  - Métodos de procesar.
  - Falsos mitos del café.

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de Iniciativa por profundizar en los contenidos impartidos.
- Reconocimiento de la importancia del Fairtrade o “Comercio Justo” en el mercado actual del café.
- Desarrollo de una actitud positiva frente al cuidado del medio ambiente para contribuir al desarrollo sostenible en el cultivo del café.
- Sensibilización de la importancia que tiene social y económicamente la industria del café en los países productores.

### MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PERFIL DE TAZA, EN LA PREPARACIÓN DEL ESPRESSO Y BREWING

#### OBJETIVO

Elaborar cafés con diferentes perfiles de taza, realizando un correcto tueste del grano, utilizando los diferentes recetas y métodos de preparación, así como sirviéndolo con una presentación adecuada.

**DURACIÓN:** 70 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los métodos en la elaboración de café.
  - Especificaciones técnicas de cada método.
  - Medidas correctoras en el proceso de ejecución.

- Ratios utilizadas en cada elaboración.
- Perfil de taza.
- Manipulación de la cafetera espresso y el molino en su puesta a punto.
  - Maquinaria tradicional y de nuevas tecnologías.
  - Comprobación de niveles y tiempos de extracción.
  - Cálculo de gramaje y dosificación de la molienda.
  - Medición porcentaje de TDS (Total sólidos disueltos).
  - Problemas y soluciones en la maquinaria.
- Aplicación de procedimientos de tueste del grano de café.
  - Medición porcentaje humedad café verde.
  - Análisis de defectos.
  - Diseño de curva de tueste.
- Utilización de los diferentes métodos de preparación: Chemex, V60, Aeropress, Moka y Sifón.
  - Características de los equipos.
  - Puesta a punto, mantenimiento y limpieza.
  - Materias primas y medidas de conservación.
  - Preparación de cafés con distintas variables (Filtro, temperatura, gramaje, maceración).
- Realización de diseños con la técnica de Latte Art.
  - Técnica de emulsión de la leche.
  - Vertido libre en los diseños de corazón, espiga y tulipán.
  - Dibujar sirope de chocolate y punzón.
- Elaboración de diferentes recetas a base de café.
  - Fichas técnicas y escandallo.
  - Técnicas empleadas.
  - Cafés fríos, cafés calientes y especiales.

#### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Actitud responsable en la limpieza personal y la de los utensilios, así como la de los equipos utilizados en el proceso de elaboración, realizándola con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- Responsabilidad, organización y supervisión en el uso de los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Demostración de una actitud responsable ante el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y la prevención de riesgos laborales.
- Detección de posibles mejoras en la calidad del café durante todo el proceso de elaboración.
- Desarrollo de la autonomía y la responsabilidad ante las posibles desviaciones de los procesos de elaboración.

### **MÓDULO DE FORMACIÓN 3: INMERSIÓN EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ**

#### **OBJETIVO**

Identificar a través de los sentidos, las diferencias entre orígenes, variedades y tuestes.

**DURACIÓN:** 20 horas

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

---

##### **Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas**

- Identificación de la cata brasileña.
  - Herramientas de la cata.

- Fases de la cata.
- Realización de la cata brasileña.
  - Análisis de fragancia (seco).
  - Análisis de aroma (húmedo).
  - Evaluación entre las variedades arábicas y robustas
  - Identificación de cafés frescos y cafés viejos
  - Análisis de los sabores en función del tipo de tueste y origen.
- Desarrollo del proceso de cata según campeonato SCA.
  - Preparación de la muestra.
  - Proceso de evaluación

### **Habilidades de gestión, personales y sociales**

- Valoración de la utilidad de la cata como herramienta esencial para evaluar la calidad y perfil del café.
- Adquirir buenas prácticas en los procesos de preparación de muestras el café para la cata.
- Implicación y esmero en la realización de la cata del café según las fases y herramientas definidas para cada sesión.
- Demostración de una actitud receptiva y analítica hacia los resultados obtenidos en la evaluación sensorial.

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**

- El enfoque didáctico debe combinar la asimilación del marco conceptual de la disciplina, su aplicabilidad en casos de éxito y ejercicios participativos individuales y grupales, haciendo del programa una experiencia dinámica, práctica y rica en experiencias.
- Se trabajarán todos los contenidos desde una visión realista para la capacitación profesional.
- Se fomentará el trabajo cooperativo, la asunción de responsabilidades individuales y colectivas como elemento fundamental del trabajo en equipo.

### **EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA**

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.