

**Implementación De Aprendizaje Basado En Proyectos
En El Área De Barismo Y Cultura Del Café del programa de Tecnología en
gastronomía de la Universitaria Agustiniana**

Calderón Ruiz Diby Johana
Robayo Rodríguez Aycardo Emilio

Universitaria Agustiniana
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y Educación
Especialización en Pedagogía
Bogotá D.C
2019

**Implementación De Aprendizaje Basado En Proyectos
En El Área De Barismo Y Cultura Del Café del programa de Tecnología en
gastronomía de la Universitaria Agustiniana**

Calderón Ruiz Diby Johana
Robayo Rodríguez Aycardo Emilio

Asesor
Diego Fernando Villamizar Gómez

Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Pedagogía

Universitaria Agustiniana
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y Educación
Especialización en Pedagogía
Bogotá D.C

2019

Dedicatoria

A todos aquellos que han dado grandes pasos tras esta hermosa profesión, para que en algún momento esta profesión enamore, totalmente a todo aquel que conozca y pueda llegar a tener todos los sentidos puestos en el café

Diby Johana Calderón Ruíz

En especial a aquellos que hoy no nos acompañan, pero que dejaron una huella en nuestro corazón, entereza, éxito y entrega, responsabilidad para con nuestros semejantes, a mi padre.

Aycardo Emilio Robayo Rodríguez.

Agradecimientos

Con un sentimiento de regocijo en mi corazón doy mi agradecimiento a todos quienes hicieron parte de este proyecto, a quienes nos dedicaron un poco de su tiempo a pesar de sus arduas labores, porque sin ellos todo esto no hubiese sido posible.

Diby Johana Calderón Ruiz

Agradecimientos a mi familia, a las mujeres de mi vida, mi madre, hermana, hijas y esposa por apoyarme en esta etapa de la vida académica y profesional, que su tiempo y mi ausencia no ha sido en vano, las amo, gracias.

Aycardo Emilio Robayo Rodríguez.

Resumen

Este trabajo es un constructo pedagógico y conceptual el cual se fundamenta desde el aprendizaje basado en proyectos como eje formador de competencias en la educación superior y el Barismo como apuesta de valor acerca de la cultura gastronómica de nuestro país; propuesta realizada en la cual se propende por el desarrollo de competencias en trabajo en equipo, trabajo colaborativo, liderazgo entre otras en un marco conceptual dado desde la teoría referida por diferentes autores, fortalecer capacidades organizacionales y de trabajo en equipo son parte del fruto de este trabajo.

El Barismo y la cultura cafetera en Colombia hacen parte de esa construcción de redes de cultura, tradición y desarrollo económico las cuales son atravesadas transversalmente por diferentes aspectos no solo técnicos sino también humanos, las futuras generaciones, a partir de propuestas como el aprendizaje basado en proyectos pueden generar investigación y desarrollo como bien se muestra en este estudio, creatividad e innovación gastronómica, aplicaciones de actualidad y complementariedad entre la academia, la investigación y desarrollo de trabajo asociativo para la construcción de conocimiento entorno a la gastronomía, el Barismo como parte de una nueva cultura que día a día es más cercana a todos, que incluso se muestra como tendencia de consumo y tendencia de emprendimiento y desarrollo cultural.

Este trabajo desde lo académico pretende ver de una manera diferente los procesos de formación de una manera más integral en la asignatura de Barismo y cultura del café, fomentando el conocimiento de todos los factores que intervienen y aprovechando el desarrollo del aprendizaje basado en proyectos como elemento generador de inquietudes, liderazgo entre otros valores humanos pertinentes para la actualidad de la formación de los futuros gastrónomos.

Palabras claves: Aprendizaje basado en proyectos, Barismo, cultura del café, tradición cafetera, patrimonio.

Abstract

This work is a pedagogical and conceptual construct which is based on learning based on projects as the axis of competence formation in higher education and barism as a value bet about the gastronomic culture of our country; proposal made in which it is proposed to develop competences in teamwork, collaborative work, leadership among others in a conceptual framework given from the theory referred by different authors, Strengthening organizational and teamwork capacities are part of this work.

The barismo and coffee culture in Colombia are part of this construction of networks of culture, tradition and economic development which are traversed by different aspects not only technical but also human, future generations, from proposals such as learning based on projects can generate research and development as well shown in this study, creativity and gastronomic innovation, topical applications and complementarity between academia, research and development of associative work for the construction of knowledge around gastronomy, barism as part of a new culture that is closer to everyone day by day, is even shown as a trend of consumption and tendency of entrepreneurship and cultural development.

This work from the academic point of view aims to see in a different way the formation processes in a more integral way in the subject of barism and coffee culture, promoting the knowledge of all the factors that intervene and take advantage of the development of learning based on projects as an element generating concerns, leadership among other human values relevant to the current formation of future gourmets.

Keywords: Learning based on projects, barismo, coffee culture, coffee tradition, heritage.

Tabla de contenidos

Introducción	11
Planteamiento del problema	13
Objetivos	16
Objetivo general	16
Objetivos específicos	16
Justificación.....	17
Marco teórico	19
¿Qué es el aprendizaje basado en proyectos?	19
¿Desde dónde abordar el aprendizaje basado en proyectos?	19
1. Aprendizaje centrado en los alumnos y dirigido por ellos con la ayuda del profesor.	21
2. Un proyecto tiene tres etapas bien definidas: fase previa, desarrollo y final.	22
3. El contenido debe ser significativo para los alumnos y directamente conectado con su realidad.	22
4. Incluye proceso de investigación.....	22
5. Tiene metas relacionadas con el desarrollo del curriculum.....	22
6. Desarrollo de competencias relacionadas con lo académico, con la vida y con el mundo laboral.	23
7. Centrado en el trabajo en equipo.	23
8. Tiene como resultado final un producto tangible.	23
9. El producto final es mostrado o presentado ante una audiencia que puede evaluar el trabajo.	23
10. Permite al alumno evaluarse y reflexionar sobre su propio aprendizaje.	24
Marco conceptual	25
Barismo.....	25
Experiencias del café	26
La descafeinización	28
El barista	31
Marco referencial (Antecedentes investigativos).....	34
Metodología	38
Tipo y nivel de la investigación.....	38
Diseño de la investigación.....	38

Población y muestra.....	39
Instrumentos de recolección de datos.....	39
Categorización; categorías emergentes.	40
Proceso del café.....	41
El fruto del café.....	41
Técnicas de Extracción.....	42
Encuesta estudiantes.....	44
Entrevista con el experto E1.....	47
Entrevista con el experto E2.....	54
Conclusiones.....	63
Recomendaciones.....	64
Referencias.....	65
Anexos.....	67
Lista de entrevistados.....	67
Anexo dos.....	69
Ficha técnica encuesta estudiantes del programa de tecnología en gastronomía de la universitaria agustiniana.....	69
Anexo 3.....	71
Evidencia usuarios respondieron.....	71
Anexo 4.....	90
Anexo 5.....	96
Anexo 6.....	97

Lista de tablas

Tabla 1. Especies de Café	28
Tabla 2. Grados de tosti3n de caf3	29
Tabla 3. Ajustada al proyecto: ""Implementaci3n de Aprendizaje Basado en Proyectos en el 3rea de Barismo y cultura del caf3".	61

Lista de figuras

Figura 1. Estación de Barismo (JARAMILLO, 2017).....	30
Figura 2. Campeonato Internacional de barismo 2018(Rojewska, 2018).....	32

Introducción

En el ámbito gastronómico una de las áreas claves hoy día es desarrollo de la oferta en torno al Barismo es así que a su vez las diferentes instituciones educativas buscan participar de manera más activa con sus estudiantes y egresados de tal manera que sean competitivos, además de procurar el fortalecimiento de una identidad que cada día se hace más necesaria y sentida para nuestro país y su relevancia no solo a nivel de desarrollo económico, cultural sino también desde el punto de vista patrimonial.

Fortalecer y promover la investigación de los futuros gastrónomos mediante el Aprendizaje Basado en Proyectos permitirá a los estudiantes no solo ayudarlos a ser más competentes sino también a construir tejido social a través del reconocimiento de todos los actores que intervienen dentro del proceso de elaboración del café, el Barismo es hoy en día una de esas profesiones que plasman de manera artística todo aquello que se encierra detrás de un grano de café, estimamos entonces que los estudiantes bajo esta propuesta sean integrales, personas éticas, con el conocimiento técnico y tecnológico el cual les permita hacer un aporte a la consolidación de la gastronomía colombiana en torno al café y todo aquello que le derive.

El aprendizaje basado en proyectos permite establecer diferentes habilidades en los estudiantes con quienes se desarrolle esta estrategia, el proceso de enseñanza y aprendizaje plantea una serie de retos relacionados con competencias de índole colaborativo, un proyecto permite establecer metas parciales alcanzables y medibles con la guía del docente, es así que, cada estudiantes en el desarrollo del proyecto y la planeación del mismo tiene sus propios objetivos en beneficio de la construcción del proyecto.

Implementar el aprendizaje basado en proyectos para (Nourdine Aliane, 2008) debe partir del diseño de unos objetivos claros, incluir al docente claramente, pero motivar mucho más al proceso de investigación a los alumnos y mejorar el desarrollo de aprendizaje y mejorar las capacidades cognitivas en pro del trabajo en equipo y así hacer una asignatura más practica en diferentes sentidos.

El establecimiento de actividades propias del proyecto, responsabilidades y roles hacen que el alumno desarrolle autonomía de trabajo, el docente es un guía, y el trabajo deberá cumplir las metas y objetivos propuestos en la misma, es necesario hacer una evaluación constante del proceso de formación además de tener la capacidad de hacer un mejoramiento de los procesos,

desde el diseño del currículo pasando por la elaboración de los micro currículos y por supuesto la planeación, organización y disposición de las metas propuestas en el proyecto a desarrollar.

Existe en este tipo de propuesta mayor cohesión en el desarrollo de las actividades realizadas por el estudiante frente al proyecto es así que la interacción con esos nuevos retos, hacen que indudablemente tenga un mayor acercamiento al saber es así que al aprender investigando y haciendo refuerza diferentes aptitudes en su quehacer como estudiante.

Según (Guijarro, 2016), el aprendizaje basado en proyectos ayuda a la construcción y mejoramiento de competencias transversales tales como trabajo en grupo, orden y preparación, gestión de materiales, recursos y tiempo el reparto de tareas e integración en el grupo de trabajo. Los estudiantes se apoyan en sus conocimientos previos que con ayuda de los nuevos conceptos llega a un criterio más amplio frente al desarrollo del tema de estudio propuesto.

El aprendizaje basado en proyectos debe permitir que el estudiante unifique criterios en torno a su profesión como gastrónomo, acercándolo al desarrollo cultural y tradicional del café, es así, que este tipo de propuestas lo sensibilicen frente a la situación de su entorno, apropiar conocimientos y usar herramientas de otras asignaturas que le permitan hacer construcción de cultura, además el aprendizaje basado en proyectos también le permitirá al estudiante a un proceso de exploración creativa que hace que genere nuevos conocimientos usando las técnicas más adecuadas para la demostración de su desempeño práctico. La realización de proyectos hará que el estudiante recaude información pertinente de acuerdo al tema de investigación, dicho proyecto puede generar diferentes metas, propuestas significativas desde el punto de vista técnico, conocimiento nuevo, apropiación cultural, tradición y folclore relacionado con el arte del café.

Planteamiento del problema

En el ámbito académico en Colombia se procura una valoración constante de los procesos de formación en la educación superior, enuncia la evaluación, inspección y vigilancia en la educación superior desde la ley 30 de 1992, la ley 1740 de 2014, entre otras las cuales velan por un mejoramiento constante, de aporte en la construcción de estos procesos.

Se procura también promover y mantener sistemas de aseguramiento de la calidad en la educación, repercutiendo en el desarrollo de actividades o mecanismos que permitan la evaluación constante, pasando por la institucional, aquella que va encaminada al registro calificado y aquella que busca la acreditación de alta calidad. El estado mediante el decreto 1280 de 25 julio de 2018 establece los diferentes parámetros en favor del aseguramiento de la calidad, la educación superior se ve permeada por este decreto el cual establece aspectos como lo son el plan de estudios, titulación del programa, convenios, enfoque investigativo entre otros aspectos más, es así, que la educación superior se muestra blindada por diferentes normas, leyes y decretos que buscan un sentir sólido en favor del crecimiento de la educación superior en Colombia.

Esto enfrenta a la academia a una realidad constante en la evaluación de sus procesos desde los diferentes ámbitos (Evaluación, Coevaluación y Hetero evaluación); desde la Rectoría, los diferentes comités y consejos que le preceden, las Vicerrectorías General, Académica, Administrativa, Financiera, investigaciones, departamentos, decanaturas y programas de formación; siendo estos últimos los encargados de hacer la evaluación de hecho de todos los aspectos necesarios y pertinentes para el diseño curricular de cada programa, la renovación del registro calificado y el acercamiento a sistema de calidad en pro de un crecimiento continuo.

El currículo debe velar por aportar al desarrollo integral y al fortalecimiento de la identidad cultural incluyéndolos diferentes recursos humanos, académicos y físicos que vayan a tono con el PEI (Proyecto Educativo Institucional). En este claro ejercicio administrativo, normalmente el encargado de desarrollar esos micro currículos por asignatura debe ser un experto con la suficiente experiencia y bagaje que le permita evidenciar como desarrollar cada asignatura, contenidos, competencias, actividades de evaluación y parámetros de la misma entre otros aspectos, teniendo en cuenta factores de enseñanza y aprendizaje, los estudiantes activos, egresados y claro su capacidad de entrar en el sector productivo, siendo en últimas este quién participa en definir las competencias que deben estar implícitas en su perfil profesional.

El gastrónomo hoy tiene muchas ofertas de formación, aunque no todas revisten el grado de tecnificación necesaria, algunas solo constituyen ofertas técnicas o de educación para el trabajo y el desarrollo humano, estas de alguna manera se permean dentro del oferta académica de instituciones de educación superior, el mercado laboral, la publicidad, la televisión y otros medios hacen que el futuro gastrónomo encuentre tantas ofertas pero no siempre se le ofrecen de una manera real frente al sector productivo, sus oportunidades van relacionadas también en la medida que la universidad haga más estrechos los espacios entre el estudiante y el sector productivo; el estudiante y la sociedad que le circunda y el estudiante frente a sus raíces, costumbres y tradiciones; acercar al estudiantado al campo y a todos los eslabones de las diferentes cadenas productivas permitirá que nuestros futuros gastrónomos tengan mayor impacto frente a la sociedad y no simplemente una enseñanza meramente técnica la cual solo sirva como herramienta básica dentro del desarrollo de ese profesional.

A través de la experiencia en los últimos 3 semestres y una exploración sobre los diferentes syllabus del programa de tecnología en gastronomía, se encuentra que la asignatura de Barismo y cultura del café, tiene fallas en su estructura, asignatura nueva que hace parte del pensum elaborado para el proceso de renovación del registro calificado proceso realizado entre los años 2014 a 2015, se hace evidente que este requiere una reestructuración total, además de tener una carga cultural y gastronómica muy alta dado que el café en Colombia se constituye como motor de desarrollo desde diferentes campos, agrícola, económico, comercial, turístico, cultural y gastronómico.

Hoy día la cultura del café se hace presente dentro diferentes espacios es así que se debe dar provecho a los diferentes e increíbles recursos, contamos con una diversidad de climas, y pisos térmicos dando un paraíso propicio para cultivar una gran variedad de cafés abriendo una gran posibilidad de dar a conocer lo que se encuentra detrás de una buena taza de café, un gran sin número de sensaciones, en las cuales resaltamos las grandes características que se pueden encontrar en una elaboración de una taza, tiene un sin número de características dependiendo de la variedad, el método, y el tipo de infusión aplicada a cada preparación, puesto que el café no debe ser visto solo como una bebida corta y astringente, este debe ser resaltado por sus tonos y notas aromáticas, este es propicio para que lleve al consumidor a un conocimiento más profundo en cuanto a la cultura del café.

Detrás de una taza de café se encuentra una gran cadena de producción que va desde el campo con el trabajo de los productores, el proceso de selección, las mayas del café, laboratorio de café y el tema de la catación la cual nos ayuda a identificar las verdaderas cualidades de la semilla, beneficio de la misma, según su tipo de tostión, molienda y elaboración, aspectos en relación con la calidad del café y como se posiciona frente al mercado mundial, en el cual nuestros cafeteros cada día se especializan más para ser más competitivos, generando cafés con denominación de origen permitiendo una serie de matices en los cuales se plasma todo ese paisaje nacional reflejado en sabores y aromas únicos y propios de cada región; También se da a conocer el oficio de un buen café, más bien el oficio de barra de un barista, quien es el encargado de elaborar de una mejor manera el café.

Siendo el café uno de los productos más transados en el mundo, representa una oportunidad comercial y una posibilidad de desarrollo profesional y económico real, pero en Colombia no existe una oferta formal de educación, lo que existe son programas aislados o cursos de «Barismo» dictados por el Sena o lugares privados. Al buscar la oferta educativa a nivel internacional encontramos las entidades que representan autoridad en materia de calidad y formación para Europa y Norteamérica: SCAE (Asociación de Cafés Especiales de Europa) y SCAA (Asociación de Cafés Especiales de Norteamérica) que se unirán a partir del 2017 y cuya labor es inspirar el aprendizaje, crecimiento y desarrollo de la industria de cafés especiales en el mundo.

Se hace pues necesario también a través de la implementación de Aprendizaje basado en proyectos, explotar las diferentes competencias de los estudiantes del programa de tecnología en gastronomía; valores, desarrollo cultural, apropiación del territorio, reconocimiento patrimonial entre otros aspectos que se pueden potenciar en el ejercicio que se propone en nuestro trabajo. En este punto es para nosotros importante propender por un aprendizaje significativo en torno a la gastronomía y en especial en la cátedra de Barismo y cultura del café dentro del programa de Tecnología en gastronomía de la universitaria Agustiniense, de acuerdo a esto.

¿Cómo el Aprendizaje basado en proyectos permite desarrollar un aprendizaje significativo en torno a la cátedra de Barismo y cultura del café?

Objetivos

Objetivo general

Construir desde el Aprendizaje basado en proyectos, una mejora, en la cátedra de Barismo y Cultura del café dentro del programa de Tecnología en Gastronomía en la Universitaria Agustiniana.

Objetivos específicos

Relacionar los aspectos relevantes en el desarrollo del proyecto mediante un estudio previo y su posterior aplicación.

Diseñar el syllabus para la cátedra de Barismo y Cultura del café haciendo la inclusión del aprendizaje basado en proyectos.

Desarrollar una rúbrica de evaluación la cual sirva para el seguimiento del aprendizaje basado en proyectos propuesto en el desarrollo del syllabus de Barismo y cultura del café.

Aplicar el Aprendizaje Basado en Proyectos enfocado en la cátedra de Barismo y Cultura del café del programa de tecnología en gastronomía en la Universitaria Agustiniana.

Justificación

¿Para qué asumir el reto de trabajar el aprendizaje basado en proyectos? En el ámbito gastronómico es muy importante el trabajo en equipo y todo aquello que pretenda fortalecer las diferentes competencias, saberes y conocimientos que busquen crear esa verdadera conexión entre el sector productivo y la academia, además que la academia dentro del sector productivo tiene un rol muy importante.

La gastronomía hace parte de una industria generadora de empleo, emprendimiento y desarrollo económico, así pues desde la academia se debe propender no solo por brindarle a las futuras generaciones la posibilidad de hacer parte de ese crecimiento que han tomado como opción de vida, además la gastronomía permite fortalecer y acrecentar lazos culturales y aspectos sociales permitiendo para nuestro caso específico, reconocer y apropiarse conocimiento en el sector del café como un elemento cultural, económico, agrícola que hoy se encarga no solo de exportar café sino también los más prácticos y conocedores baristas del mundo del café.

La cultura del café es parte del día a día de muchos colombianos, es pues interés de la gente joven hoy día de conocer más sobre el café y lo que gira en torno a él; cultivos, cultura, tradiciones entre otras potencialidades que se pueden discutir también incluso desde la misma construcción de proyectos que permitan, claro desde el aula fortalecer el conocimiento del café desde lo empírico como demostración cotidiana y tradicional hasta el desarrollo y uso profesional del mismo.

El desarrollo de esta cátedra en Colombia es relativamente joven, siendo así que son pocos los establecimientos educativos que dictan esta asignatura, además de ser en lo general un área de estudio muy práctica con el alcance dentro de la formación técnica laboral o técnica profesional, propuestas formativas que van desde el servicio del café como base y el manejo técnico de herramientas o equipos para la preparación de un café.

Es pues para nosotros pertinente abordar la asignatura de Barismo y Cultura del café desde el aprendizaje basado en proyectos, como elemento diferenciador y potenciador a la vez del profesional colombiano que está inmerso en el ámbito gastronómico, define un reto y una oportunidad la construcción de proyecto en favor del crecimiento y educación en torno al café en Colombia, motivar a los estudiantes a que en conjunto se forme nuevas propuestas y apropiación de tradiciones y nuevas costumbres que enriquezcan la gastronomía colombiana, el café como

motor de desarrollo puede ser más enriquecedor y participe de la nueva cultura gastronómica del país.

Marco teórico

¿Qué es el aprendizaje basado en proyectos?

Existen diferentes matices en la definición del aprendizaje basado en proyectos, esto se evidencia desde las diversas tesis expuestas por diferentes pedagogos y educadores que han sido importantes en el proceso de enseñanza en la actualidad. Es así que por ejemplo encontramos que un proyecto de educación es un método práctico, que inicio su reconocimiento en el periodo que comprende entre los años 1590 y 1765, en París y Roma. Creado para promover e incentivar capacidades de diseño y construcción en alumnos de la época.

Para John Dewey el uso del método de cooperación en el desarrollo de la tarea de enseñanza, son muy importantes, se apropia como un objetivo conjunto la mayor cantidad de capacidades y saberes en favor del proceso de enseñanza y aprendizaje.

William Heard Kilpatrick discípulo y colaborador de John Dewey, sistematiza el método de proyecto en la experiencia de Winnetka (Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo del Sistema, 2000). Busca esta metodología retroalimentar desde el proceso de planeación hasta el ejercicio del proyecto para así redefinirse continuamente, propone Kilpatrick que el proyecto se convierta en una línea de investigación básica, la cual de alguna manera desarrollar ciertas competencias, actitudes, habilidades y destrezas en los participantes del proyecto.

Otra de las definiciones que encontramos en relación con el tema que nos atañe es en el cual Consuelo Rojas Cruz describe “El Aprendizaje Basado En proyectos, es una opción formativa que trasciende los postulados de la pedagogía activa pues no solo se trata de presentar y resolver problemas, sino que permite comprender el contexto real del desempeño profesional articulando conocimientos propios de la disciplina” (Rojas, 2005). Esta búsqueda propende por la sinergia de todas sus partes y su engrane busca alcanzar las metas propuestas en ambientes reales de aprendizaje, permitiendo así se alcance diferentes capacidades por los estudiantes, resaltar y promover la solución de problemas, trabajo asociativo y aporte de los estudiantes hacia la sociedad es factor preponderante en el desarrollo de su etapa académica.

¿Desde dónde abordar el aprendizaje basado en proyectos?

El modelo educativo del Tecnológico de Monterrey requiere para su cumplimiento del uso de nuevas metodologías y técnicas didácticas, las cuales son estrategias globales e integrales y no sólo actividades sueltas o sencillas. Las técnicas representan un conjunto de actividades

ordenadas y articuladas dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje de una materia. Con base en ellas se puede organizar totalmente un curso o ciertos temas o contenidos específicos del mismo.

La característica más innovadora del aprendizaje basado en proyectos es el uso de proyectos como punto de partida para la adquisición de conocimientos nuevos y la concepción del estudiante como protagonista de la gestión de su aprendizaje. En un aprendizaje basado en proyectos se pretende que el estudiante construya su conocimiento sobre la base de problemas y situaciones de la vida real y que, además, lo haga con el mismo proceso de razonamiento que utilizará cuando sea profesional.

Mientras que tradicionalmente primero se expone la información y posteriormente se intenta aplicarla, en el aprendizaje basado en proyectos, primero se presenta la disposición de una serie de estrategias, luego se identifican las necesidades de aprendizaje, se busca la información necesaria y finalmente se vuelve al problema.

Por ello, el autor Ángel Ignacio Pérez Gómez: hace énfasis en el enfoque de los siguientes aspectos para trabajarlo, La mente científica y artística ya que es allí en donde se desarrolla la capacidad de utilizar y comunicar de manera disciplinada, crítica y creativa y coherente el conocimiento. En las aulas se debe ir más allá, sin limitarnos al pensum, sino ayudar a los que aprenden a que utilicen el conocimiento de manera reflexiva y productiva. En el proceso, el que aprende, ha integrado sus conocimientos y ha adquirido otros a través de la gestión de información, que convierte en conocimiento cuando la utiliza, ese es el escenario ideal para un correcto y debido actuar o ejercer de la profesión que se escoja.

Por otra parte se busca fortalecer la Mente ética y solidaria en donde se trabaja reforzando la capacidad para vivir y convivir en grupos humanos cada vez más heterogéneos, el trabajo en equipo es fundamental hoy en día, los mercados buscan más organizaciones dinámicas que permitan más allá de un buen servicio, el hecho de que cualquier funcionario perteneciente a una compañía tenga la capacidad de dar respuesta inmediata, un servicio Just in Time. Por naturaleza el ser humano es ser social. Esto ha alcanzado ha producido en el ser humano dimensiones impensables con la era digital, el dominio de las TIC'S, donde además la interacción social se produce con múltiples culturas, religiones, lenguas, identidades, intereses y expectativas.

Además las relaciones interpersonales siempre ha estado condicionada al dominio del tiempo y el espacio, la revolución de la información se ha llevado por delante estas variables. Por ello el aprendizaje basado en proyectos permite entrenar habilidades relacionadas con el respeto al

desacuerdo en varios aspectos, a trabajar en equipo, a asumir que los hechos individuales pueden tener consecuencias colectivas.

Otro de nuestros focos es el dominio de la Mente personal. Puesto que se debe trabajar la capacidad para pensar, vivir y actuar con autonomía, hoy en día los estudiantes buscan una metodología dinámica que les permita estar inspirados constantemente para poder crear ideas asertivas que les permitan avanzar en el día a día, es decir, la construcción del propio proyecto vital. Y en este sentido, y como explica el autor, la escuela debe ayudar a “que cada individuo transite desde su personalidad heredada, a través de la personalidad aprendida, hacia una personalidad elegida” y eso supone aprender y desaprender y poner en juego ideas, argumentos y prejuicios. El aprendizaje basado en proyectos constituye una estrategia que permite todos estos procesos y que acompaña a los estudiantes en la consecución de un plan elegido. Se trata de conseguir sujetos sociales y no objetos sociales.

En esta parte los estudiantes deben partir de la postulación de diferentes problemas para adquirir nuevo conocimiento que les permita modificar la resistencia al cambio que existe desde tiempos inmemoriales, porque cada aporte en el que nos afecte a cada uno de nosotros es posible que no tenga la misma recepción por parte de todos los estudiantes, así mismo que todos tengan la posibilidad de afianzar ese conocimiento en pro del desarrollo intelectual de cada persona, así establecemos procesos de aprendizaje que facilitan el afianzamiento y la asimilación de la información para cada profesional.

En el camino por encontrar una adecuada implementación del aprendizaje basado en proyectos, podemos resaltar 10 etapas que lo conforman, las cuales detallamos de la siguiente manera:

1. Aprendizaje centrado en los alumnos y dirigido por ellos con la ayuda del profesor.

Usualmente los alumnos no sólo memorizan o recogen información sino que aprenden haciendo. Las lecciones magistrales se caracterizan porque los alumnos están sentados en fila orientados hacia el profesor que desde su posición habla a los alumnos que deben escuchar en silencio lo que éste les dice. En el aprendizaje basado en proyectos los alumnos crean el contenido, se enseñan unos a otros, programan los tiempos y realizan el proyecto. El rol del profesor es ayudar a los alumnos a consensuar ideas y orientarles hacia el desarrollo de contenidos. En el aprendizaje basado en proyectos, la mayor parte del tiempo son los alumnos los que hablan y el profesor escucha. La estructura tradicional del espacio del aula pierde sentido, ya

que los alumnos tendrán que moverse, levantarse, consultar diferentes fuentes, relacionarse con otros y obtener apoyo visual desde diferentes lugares, no sólo la pizarra. ((2)., 2016)

2. Un proyecto tiene tres etapas bien definidas: fase previa, desarrollo y final.

Es importante que los alumnos conozcan bien estas etapas y que el profesor ayude a definir las. Cada una de las fases debe tener una duración y unas tareas concretas. Con el tiempo los alumnos son capaces de programar solos estas fases, pero al principio necesitarán la ayuda del profesor para hacerlo.

La primera fase es la fase previa. Se caracteriza porque es una fase de motivación hacia la tarea, investigación previa y planificación. La segunda fase supondrá la mayor parte del tiempo del proyecto y se utilizará para la realización de las actividades encaminadas al desarrollo del producto final. La última fase será la exposición del producto y su evaluación.

3. El contenido debe ser significativo para los alumnos y directamente conectado con su realidad.

El aprendizaje basado en proyectos “engancha” al alumno porque éste siente que lo que aprende le es cercano y es importante para él. Partir de sus intereses y necesidades es esencial para conseguir el éxito del proyecto. La mayoría de los contenidos que las editoriales desarrollan en los libros de texto están muy alejados de la realidad del alumnado.

El constructivismo se basa en el aprendizaje apoyado en conocimientos o ideas previas. En el aprendizaje basado en proyectos es fundamental partir de lo que ya conocen los alumnos, que ellos puedan “agarrar” el contenido y no sea todo absolutamente desconocido y nuevo.

4. Incluye proceso de investigación.

La investigación en un proyecto va más allá de la realización de una Webquest (aunque esta pueda ser una excelente herramienta para comenzar). La idea es profundizar lo máximo en contenido en concreto, ver hasta dónde pueden llegar los alumnos sin ponerles un límite. El profesor debe ayudar a filtrar qué información es más adecuada o fiable, pero el alumnado debe ir poco a poco adquiriendo la capacidad para obtener información por sí mismo y tras analizarla, convertirla en conocimiento.

5. Tiene metas relacionadas con el desarrollo del curriculum.

El principal reto del profesor es vincular el proyecto con el curriculum de forma que nos aseguremos que estamos cumpliendo los mínimos que exige el centro educativo, la comunidad o el estado.

El profesor puede plantear el tema general del proyecto para dejar después libertad a los alumnos en su desarrollo o bien guiar el desarrollo del producto final hacia los contenidos curriculares. Esta segunda opción es mucho más complicada.

6. Desarrollo de competencias relacionadas con lo académico, con la vida y con el mundo laboral.

En el aprendizaje basado en proyectos el desarrollo de competencias cobra una mayor importancia por encima de la memorización de contenidos. Los proyectos ayudan a los alumnos a adquirir destrezas relacionadas con la comunicación, la investigación, la reflexión, el conocimiento de uno mismo, la relación con los demás, uso de diferentes lenguajes, uso de nuevas tecnologías, etc.

7. Centrado en el trabajo en equipo.

No todos los proyectos se hacen a través del trabajo en equipo pero éste permite realizar trabajos más elaborados y les ofrece estrategias para aprender a trabajar juntos, dividir tareas o enseñar unos a otros aprovechando los puntos fuertes de cada miembro del equipo.

8. Tiene como resultado final un producto tangible.

En la realización de los proyectos los alumnos tendrán que ponerse en la piel de expertos en la materia (poetas, escultores, historiadores, científicos, etc.) y tendrán que desarrollar productos que harían esos expertos (poemas, esculturas, ensayos, experimentos, etc.)

Trabajar con productos tangibles acerca los contenidos a los alumnos, les permite aprender a través de diferentes canales. La mayoría de las inteligencias requeridas en la realización de productos suelen ser las que permiten a los alumnos obtener aprendizajes más estables y duraderos.

9. El producto final es mostrado o presentado ante una audiencia que puede evaluar el trabajo.

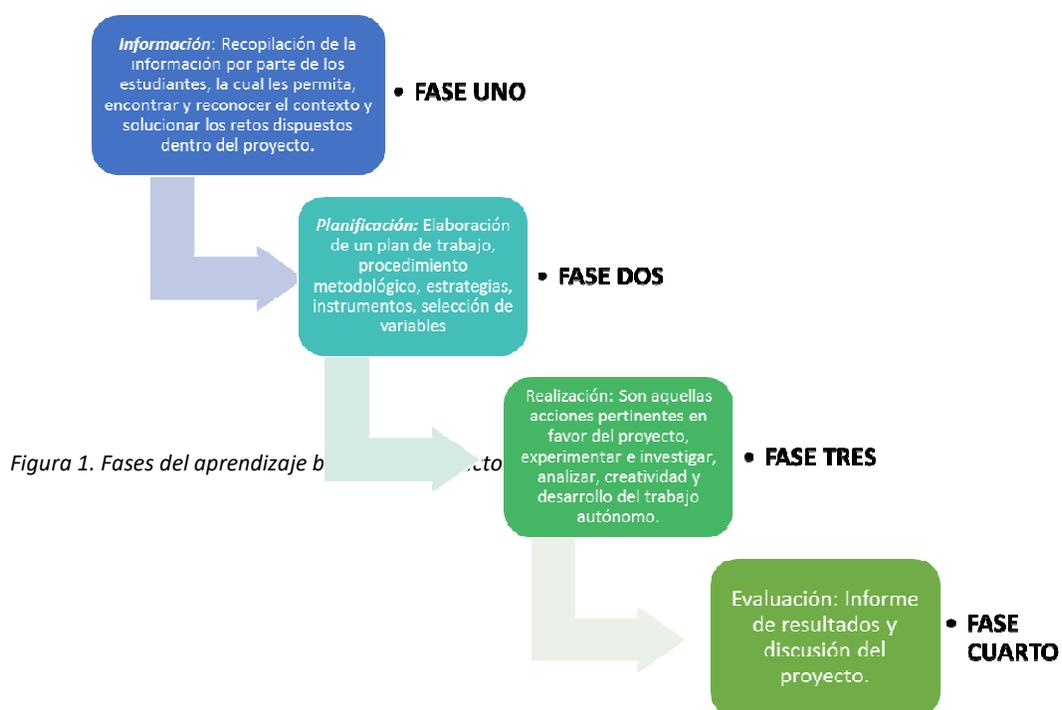
Compartir el trabajo final con una audiencia permite a los alumnos mostrar a los demás lo que han aprendido y obtener un feedback inmediato de su aprendizaje. Además, mostrar el trabajo a los demás es un potente elemento motivador para los alumnos que querrán mostrar lo mejor de sí mismos.

Algunas formas de crearse una audiencia puede ser hacer una presentación oral, hacer una exposición en los pasillos, hacer un congreso o una feria de ciencias, invitar a los padres a una presentación, crear un vídeo y colgarlo en internet, crear un blog del proyecto.

10. Permite al alumno evaluarse y reflexionar sobre su propio aprendizaje.

El alumno puede evaluar su propio trabajo y el del grupo a partir de la utilización de rúbricas que en algunos casos han podido ser diseñadas por el propio grupo de trabajo. El proceso de autoevaluación es fundamental para desarrollar un pensamiento crítico y reflexivo sobre el aprendizaje.

FASES DEL APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS



Marco conceptual

Barismo

El Barismo es una especialidad del sector de la gastronomía, desde que se acuñaron los términos por la cafetería Starbucks definiéndolo como artistas de barra fija, en donde se enfoca en conocer la botánica del café, sus atributos, métodos de preparación y procesos de desarrollo donde se realzan las propiedades del grano de café, mediante la limpieza creatividad y orden que debe tener como cualidades el experto en café teniendo en cuenta su aplicación en el ámbito de la restauración ya que este sector está en constante actualización y movimiento en donde preparar una bebida a base de café requiere todo el conocimiento y técnica para poder ejecutar con precisión y calidad desarrollando agilidad y destreza en los movimientos requeridos en la operación de cafeterías y restaurantes.

Su origen en el idioma italiano y hace referencia a una persona con una amplia experiencia teórica y práctica en el mundo del café. Deberá ser capaz de distinguir los distintos tipos de café para poder llegar a una mezcla o saber resaltar las características de un origen único, deberá conocer a fondo el proceso de tostado y por ello las características particulares de los diferentes grados de tueste. Además, debe conocer la calidad del agua, dureza, pH, etc., así como los distintos tipos de preparación del café: en cafeteras de filtro, al estilo turco, en cafetera italiana, en máquinas espresso, en prensas francesas y otros.

Como dato curioso, casi el 60% de los adultos toman café todos los días, y ese porcentaje está creciendo. Esa es una buena noticia para el barismo debido a que se encargan de la preparación de deliciosos cafés entre otras cosas. La preparación de bebidas se necesita hacer por alguien que sea hábil y que tenga pasión por hacerlas.

De manera fácil, un barista es la persona amable detrás del mostrador de una cafetería, encargado de hacer y servir las bebidas. Como barista se debe conocer muy bien las propiedades del café, los sabores, tipos de varietales, tosti3n, molienda, métodos de elaboraci3n del café, sus diferentes matices seg3n el método de elaboraci3n, las variedades en temperaturas seg3n la elaboraci3n. Describiendo así el café como un elixir que une a la gente ya diferentes culturas. Dicho barista prepara las bebidas siguiendo recetas estándar y procesos. Tiene que ser capaz de ser una persona multi tareas. Pues el trabajo detrás de una barra de café es un arte incomprendido.

Experiencias del café

Las cafeterías son el centro de tradiciones arraigadas, en las cuales siempre nos reunimos muchos de nosotros frecuentamos este tipo de establecimientos, impulsados por la creciente popularidad que han tomado aunque beber café es algo normal en la cotidianidad para muchas personas es una experiencia nueva y excitante dado a este fenómeno cada día se abren más cafeterías o tiendas especiales de café en todo el mundo en la cual se ofrece no solo una taza de café si no una experiencia diferente al hacer explorar las distintas sensaciones que puede ofrecer la drupa. Ya no es solo para quien conoce del café es para todo aquel que aprecie el valor de la calidad, la sostenibilidad y el buen hacer.

El café es parte de la vida de muchos, pero para algunos es un arte excitante.

No todo mundo es consciente del paso que hace el café y que no es una simple semilla, es la semilla de un fruto que ha de ser trillado y tostado antes de ser molido y preparado en una infusión, las nuevas tiendas de café se encargan de traer y dar a conocer su café como un producto fresco y estacional, eso lo demuestran en sus productos y sus bebidas hacen ver un poco más de arte y habilidades pregonan la vasta gama de gustos únicos y ayudan a difundir a recrear las distintas historias que existen del origen de estos granos y la complejidad que hay detrás de cada una de las preparaciones y de la producción del mismo.

Actualmente se da a conocer la complejidad que hay entre la producción del cultivo, los precios y la guerra constante que han enfrentado con un mercado tan variable y traicionero, se puede evidenciar lo complicada que es la industria ya que los productores locales se ven obligados a concientizar su mercado porque a punta de calidad es muy difícil competir con los precios de las grandes empresas cuya distribución de subproductos abarca la mayoría del mercado, no obstante hay algo muy consecuente que no siempre un elevado costo del café va a garantizar sea de buena calidad, entonces en conclusión los productores ajustan un precio justo para el consumidor pero aun conservando la buena calidad del café.

Así mismo conocemos que en el medio se ajustan los costos dependiendo del tipo de café que esté produciendo un cafetero, así como se cultiva y produce café estándar que puede ser tal vez el de mayor rotación e incluso buen ajuste monetario, también se tiene conocimiento que hay gustos para todo tipo de paladar entonces para ello hay productores que le apuestan a ese tipo más selectivo de clientes y apuestan por cultivar un café especial diferenciado para marcar la pauta de valor agregado.

Al transcurrir el tiempo en la industria el productor ha adquirido nuevos conocimientos acerca de dicho producto como son la gran variedad de esta y los cruces con los que pueden trabajar para obtener una buena semilla.

No obstante el viaje de esta semilla viene de hace aproximadamente 1000 años, camino que inicio en el sur de sudan, etiopia y áfrica occidental; paso mucho tiempo antes de que se desarrollara la técnica del consumo como se conoce en la actualidad, algunos al principio utilizaban simplemente las hojas o los granos sin tostar , en varias opciones una de ellas era en forma de infusiones de tipo energizante para viajes largos o incluso para noches de oración con el fin de mantener por mayor tiempo despiertos , también hacían envolturas con grasa como un tipo de “snacks” para viajes por la selva , sin aun pensar que dicho grano se le podría hacer apreciar un mejor sabor utilizando la técnica de tosti3n.

COMO VIAJÓ EL CAFÉ



Figura 2. Viaje del café. (Moldvaer, 2015)

Según la historia los árabes fueron los primeros en introducir al mercado el café ya que vieron la necesidad del producto, pero cuidaban con tal recelo la semilla que cuando ya no era útil para el uso, incluso hervían las semillas con el fin de que nadie más las pudiera utilizar.

El café se distingue por sus dos especies principales LA ROBUSTA y LA ARABIGA, se dice que el 35 % del café que se cultiva y comercializa en el mundo es de la especie robusta;

A medida que dicha semilla se expande por el mundo ya solo no es vista regularmente como una bebida sino que se ha convertido en algo básico en los hogares y en nuestra sociedad.

Tabla 1. Especies de Café

	ESPECIE ROBUSTA	ESPECIE ARABIGA
Nombre	Coffea Canephora	Coffea Arábica
Producción s/m	Menos de 1000 m s/m	900 y 2100 m s/m
Cultivo	Resistencia ante las plagas	Susceptibilidad ante las plagas
características	Es un café más amargo	De gusto suave y agradable
% de cafeína	Mas cafeína 2,2%	Menos cafeína 1,2 %
temperatura	24 y 30 °C	15 y 24 °C
Costo de producción	Inferior	Superior (muchos cuidados por su fragilidad a la plaga)

Fuente: (Moldvaer, 2015)

La descafeinización

El café descafeinado otro punto aparte de nuestro tema, más que conocimiento acerca de este tema, la sociedad mientras no indague solo genera mitos acerca del mismo, el primero y el más grande es que el café descafeinado es más dañino, y es eso solamente un mito por que tanto el proceso más natural que comprende el hecho de la descafeinización con agua como el proceso con químicos son totalmente seguros para el consumo humano.

El proceso mediante el agua es obviamente no más sano sino por el contrario más natural no se utiliza ningún tipo de químico entonces el café sale mucho más puro para el proceso de tuestión y consumo, por otro lado se encuentra el proceso químico que vendría siendo más industrializado y con él a lo que se refieren es que los químicos que se utilizan son de tipo cancerígeno para el ser humano y pueda que sea así pero el componente diferencial es que al momento de tostar el café cualquier excedente de químico se evapora debido a las altas temperaturas a las que se expone el café en dicho proceso.

Tabla 2. Grados de tostión de café

GRADOS DE TOSTION DEL CAFÉ	
Tabla de colores de Agtron	
COLOR	AGTRON
Muy claro	95
Claro	85
Moderado claro	75
Medio claro	65
Medio	55
Moderado oscuro	45
Oscuro	35
Muy oscuro	25

Nota. (Velez, 2011)

La industria sabe aunque su producto líder no es el café descafeinado , saben que todo es cuestión de tiempo y crear hábitos, así como para el mundo el café se convirtió en una bebida necesaria a cualquier hora del día , una bebida que le da una pausa activa a la gente , una taza de café alegra días , sube ánimos y reactiva a cualquiera ; y de todo esto las personas a las que la cafeína les hace daño para salud se están perdiendo o aun así lo consumen pero con culpa , entonces hay apuesta la industria a darles la oportunidad de no limitar los gustos por aquella bebida tan deliciosa sino por el contrario haga parte de su día a día , entonces para ellos está el descafeinado.

Para muchos los problemas de tensión, diabetes, gastritis o reflujo no son un juego son hábitos de vida, pero, así como hay comida baja en sodio, así como muchos deciden no consumir nunca más azúcar, así como muchos solo usan endulzantes naturales, así mismo la industria piensa en ellos, que puedan consumir su café sin ningún daño.

En proporciones el proceso de descafeinización no quita aun el 100 % de la cafeína pero hace un alcance máximo, en un ejemplo una taza de café tiene 100 gr de cafeína con una taza de descafeinado solo tendría un 2 gr aproximadamente, entonces si hay una gran diferencia.

Otro paralelo del café descafeinado es encontrar un buen proveedor ya que como se hace un proceso diferente algunos productores aprovechan para no perder producto y utilizan no la mejor

calidad de grano para el proceso de descafeinización, entonces lo ideal es encontrar un buen proveedor que lo haga con un buen café así el consumidor apenas notara la diferencia entre los sabores.

Detrás del mostrador de una cafetería, los baristas son los especialistas que convierten cada taza de café en un placentero deleite para nuestro paladar y en un verdadero enemigo del desánimo. En Colombia el término barista es poco conocido aún en los propios sitios donde este tipo de profesional desarrolla su labor como preparador de café. Su origen deriva del castellano BARRISTA (artista de barra fija, como antiguamente les llamaban a las barras donde preparaban las bebidas a base de café, té o bebidas alcohólicas). Este nombre o denominación se aplicaba a las personas que tenían la responsabilidad de preparar las bebidas en los antiguos Coffee House o kahve kanes, desde sus inicios en la antigua Constantinopla del siglo XVII.

Un barista es el profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte. Para ser un buen barista se necesita mucha experiencia teórica y práctica. Debe ser una persona capaz de distinguir los distintos tipos de café para poder llegar a una mezcla o saber resaltar las características de un origen único, para lo que debe conocer sobre el proceso de tostado y los diferentes grados existentes. Además, debe conocer la calidad del agua, dureza, pH, etc., así como los distintos tipos de preparación del café: en cafeteras de filtro, al estilo turco, en cafetera italiana, en máquinas expreso, en prensas francesas y otros.



Figura 1. Estación de Barismo (JARAMILLO, 2017)

En la búsqueda de lograr una bebida perfecta podemos evidenciar que en el mundo del Barismo y del café existen muchas herramientas y equipamiento, las cuales proporcionan diferentes propósitos para poder obtener diferentes tipos de bebidas, con resultados inesperados dentro de la búsqueda de vivir nuevas experiencias. Para esto se necesita utilizar diferentes métodos de extracción, por ello existen diversos equipos para la obtención de un producto de mejor calidad y con mayor autenticidad.

Esta popular máquina fue creada a principios del siglo XX por el ingeniero italiano Luigi Bezzera quien buscaba disminuir el tiempo que los empleados de su fábrica empleaban para hacer y tomar café. Así nació la que se convertiría en máquina de expreso, que evolucionó a una caldera industrial, que mantiene la temperatura del agua entre 88 y 96 grados centígrados y la cantidad de vapor necesaria para mantener la máxima estabilidad de la temperatura, para preparar el café de forma inmediata. Y no sólo logró preparar café más rápido (una taza de café por ciclo, cada 45 segundos), sino que produjo una máquina que permite modificar el grosor de la molienda, el prensado del café, la temperatura y la presión del agua para extraer lo mejor de los compuestos de cada grano y lograr una bebida de excelente calidad, con cualidades únicas que no se pueden reproducir con otras formas de preparación.

El barista

Un barista no es solamente un experto preparador de bebidas de café. Gracias a su pasión por el tema, está en la capacidad y responsabilidad de comunicar, motivar e informar tanto a amantes de la bebida como a no consumidores, acerca de la cultura del café y hacer que el momento de tomarse una bebida sea una experiencia agradable, novedosa y constructiva.

Un café de buena calidad puede arruinarse por un mal proceso, pero también una excelente preparación puede perder todo valor por el mal manejo de un barista arrogante, inhábil o sucio, ya que tomarse una bebida de café compromete no sólo al gusto y al olfato, sino al entorno, atención y dedicación de todas las personas que han intervenido desde su cultivo hasta que llega a las manos del cliente.

Es por eso que un buen barista ama su trabajo y lo demuestra no sólo con excelentes preparaciones sino con el servicio, atención y respeto al consumidor. Si bien la labor del barista está centrada en la elaboración de bebidas de café, es importante que comprenda y emplee los principios y procedimientos para un correcto servicio y atención al cliente.

Ya sabemos que la preparación y decoración de una bebida de café requiere de todo el ingenio y habilidad del barista. Lo mismo sucede al momento de relacionarse con el cliente o potencial consumidor, pues debe manejarse con total buen gusto, sensibilidad, atención, cortesía y amabilidad, es decir, con el correcto empleo del protocolo y etiqueta requeridos en su labor.

Como protocolo podemos entender el orden, jerarquización y armonización de todos los elementos del entorno.



Figura 2. Campeonato Internacional de barismo 2018(Rojewska, 2018)

En el caso de la labor del barista, está relacionado con el pre alistamiento de los elementos e ingredientes que necesita para sus preparaciones y las normas de limpieza e higiene que debe mantener en su servicio.

Cuando se habla de etiqueta, se hace referencia al conjunto de reglas y costumbres que permiten actuar adecuadamente en diferentes ambientes; en este caso, con el servicio amable, pronto y oportuno y la presentación armónica y adecuada de las bebidas, igualmente, la etiqueta está relacionada con la suma de los detalles que permite ofrecer al consumidor una experiencia inolvidable de consumo (la bebida, el barista y el entorno).

El barista como buen conocedor y apasionado por su labor, debe estar en capacidad igualmente de instruir a sus clientes con el objetivo para que estos conozcan, prueben y disfruten de mejores cafés. No se trata de saturarlos con información innecesaria, sino de invitarlos a

aprender lo que a ellos de verdad les interese. La mejor manera de hacerlo es estando atento a sus comentarios y preguntas, respondiendo con claridad, paciencia y transparencia.

Otra manera de tratar con respeto y compromiso al cliente es a través del cuidado, presentación e higiene personal, de la bebida de café y del establecimiento o estación de trabajo. Para cada uno de estos puntos, se han determinado ya ciertas normas y protocolos especiales relacionados en las Guías anteriormente (correspondientes al manejo de la Materia prima, uso y mantenimiento de las máquinas de café, molinos, y el proceso y detalle de las diferentes preparaciones).

Se recomienda consultar los documentos de la ‘Norma Técnica Colombiana 5181’ (Buenas Prácticas de Manufactura para la industria del café)

Marco referencial (Antecedentes investigativos)

Las herramientas en el Aprendizaje Basado en Proyectos son reales y tangibles y perduran en el tiempo es así que para este trabajo se decide hacer una búsqueda relacionada con la implementación y puesta en marcha de diferentes proyectos en los cuales se encausan algunas competencias las cuales se ven reflejadas dentro de los lineamientos y propósitos del Aprendizaje Basado en Proyectos, siendo su campo de aplicación significativo dentro de campos de formación y consolidación de competencias básicas en el saber y desarrollo de las diferentes habilidades las cuales deben caracterizar a un gastrónomo.

Además, claro de resaltar la identidad diaria del pueblo colombiano dispuesto a través de un símbolo tan importante como lo es el café en Colombia, el cual refleja hoy cultura, tradición, desarrollo económico desde diferentes ámbitos y técnica entre otros, aspectos que encontramos relevantes para nuestro estudio.

Encontramos entonces algunos trabajos orientados hacia el Aprendizaje Basado en proyectos los cuales servirán como marco referencial o antecedentes investigativos para la realización del trabajo:

Es así como encontramos en el trabajo dispuesto por Mora en el *“Aprendizaje basado en proyectos un modelo innovador para incentivar el aprendizaje de la química”*, tesis de Maestría en el campo de la química. La educación matemática en contextos actuales y la formación docente en estrategias didácticas que sirvan en el desarrollo de aprendizaje y enseñanza de las matemáticas escolares. Hace referencia a los diferentes puntos de vista acerca de las diferentes estrategias para la enseñanza de la matemática, habla inicialmente de la complejidad de la matemática y luego se enfoca en principios didácticos sobre la educación moderna de la matemática. (Mora, 2003). Este documento nos permitirá hacer una revisión en el proceso realizado de análisis y rediseño de la malla curricular, elaborar una síntesis de un contexto general y para nuestro caso particular, poder aplicar los conceptos dados en la construcción del currículo del área específica.

Este trabajo nos ayudara a entender como las diferentes estrategias de enseñanza aprendizaje aplicadas en la matemática es entre ellas el aprendizaje basado en proyectos y sus diferentes etapas nos sirven como modelo para la elaboración de nuestro trabajo. Al leer el documento reviste cierto grado de interés y coherencia, aunque tenga un margen de tiempo superior de publicación exigido, dentro de las pautas metodológicas actuales.

También vemos en la investigación hecha por Rodríguez Sandoval “Evaluación de la estrategia pedagógica "aprendizaje basado en proyectos" percepción de los estudiantes” el propósito de este trabajo es mostrar la percepción que tienen los estudiantes del programa de Ingeniería Agrícola de la Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín, utilizada en diferentes cursos teórico-prácticos. Esta estrategia consiste en adquirir el aprendizaje del curso por medio de la elaboración y desarrollo de un proyecto durante el semestre académico. El proyecto contribuye a la transferencia del conocimiento de los principios teóricos presentados en clase, al desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo, e incentiva el interés por la investigación.

El análisis de los resultados de la encuesta aplicada a los estudiantes que participaron en esta experiencia pedagógica, mostró que el aprendizaje basado en proyectos es importante para su desarrollo profesional y cumple con sus expectativas educativas. La mayoría de los encuestados afirman que se aplicaron los conceptos vistos en clase durante el desarrollo del proyecto, la metodología propuesta fue la adecuada, y estuvieron de acuerdo con la valoración final del proyecto y el tiempo dedicado a la parte experimental. (Rodríguez-Sandoval & Cortés-Rodríguez, 2009).

El punto de vista de los estudiantes es muy importante debido a que nos aporta una visión amplia sobre cómo implementar planes de acción que permitan que el estudiante y el líder del proceso apliquen de forma coherente las diferentes herramientas que se imparten en este tipo de aprendizaje, optando no solo por la teoría impartida en el aula, sino encontrando una integración entre los diferentes contextos para que exista una integración de los diferentes postulados, esto hace que los estudiantes desarrollen una visión crítica de cada situación presentada en su día a día, obteniendo una retroalimentación del desarrollo de la estrategia.

“Efecto del aprendizaje basado en proyectos en el logro de habilidades intelectuales en estudiantes del curso de contabilidad superior en una universidad pública de la región de Huanaco”. Las exigencias del mercado laboral respecto al dominio de competencias técnicas, habilidades intelectuales y la integración con la ética y los valores para ejercer la profesión contable, exige un nuevo modelo de formación de los Contadores Públicos que, en la actualidad, siguen formándose con estrategias poco efectivas y tradicionales. De allí que el propósito del presente estudio consistió en determinar el efecto del aprendizaje basado en proyectos en el desarrollo de habilidades Intelectuales en sus tres niveles juicio profesional, toma de decisiones y resolución de problemas. Para tal efecto, se diseñó y aplicó un programa de intervención diseñada

en 15 sesiones durante 6 semanas, dotando a los estudiantes actividades para elaborar un proyecto para mejorar las habilidades intelectuales. Por ello se aplicó una prueba de rendimiento antes y después de la intervención al grupo. Dicha prueba se sometió a la prueba de confiabilidad de Kuder-Richardson, obteniendo un coeficiente de 0.73, por lo que indica que el instrumento es válido y confiable para su aplicación. Los resultados nos hacen concluir que los estudiantes del cuarto ciclo de la facultad de ciencias contables de una universidad pública de la región Huánuco mejoraron sus habilidades intelectuales a nivel juicio profesional, toma de decisiones y resolución de problemas; en la prueba de hipótesis general a través del estadístico Wilcoxon señala que las diferencias del pretest y posttest son significativas ($Z=-4.783$, $p=.000$), el cual indica que el programa de intervención las tecnologías de la información y comunicación (TIC) para sostener la labor del docente y el estudiante en el aprendizaje y la adquisición de competencias generales. (Malpartida, 2018).

Es para nosotros muy importante resaltar que los valores y la ética juegan un papel fundamental para los profesionales de hoy en día, ya que son aquellos profesionales que logran tal equilibrio, los que buscan opciones de mejora y buscan reconstruir cada una de las profesiones adoptadas para desarrollar nuevos métodos de implementación acorde con cada una de las profesiones, por eso en esta tesis se busca sustentar el como la toma de decisiones juega un papel fundamental al momento de trabajar basados en proyectos, que fueron ejecutados de diferentes formas en otros campos.

También encontramos un trabajo en relación escrito por Alexander Pino medrano en el cual se buscan competencias de índole transversal a la carrera es así que su estudio *“Uso del método de aprendizaje basado en proyectos (ABP), para la carrera de arquitectura. Universidad y sociedad. Cienfuegos”*. De esta manera la carrera de Arquitectura busca asegurar, en su formación, las competencias profesionales específicas y necesarias para alcanzar un profesional de calidad, según las necesidades de los nuevos escenarios, que se manifiestan dentro del desarrollo tecnológico de hoy. En este marco, la función docente que debe realizarse hacia el interior de las aulas universitarias, está encaminada a lograr un adecuado proceso de actualización teórica y práctica en todas las dimensiones pedagógicas y disciplinares de la carrera, si es que se quiere estar a tono con las exigencias que condicionan los parámetros de acreditación de carreras.

Hoy se mira fuertemente hacia los nuevos entornos digitales, como respuesta a mejorar la calidad educativa, actualizar los conocimientos y responder a las exigencias del mundo

contemporáneo. Usando el método de aprendizaje basado en problemas, se insertan las TIC como opción efectiva y eficaz para contribuir a mejorar la calidad de las actividades docentes, ya que los cambios curriculares que se realizan deben dirigirse hacia la integralidad académica fue efectiva. Hoy en día se busca un manejo integral de la formación profesional de todos los estudiantes, además debemos ser conscientes de que debemos buscar la integración de los elementos tecnológicos según la profesión en la que aplique, hoy en día se busca la excelencia y la calidad al momento de implementar cada uno de los enfoques de las diferentes profesiones, sabiendo de antemano que gran parte de esta educación busca un desarrollo a la par entre la teoría y la práctica, para que cada profesión sea implementada dentro de los estándares éticos y de excelencia, que permitan alcanzar un status y una mayor demanda de profesionales con mejores características. (Pinos Medrano, 2015)

Metodología

Tipo y nivel de la investigación

Para la elaboración de este trabajo se tomará una serie de conceptualizaciones al respecto del diseño metodológico el cual permitirá definir la estrategia pertinente y sus diferentes estadios para la investigación que se desarrolla.

Para dicha investigación debemos hablar sobre la investigación cualitativa, en donde esta se permite retomar aquellos factores de estudio humanos, fenómenos, objetos entre otros en los cuales no es fácil la cuantificación de datos o numeración de información, es así que, para el diseño de la investigación cualitativa Hugo Cerda, toma aspectos de importancia como lo son el significado de las cosas y aquellos fenómenos los cuales no han de ser expresados estadísticamente, la manera por la cual se busca inducir al objeto de estudio o participantes del mismo para acercarnos más a un resultado con alta credibilidad, utilizar además la triangulación de datos, también la posibilidad de la recolección de información a partir de entrevistas y como ultimo la capacidad de analizar y describir los fenómenos y cosas las cuales han sido objeto del estudio. (Gutierrez, Los elementos de la investigación, 2011)

Gran parte del proposito de esta investigacion quiere fomentar la apropiación de la cultura y tradicion del café, el barismo pero con gran importancia se ve la necesidad de fomentar aquellas bondades del Aprendizaje basado en Proyectos, el se aplicara en este trabajo. La transferibilidad o aplicabilidad es un criterio importante del metodo cualitativo. Esto se refiere a la posibilidad de extender los resultados del estudio a otras poblaciones. (Gutierrez, Los elementos de la investigación, 2011).

Diseño de la investigacion

Dentro de la metodología la cual vamos a desarrollar el estudiante debe trabajar en un reto, un proyecto con diferentes metas las cuales se van concluyendo a medida que se va desarrollando su trabajo, esta nueva labor se constituye en un logro el cual le permita llegar a adquirir la capacidad de la toma de decisiones, trabajo en equipo, creatividad, liderazgo entre otros, es así que el estudiantes desarrollara habilidades y tendra la necesidad de acudir a conociminetos previos para la puesta en marcha del proyecto ademas de la necesidad de actuar bajo la premiza de un tiempo establecido para el desarrollo del proyecto.

Tendrán los estudiantes además la necesidad de buscar información de diferentes fuentes como , libros, revistas especializadas, entrevistas personales y sus propias experiencias en el desarrollo de esos nuevos productos y aplicaciones gastronómicas usando como ingrediente principal el café, además de la recolección y evidencia del proceso de beneficio del café, estandarización del procesos de elaboración de un buen café, entre otras muchas tareas inmersas en la investigación dada dentro del proyecto. El proyecto busca que el estudiante encuentre los eslabones de la cadena del manejo del café desde la planta hasta el café servido en la taza y todos los factores que intervienen en el proceso, además que se permita encontrar aquellos eslabones de aplicación o uso del café fuera del contexto lógico de su uso.

Población y muestra

Para la implementación de nuestro trabajo, inicialmente se toma como población los estudiantes del programa de Tecnología en gastronomía en la Universitaria Agustiniense ambas jornadas, las dos sedes Tagaste y Suba; y como muestra los estudiantes de segundo semestre quienes se encuentran viendo la asignatura de Barismo y Cultura del café es así que tomamos la totalidad de los estudiantes para realizar nuestros primeros acercamientos para la futura implementación del Aprendizaje Basado en Proyectos dentro de esta asignatura y en concordancia con las líneas y sublíneas de investigación del programa, la decanatura y por supuesto la Universitaria Agustiniense.

Instrumentos de recolección de datos

Para tal efecto diseñamos dos fichas técnicas, una para entrevista a expertos en el área de Barismo y además formadores y una segunda herramienta la cual será aplicada a los estudiantes para visualizar cuál es su opinión y posible impacto en la aplicación del Aprendizaje Basado en Proyectos dentro del desarrollo formativo de la asignatura de Barismo y cultura del café.

Para la recolección de información se toma de acuerdo al contenido de la revisión documental las siguientes categorías:

- Barismo
- Aprendizaje Basado en Proyectos
- Cultura y Tradición del café en Colombia

Con base en estas categorías se realizan tanto la encuesta a los estudiantes de segundo semestre del programa de gastronomía y se desarrolla una entrevista semiestructurada con unas preguntas de base, de acuerdo a las categorías preestablecidas, para la entrevista se busca conocer

opiniones en el ámbito productivo y académico de parte de los expertos de manera que esto permita enriquecer nuestro trabajo investigativo dando mayor relevancia claro sobre las categorías escogidas, además se espera encontrar otras sub categorías que permitan el fortalecimiento del Aprendizaje Basado en Proyectos aplicado al barismo y cultura del café.

Para el desarrollo de las preguntas relacionadas con la categoría de *Barsimo* se busca definir los conocimientos generales de los estudiantes acerca del café y aspectos técnicos básicos para el manejo del café lo cual permitira un soporte preliminar para saber en que nivel de conocimiento se encuentran.

En la segunda categoría *aprendizaje basado en proyectos*, se encaminan frente al desarrollo de aspectos como el el trabajo colaborativo, innovación, creatividad y liderazgo, características del aprendizaje basado en proyectos las cuales buscan potenciar las cualidades de los estudiantes mediante la puesta en marcha de proyectos, incentivar y promover estos aspectos en el estudiantado permitira afrontar retos y solucionar problemas de una manera más proactiva y propia de su entorno.

Y para finalizar la tercera categoría va encaminada a *cultura y tradición del café en Colombia*, en esta se propone encausar las preguntas al conocimiento en cultura, patrimonio y usos tradicionales del café, elementos claves para nosotros como gastronomos en reconocer, promover y fortalecer la cultura gastronómica de nuestro país.

Es pertinente para nosotros este primer acercamiento para lograr construir una propuesta en la cual se permita el aprendizaje basado en proyectos dentro del área de barismo y cultura del café, propuesta que llegue lo más cerca a potenciar algunas cualidades humanas en favor de la consecución de los objetivos propuestos dentro de este estudio.

Categorización; categorías emergentes.

Después del análisis de los instrumentos de recolección de datos y de acuerdo con algunos autores como Bardin, existen categorías que provienen del agrupamiento de categorías desde lo más general hasta aquellas que apenas se describen dentro del recolección es así que definimos estas en el proceso de sistematizar los datos y llevarlos a un tema prominente y claro. (Bardin, 1996).

Aun así también es para nosotros importante visualizar desde diferentes aspectos, variantes que nos lleven desde la construcción cualitativa a la toma de la mejor selección de estos sub temas o sub categorías, nos sugiere (Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa,

2000) la convergencia, lo cual apunta a discernir aspectos de estos grupos más definidos ya sea por la mera intuición del investigador o porque mediante el proceso de recolección de la información los participantes así lo sugieren. Estas categorías emergentes se dan gracias al análisis en conjunto de las dos herramientas de recolección de la información utilizadas en el proceso, siendo para nosotros importante cruzar los temas en común en las dos herramientas, las cuales se generaron a partir de las categorías principales, que de alguna manera inducen a los participantes de dichas entrevistas y encuestas a formularse ciertas posturas inmersas en el tema a discusión en este trabajo. Es así que evidenciamos diferentes subcategorías como los son:

Barismo: Proceso del café, el fruto del café, técnicas de extracción; Aprendizaje Basado en Proyectos: emprendimiento, trabajo colaborativo, investigación; Cultura y Tradición del café: Patrimonio, cultura cafetera y cafés de especialidad.

Proceso del café

Se hace evidente el interés e importancia de conocer el proceso de café recolección, lavado, retirar el mucilago, secado y otros los cuales el caficultor realiza como su labor diaria, darle la importancia adecuada y pertinente dentro del proceso primario en la elaboración del café su beneficio y motor generador de crecimiento económico en el campo colombiano.

El fruto del café

Se le conoce como cereza o drupa estos frutos se obtienen del cafeto el cual en su estado de madurez se identifica por el color rojizo que adquiere, cada una de ellas se compone de una piel exterior en la cual envuelve una pulpa dulce, seguido por una sustancia gelatinosa y azucarada la cual recibe el nombre de mucilago, seguido de una cubierta dura denominada pergamino, seguido de una cubierta delgada que recubre el grano que manejan una calidad y unas características distintas a pesar de ser el mismo grano.

El café arábico del café llamada película.

El cultivo de dicho grano debe adaptarse a su entorno ya que este es originario de las zonas tropicales de África y se ha adaptado a otras zonas tropicales y subtropicales de América, Oceanía y Asia en esto empezamos a dividir el café en Arábico y Robusto son dos varietales

es más vulnerable a plagas y enfermedades, se adapta a zonas subtropicales o en tropicales de mayor altitud. Su sabor tiende a ser más suave y dulce su porcentaje de cafeína es menor.

El café Robusto predomina su origen en África meridional y se adapta a zonas bajas del trópico, es más resistente a enfermedades y plagas, su sabor tiende a ser fuerte, menos dulce y su porcentaje de cafeína es mayor.

Existen numerosas variedades del café entre ellos están caracolillo, variedad Colombia, maragogype, honney, red honney, black, honney, natural process, estos son arábigos.

Robustos: Liberica, laurina, devamachy, icatú, kallmas, bogor prada, arla, Kawasaki, híbrido de timor, S26, S228.

Para lograr llegar a estas variedades se han clasificado en los Híbridos interespecífico, variedad original, subvariedad, híbrido intraespecífico y en las mutaciones; todo buscando lograr una mejora y exaltar cada propiedad del grano de café en cada taza, no sentir el café solo como una bebida amarga y que despierta a la gente, sino una bebida de calidad con diferentes sabores y experiencias.

Técnicas de Extracción.

Los métodos de extracción del café, son nombrados artesanales por la gente que no maneja la terminología ni el conocimiento del barismo, estas invenciones se fueron dando al correr el tiempo buscando solucionar la poca accesibilidad de la máquina espresso pero queriendo obtener una bebida de la misma o mejor calidad a la que prepara un barista, entre esos métodos encontramos, la chemex, la v60, la aeropress, el siphon de café entre otros, los cuales nos da preparación del café Caliente o frío pero todos con una distinción particular en cada sabor, un ejemplo de ello es el siguiente.

SYPHON: resalta en el café su cuerpo y sus atributos frutales, resalta su dulzura natural y es ideal para la preparación de cafés con perfiles fuertes.

AEROPRESS: Resalta acidez del café sin dejar de lado el dulce natural del mismo, es ideal para cafés de cuerpo medio.

CHEMEX: Da una taza totalmente limpia de impurezas gracias a su filtro de papel, resalta los dulces naturales y da mayor suavidad a cada café.

V60: Su extracción es similar a la de la chemex, saca una taza pura en cuanto a sabores resalta los cítricos y da una taza un poco astringente pero de mucho aroma.

Estos son algunos de los procesos que contempla resaltar al café no solo como un grano amargo, si no darle la calidad y resaltar todas las grandes propiedades que tiene, antes de tuestión, durante y después, según la molienda utilizada, contemplando el método en el cual va a ser elaborado.

Emprendimiento

Es evidente que la percepción de los participantes en la recolección de la información se da un fuerte llamado al desarrollo de emprendimientos a partir del café con eje fundamental, hoy día existe una oferta gastronómica más amplia, entorno a buen café, la sociedad se mueve, negocios, placer, alimentación, las propiedades naturales que brinda el café para una población activa es evidente, ya en muchos entornos se vive el café y eso hace que cada día haya más personas con el gusto por el consumo de un buen café, y eso propone la apertura de muchos espacios de labor y emprendimiento.

Trabajo colaborativo

También en el proceso de análisis vimos como a través de los diferentes cuestionamientos, se ve el trabajo del barista como una parte del engranaje de un servicio, en el cual se debe participar con diferentes actores, tanto en gastronomía como en diferentes aspectos de la cadena productiva, es así que el trabajo en equipo es fundamental para la puesta en marcha de cualquier meta propuesta.

Investigación

Para un profesional en barismo es requerido por el tema cultural y técnico investigar diferentes aspectos que intervienen en el proceso de formación, es así que debe empaparse de áreas disciplinares diferentes, química, física, agricultura, culinaria, entre otras, dado que cada acción en el proceso de elaboración de un buen café es considerable en los cambios que pudiese llegar a generar, impactando esa taza de café como una visión única de un proceso el cual es muy complejo, el sabor, calidez, color, aroma son temas en los cuales se incentiva al barista a fortalecer estos procesos de investigación.

Patrimonio.

El patrimonio está inmerso en el ADN de las personas, se permea por aquellas cosas que lo caracterizan y le son comunes en cada país, es así como hoy se reconoce a Colombia como uno de los mejores productores de café a nivel mundial.

Cultura cafetera.

Dentro de nuestro análisis también definimos esas costumbres y tradiciones generadas desde el campo, ese paisaje cultural cafetero, sus costumbres, tradiciones, expresiones culturales, gastronomía la cual permite darle identidad a un grupo de personas inmersas en un factor común, el café.

Cafes de especialidad.

Dentro de esta categoría vimos también el cómo aparece los cafés de especialidad, se convierten en un factor diferenciador en el cual se hace parte de algo también llamado denominación de origen y es esa firma personal en la cual cada caficultor, piensa en su tierra, en los frutos que le acompañan en su día a día, en el clima, la humedad, en la madurez del grano, su recolección, los cultivos alternos que imprimen aromas y sabores al grano de café.

De esta manera y gracias a esa recolección de información mediante los instrumentos de recolección, son temas que debemos hacer participes dentro del proyecto que se ha de proponer para desarrollar con los estudiantes de barismo en la asignatura de Barismo y cultura del café.

Resultados obtenidos

En esta parte del trabajo se dejara evidenciado los resultados obtenidos mediante la aplicación de dos herramientas desarrolladas con dos fuentes diferentes para la recolección de los datos, para conocer la percepción de los estudiantes frente a las categorías seleccionadas las cuales se derivan de la pregunta problema, los marcos y se describen mediante la aplicación de las herramientas, estas, a continuación mostramos los resultados que se lograron obtener a través de los dos instrumentos el primero la encuesta y el segundo la entrevista semiestructurada aplicada a los expertos en Barismo.

Encuesta estudiantes

A. Barismo

1. A la pregunta ¿Qué es el café?, se evidencia un conocimiento básico no estructurado como respuestas encontramos, sobre lo que es el fruto del café, cafeto o cerezo del café además de evidenciar algo de la cultura que permea este primer concepto, el tostado y preparación de una bebida tradicional, bebida estimulante entre otras, es así que los encuestados, tienen un acercamiento global del concepto.

2. A la pregunta ¿Sabe que es Barismo?, se toma como respuestas más comunes o afines es la forma de preparar bebidas a base de café, además de evidenciar el concepto común el cual habla de la técnica que implica la preparación de un buen café. también se menciona la cultura como del café como parte del Barismo y se encamina a determinar las técnicas de extracción como el fundamento de Barismo. demuestra esto la falta de un mayor acercamiento al conocimiento, al concepto desde lo práctico hacerlo más vivencial.

3. En la pregunta, ¿Conoce cuáles son los pasos para elaborar un buen café desde la planta hasta la mesa?, vemos que como parte del desarrollo práctico del taller de Barismo se tiene claro, la preparación más acertada en la preparación de un buen café.
4. A la pregunta, ¿Conoce algún mito sobre el café?, esta pregunta busca confrontar la técnica versus el saber cotidiano del consumidor, es así como culturalmente se reconocen algunos mitos frente al café, como producto cotidiano, como por ejemplo que produce migraña, que causa adicción, que ayuda en dolores de cabeza, energizante, demuestra esto que parte del conocimiento empírico o popular revela características vaso dilatadoras en el uso del café de manera medicinal, luego entonces tal vez algunos de esos mitos no sean tan fabulosos y que realmente el café si posee ciertas bondades. Es cierto además que se debe procurar conocer más de ese uso diario y aplicaciones que se pueden desarrollar desde casa, desde ese saber tradicional, para conocer más esos usos dentro de una sociedad la cual pierde a diario mucho de sus expresiones cotidianas diarias. promedio, se evidencia con amplia mayoría 78% esta disposición en favor de la investigación.
5. En la pregunta, ¿Sabe cuáles son los beneficios, si los tiene, al consumir café?, es bien sabido de las propiedades energizantes del café y esto se evidencia en las respuestas dadas en la encuesta, en esta pregunta es muy poco lo que se sabe frente a esos conocimientos nutricionales o de aporte en salud que pueda tener el café, siendo el aporte de energía y como ayudante para el control de la migraña, pasando claro por un conocimiento oral mas no se evidencia el conocimiento científico al respecto.

B. ABP

6. A la pregunta, ¿Considera usted que podría trabajar desarrollando una investigación dentro del desarrollo de la asignatura de Barismo y cultura del café que le permita conocer el tema de manera integral?, en la encuesta se evidencia la tendencia en la cual vamos y es esa reestructuración, en donde los estudiantes, además de la vida cotidiana y la académica, se exige cada día más la necesidad de conocer más entorno al conocimiento de las características del café como pasión y como profesión,

7. En la pregunta, ¿Le gustaría desarrollar un proyecto entorno al café que le permita conocer más del mismo? Acá es vital para nosotros, no solo para el proyecto en sí, sino para el desarrollo de la investigación dentro del programa una de las fortalezas del Aprendizaje basado en proyectos es la de realizarse en un marco de transversalidad con las demás áreas de formación, los estudiantes en esta pregunta se muestran en acuerdo para hacer parte activa de un proyecto conducente al conocimiento del Barismo y la cultura del café.
8. A la pregunta, ¿Le gustaría crear una oferta gastronómica partir de uso de café como elemento básico?, ver el café como un ingrediente en diferentes preparaciones presenta un reto creativo y gastronómico dado que no necesariamente el café es únicamente para realizar bebidas sino también en torno a esta constituye en un reto, pero se abren una gran posibilidad de crear e innovar en las aplicaciones hechas.
9. ¿Trabajaría usted para promover la sustentabilidad del manejo del café en Colombia?, hacer más sustentable cualquier proyecto implica conocimiento en torno a todas las cualidades de producto objeto de estudio.
10. ¿Cree que puede conformar brigadas de trabajo que le permitan trabajar en la asignatura y que de esta manera conozca mejor el tema? Fomentar el trabajo en equipo, competencias transversales que permiten un mejor desempeño, desde donde se mire el proceso del café implica procesos durante toda la cadena productiva del café.

C. Cultura y Tradición del café en Colombia

11. A la pregunta, ¿Sabe a qué se debe que el café colombiano haya sido premiado, galardonado, elegido en varias ocasiones como uno de los mejores cafés del mundo En esta pregunta hay una gran diversidad de respuestas en donde se refleja el tipo de café catalogado como una de las mejores semillas, mejores cultivos, mejores procesos entre otros pero no hay una claridad, aunque ya de alguna manera se haya tenido un acercamiento en ese reconocimiento de lo que es la planta del cafeto y su fruto, información relevante como la anterior es importante pero lo que muchos no saben es que una de las características más

importantes del café colombiano está dada desde el cultivo, su cuidado, la cosecha (hecha de manera manual) hasta el proceso de beneficio entre otros.

12. En la pregunta, ¿Cree que el café colombiano hace parte del patrimonio cultural colombiano?, en junio del 2011 se declara el Paisaje cultural Cafetero Colombiano, aunque no se de la ampliación o descripción de fechas, parece que hay claridad en lo general de como el café puede ser parte del desarrollo cultural del país.

13. A la pregunta, ¿Conoce preparaciones tradicionales hechas a base de café en la gastronomía colombiana?, el café hace parte de la gastronomía del país, aunque su consumo en la mayoría es bebidas tradicionales hay algunas propuestas gastronómicas dispuestas en algunas zonas del país que valdrá la pena mediante el desarrollo del proyecto ponerlas en conocimiento de todos para su uso y beneficio.

14. En esta pregunta, ¿Conoce actividades a nivel nacional de reconocimiento del café?, culturalmente el café también hace un aporte significativo en algunas regiones del país es así como tendremos diferentes opciones las cuales permitan reconocer las tradiciones del agricultor y personal que intervenga en el proceso de elaboración. en este caso estuvo muy compartido, se evidencia que gran parte de este conocimiento entorno al café es dado por los medios de comunicación, publicidad, patrocinios a través del deporte entre otros.

15. ¿El café es propio de Colombia?, en este caso hay claridad que el café es un producto exótico, el cual ha sido traído desde España, y allí de África, hay el reconocimiento del origen natural del café, esto es solo para evidenciar que hoy gracias a ese mestizaje culinario el café hace parte activa de nuestra gastronomía.

Entrevista con el experto E1.

1. Entrevistador, Buenas tardes mucho gusto Aycardo Robayo Mucho gusto Aycardo muchas gracias bienvenido, nos encontramos con nuestro entrevistado número 3. **E1.** amante apasionado del café Antonio en este momento pues te voy a hacer unas preguntas que, pues que todas aquellas giren en torno al arte del Barismo y cultura del café como tal entonces ¿cómo ves, ¿cómo ves a Colombia frente al mundo en el tema del café Y el Barismo? Colombia Pues los últimos 10 años se ha generado un desarrollo en la industria del café, a nivel mundial con

una tendencia hacia el consumo de todos los cafés, que son café de especialidad, estos cafés de especialidad encierran todo lo que es la diversidad, en cuanto a los procesos las variedades la, la, la, las diferentes formas de transformar el grano, qué pues tradicionalmente nos han imprimido, de alguna manera una, una forma estándar de hacerlo y hoy los millennials, los, los, nuevos consumidores del café, buscan detrás de una taza de café una nueva experiencia sensorial y es por ello que Colombia, quien ha sido reconocido a nivel mundial por producir uno de los mejores granos, pues, Tiene el reto grande seguir trabajando en pro de transformar toda la cultura cafetera, de todas aquellas familias caficultoras, más de 600000 familias, para que no queden encerrados en, en un abismo de, de un café estándar sino que empiecen a trabajar bajo lo que se denomina una diferenciación, en los cafés, Colombia tiene una gran oportunidad en este momento porque cumple con todas las condiciones que se requieren para producir unos cafés de especialidad, hablamos de los suelos, hablamos de las condiciones climáticas, hablamos de la riqueza de los afluentes de agua, hablamos de todas las condiciones de experiencia de los agricultores, hablamos de los accidentes geográficos y hacemos referencia a que todas estas condiciones, son necesarias, la calidad del suelo, para lograr obtener un café de altísima calidad, pero pues obviamente necesitamos que eee vayamos en pro de esa nueva oferta de consumidores para que podamos seguir manteniendo ese renombre, que todavía nos da ese reconocimiento en el mundo como uno de los mejores de cafés suaves del planeta.

2. *Entrevistador ¿Muy bien para usted Qué significa el café?, E1.* El café, pues técnicamente es una bebida, una bebida que se obtiene a partir, de un fruto que después de ser procesado, transformado nos permite obtener una bebida estimulante, una bebida que genera cambios en el comportamiento del ser humano ya que estimulan gracias a la cafeína todo en el sistema nervioso central y eso permite que una persona después de consumir esta bebida, que pasa por más de veinte manos antes de llegar a ser bebida tiene o sea.. tiene muchos actores involucrados en la transformación y en cada uno de estos se imprime un toque de calidad o se le reduce calidad entonces todos juegan un papel muy importante, pero el café como tal es una bebida demasiado especial ya que es una de las bebidas más consumidas en el mundo, después del agua y adicionalmente a esto pues la razón de que sea tan consumida es lo que genera en, en, en, en, toda la esfera del planeta es el movimiento del ser humano la energía del ser humano sea la actividad que realice pues realmente, es, es, el, la bebida que prácticamente con la que se inicia el día entonces realmente cuando tú la entiendes de fondo vas a encontrar, que es bien

compleja, es una de las bebidas es uno de los productos más estudiados hoy en el planeta gracias a que cuando estudiamos el café vemos que de fondo ha generado cambios sociales, políticos y qué ha generado revoluciones ya que es una bebida que hace que el ser humano cambie de alguna manera sus hábitos y empiece a tener una vida un poco más disciplinada, en el área que sea, porque permite esa concentración sea en el arte, sea en la música, sea en la lectura, sea en las finanzas, sea en la política, el café siempre va hacer un producto de estimula los sentidos y permite esa apertura del pensamiento para lograr esa mejor expresión.

3. *Entrevistador, Bueno muy bien, para usted ¿qué es barismo?* **E1.** el barismo es una carrera que se se inicia hace ya aproximadamente 15 años se empieza a reconocer la palabra barismo, como el profesional detrás de una barra de café, realmente desde que nace la cultura de los cafés especiales ee esta palabra comienza a tener mucha más fuerza ya que es de alguna manera la forma de referirnos a la persona que se dedica a estudiar de fondo el café, de entender cómo a partir de todas las variables que existen, obtener una excelente taza de café y no solamente eso nace con el objetivo del Barismo, de generar cultura alrededor de un café de especialidad Entonces un barista es ese embajador, esa persona, Ese profesional, esa persona, que por medio de su trabajo, de su profesión, promueve el consumo de cafés especiales y garantiza que por medio de su trabajo pueda mejorarse la calidad de vida del agricultor

4. *Entrevistador ¿Cree usted que el conocer sobre el café es un arte un oficio técnico o una profesión?* **E1.** no... realmente es una profesión, una persona que estudia el café, como lo hacemos nosotros no solamente tenemos que estudiar un un área específica, que nos abre un abanico de funciones de, un barista debe saber de química, física, estadística, historia, de arte, porque el café es tan complejo que en todas las disciplinas que existen tienen que ver con el café y hoy cuando trabajamos con cafés de especialidad no solamente se sirve una taza de café si no que se sirven tazas de café que pueden llegar a costar hasta 100, 150 dólares eso quiere decir entonces que la persona que prepare este café debe ser todo un profesional, no puede ser simplemente un conocedor o simplemente un apasionado Sino que debe realmente, ir cada vez profundizando de cómo manejar ese tipo de cafés ya que son tan complejos y tan costosos y pues pueden ser arruinados por un mal uso de las técnicas.

5. *Entrevistador ¿Bien este es una pregunta pues no no esperamos hacer una réplica obviamente de tus talleres ni la manera como tu llevas tus clases, pero si queremos, digamos, como en un contexto muy general saber cómo desarrollas tus talleres de formación?* **E1.** los

talleres de formación en arte y pasión café, son algo que nacieron de una manera muy original, desde que nace la marca siempre hemos tenido un sentido de brindar tazas de café a partir de las experiencias, de a partir de dar una taza al consumidor, de manera expositiva, de una manera donde se involucren todas las variables que tienen que ver con la preparación del café así que pues hoy en día la escuela ha tomado mucha más fuerza, somos reconocidos a nivel nacional e inclusive a nivel internacional ser una de las mejores escuelas, una de nuestras ventajas es, pues, es que muchas de nuestras clases son 100% personalizadas así que entendemos que cada persona tiene una forma diferente de aprender y no podemos dar la información pretendiendo creer que todo el mundo aprende de la misma manera, así que la pedagogía que manejamos es personalizada porque vemos que muchas personas aprenden desde solamente ver como se hacen las cosas, otras desde la parte lógica, otros desde la parte histórica y otros se enganchan desde la parte química, así que cada uno encuentra su pasión en el café y a partir de ahí les exploramos, las formas de, de, desarrollar su conocimiento y es así que desarrollamos nuestros talleres de manera personalizada y tratando de buscar la vocación de cada uno de los integrantes para así permitirles abrir esa puerta y que desarrollen todas sus habilidades.

6. *Entrevistador, Tenemos está de orden técnico ¿técnicas de elaboración de café se usan dentro de su taller?;* **E1.** técnicas Tratamos de abarcarlas todas, desde las extracciones más básicas porque desde lo básico podemos ir creciendo, en cada vez generar un poco más de complejidad, en la extracción, filtrado básico, por goteo, hasta llegar a máquina o variables de presión, temperaturas, tiempos, granulometría y que nos permite obtener tasas cada vez más complejas, entonces desde lo más básico, hasta sistemas pues que nombrarlos, uno a uno, pero realmente desde olleta lo más rústico, hasta aeropress, prensa francesa, chemex, trifecta, maquina expresso, pues todas las que involucran los diferentes sistemas de extracción y que nos permiten analizar que un café, pues tiene un comportamiento diferente en cada uno de ellos.

7. *¿Entrevistador, bien dentro de ese mismo proceso de formación usa otro tipo tecnologías otro tipo de maquinarias o equipos?;* **E1.** si... tratamos de ir a la vanguardia ya que el reconocimiento que nos hemos ganado nos obligan a ir siempre en la punta de la tecnología ya que para nadie es un secreto que la tecnología pues hoy, es la que motiva y la que incita a los jóvenes en seguir aprendiendo, o sea que realmente tratamos de tener todo, desde lo más rústico hasta los sistemas de última tecnología, para que ellos, puedan ver todas las variables porque sabemos y entendemos que un barista se puede encontrar en cualquier parte del mundo ya sea con

una máquina de los años 40 o una máquina de 2019 en donde ya el software, no lo hace todo pero si te permite jugar con muchas variables.

8. *Entrevistador, Muy bien gracias bueno, en este bloque de preguntas pues va muy relacionadas a una serie de competencias transversales trabajo en equipo trabajo colaborativo entre otros entonces estas preguntas están dentro de ese margen ¿promover competencias y aprendizajes relacionados con el trabajo en equipo?* **E1.** si es vital que un buen barista no, no, se logra por sí solo, un barista es como un chef en la cocina, un chef debe tener un buen, steward, unos buenos auxiliares de cocina debe tener muy buenos apoyos de segunda mano Y lo mismo sucede con un barista se forma a partir de un equipo de trabajo más no es una persona individual, por lo tanto se promueve el trabajo en equipo, sabiendo que la labor de cada uno permite que al final haya un éxito en la bebida final, entonces eso es primordial en el Barismo y en cualquier sistema de producción.

9. *Entrevistador, ¿piensa usted que mediante el tema del Barismo se puede promover el liderazgo?* **E1.**el liderazgo, si el liderazgo se puede promover a partir de a partir del café ya que pues es una carrera que inspira, que hace que los jóvenes de más que todo de Esta generación encuentren su don, encuentren su propósito en la vida y que por medio del café sea esta bebida, que les permita tener esa energía diaria de ir en busca de sus sueños y sus emprendimientos se puede, enseñándole a los baristas de nuestra escuela, que se están formando no para ser empleados sino para ser emprendedores, para formar empresa, que obviamente les tocará iniciar trabajando como empleados el fin de todos es vivir la experiencia del emprendimiento es eso siempre está enmarcada dentro de nuestra escuela del protocolo de formación.

10. *Entrevistado, bueno está dentro del proceso de formación cree que mediante diferentes actividades en torno al café se puede promover en los estudiantes o futuros baristas competencias como la planeación organización investigación toma de decisiones actividades de evaluación frente al tema del café?* **E1.**sí, sí, porque igualmente el café es un tema que no está resuelto como ninguna otra carrera, es un tema que ha tomado fuerza y que es muy joven apenas entonces todos estamos en pro de investigación, no sólo los que llevamos más de 10 años en este mundo del café sino todos los que están iniciando, saben que si se involucran en este mercado de baristas necesitan una investigación constante, la organización, pues simplemente nos va a permitir ser más eficientes en los procesos y tener igualmente un buen trabajo, la planeación como todo pues sin una buena planeación, no hay un buen resultado final del servicio, ellos saben

que deben planificar su trabajo en la barra, saber atender retos, dificultades durante el proceso, entonces deben tener claro que no dependen 100% de los equipos sino que también pueden hacer cosas de manera muy rústica y, y frentear un servicio.

11. *Entrevistador, bien está creo que ya me la respondiste con el anterior frente al tema de proponer a tus estudiantes retos y emprendimientos u otros relacionados?, E1.* sí, sí, siempre tendremos que demostrar desde un punto Cómo nace arte y pasión como empresa, que nace, en un local, que hoy son los baños de una de las cafeterías y cómo a partir de un emprendimiento de asumir un reto de tener decisión completa, pues podemos llegar a tener hoy una empresa o una marca tan reconocida, 6 tiendas de café con su propia planta de procesos y poder seguir promoviendo inclusive la parte social Con nuestra fundación de baristas, Concordia para la paz, el apoyo a los caficultores, no solamente es emprender sino que ese emprendimiento haya adaptado a los problemas sociales que enfrenta nuestro planeta y nuestro país y nuestra sociedad y nuestras familia, desde lo más pequeño hasta lo Macro siempre es trabajar, obviamente para generar recursos, pero siempre con un enfoque social.

12. *Entrevistador, qué opina sobre la elaboración de proyectos en torno al café?, E1.* No pues que están todos por hacerse, estamos, por eso siempre le digo a los jóvenes que capacitamos que que la mayoría van A viajar a salir del país, estudiar otra carrera o un idioma que siempre Tratamos de decirle y hacerles ver cuántas oportunidades en nuestro planeta en nuestro país y que en torno al café todo está por hacerse estamos en una era en donde la las personas las experiencias los sabores están se están buscando día a día no queremos lugares estandarizados sino qué queremos realmente vivir experiencias detrás del café y por eso es que tenemos una gran oportunidad y yo de hecho soy uno de los que propone mucho los proyectos en torno al café ya que soy asesor en montajes de cafetería de especialidad Entonces siempre tengo que pensar tener una buena opción una buena idea una nueva idea que vaya muy relacionado con las pasiones de cada emprendedor y que pueda atar a ese proyecto ya que hay que tener en cuenta que van a pasar muchas horas allí ya que debe ser en torno a algo que les gusta demasiado.

13. *Entrevistador, muy bien, bueno en este último bloque de preguntas pues van encaminadas a esa cultura y tradición del café en Colombia Entonces esta pregunta es la siguiente ¿Usa la ciencia como herramienta en favor del conocimiento y desarrollo de la cultura cafetera en Colombia?, E1.* sí, sí, por qué, pues la misma responsabilidad que tenemos en nuestra carrera,

nos lleva a tomar decisiones como estudiar otros temas mucho más científicos más enfocados a la ciencia, como una ingeniería de alimentos, que el grado de complejidad de temas que maneja, no es porque queramos, ser ingenieros de alimentos, que integral, En cuanto a las ciencias, a la física, la química y todas estas variables que tenemos que ir aprendiendo todo hacia la cultura, llevado hacia la cultura cafetera.

14. *¿Entrevistador bueno promueves actividades en favor del reconocimiento de la tradición y cultura cafetera en Colombia?*, **E1.** Si... tenemos que entender que los niños son las nuevas generaciones y de alguna manera pues promovemos, tenemos eventos con nuestra marca que están enfocados 100% los niños queremos volverlos personas que entiendan el café, un producto especial que conozcan cada uno sus procesos así que hacemos talleres mensualmente en diferentes áreas, tosti3n, cataci3n, para ir estimulando en ellos la curiosidad por el caf3 al igual que los j3venes en general.

15. *Entrevistador, bien... E1. ¿crees importante que fomentar la cultura del caf3 como parte importante del patrimonio colombiano?*, **E1.** total... porque gracias al patrimonio colombiano que de acuerdo a la memoria hist3rica de Colombia, es el caf3 y de hecho uno de los patrimonios es el caf3, caf3 de Colombia, muy buena labor hizo la federaci3n con la promoci3n que ha invertido a nivel mundial y que nos ha posicionado y que en la mente cualquier consumidor en cualquier parte del mundo, pues recuerda a Colombia por ser uno de los mejores productores de caf3, entonces es ah3 donde podemos aprovechar esa esa buena hoja de vida que tenemos en el mundo y poder tener emprendimientos, que obviamente nos van a ayudar a tener 3xito solamente por esa, esa memoria hist3rica qu3 ha creado la Federaci3n Entonces es muy importante el patrimonio en Colombia cultural Cafetero Pero obviamente mostrando realmente c3mo son los procesos en nuestras fincas, C3mo es realmente el d3a a d3a de un caficultor de una familia humilde que trabaja detr3s de una plantaci3n la calidad de vida que a veces pues no se pueden dar porque el grueso de el costo de un caf3 se lo llevan los intermediarios, se lo llevan otros personajes que muchas veces no tienen tanta, tanto esfuerzo, ni tanto trabajo, como si son los caficultores, entonces por medio de esto podemos lograr que la cadena cada vez sea m3s equitativa.

16. *Entrevistador, bien esta pregunta tambi3n va como enfocado a ampliar pues ese espectro de factor humano.. y ¿promueves a trav3s del acercamiento al estudiante o futuro barista a todos los pasos dentro del proceso incluso desde El agricultor hasta la taza de caf3?*,

E1. promueve el acercamiento del estudiante o futuro barista todos los pasos Dentro del proceso incluso des... sí obviamente parte de la formación de un barista es que se ha se ha logrado, ha desvirtuado, que realmente el barista gran parte de la cadena piensa en el barista es la persona que se especializa, en preparar café o sea que se enfoca simplemente en la preparación pero no solamente es eso un barista tiene que tener un trabajo sincronizado o alineado con el agricultor con el caficultor para lograr la mejor tasa o sea que el barista debe tener conocimientos de todo lo que sea, el agua, pero un conocimiento profundo y un contacto directo con los caficultores porque son muchos los pasos o los procedimientos que le van a dar personalidad a un café y es por eso qué cuándo tenemos ese contacto con ellos podemos descubrir porque un café, porque un sabor, se comporta o se genera de cierta manera.

17. *Entrevistador, bien Y por último ¿Cuál crees que puede ser el aporte de sus futuros profesionales de Barismo en Colombia?* **E1.** Pues trabajar enfocados en un mismo objetivo que es no, no, olvidar que nuestra profesión está enfocada en generar cultura promover la calidad de vida del caficultor volverlo a él, el, protagonista de esta historia y no volverse en ellos protagonistas a partir de sus marcas y olvidando por completo a quién realmente hace todo el esfuerzo por producir ese grano de café, es trabajar de la mano para que todos tengan una mejor calidad de vida pero siempre sin perder el enfoque qué es el agricultor.

Entrevista con el experto E2.

A. Barismo

1. ¿Cómo ve a Colombia hoy frente al mundo con el tema del café y el Barismo?

Bueno , Me parece que Colombia por la experiencia que logro tener en el día a día, trabajo con los caficultores y con toda la cadena de producción ; es que estamos mejorando y buscando mejorar la calidad desde la semilla a la taza, buscando la formación, el entrenamiento , la capacitación y la investigación , así mismo los baristas y el tema del Barismo se está reconociendo como una labor importante y cada vez más las personas ven el Barismo como una profesión , no solo simplemente como un oficio sino que hay todo un desarrollo que se puede dar y un crecimiento personal de las personas que realmente ven el hecho de dedicarse a ser baristas como profesión.

2. ¿Para usted que significa el café?

Para mí el café significa todo , es un tema muy personal , pues a mí me ha ayudado a tener muchos sueños ,de pronto cumplidos ; ver que es un tema del que puedes conocer y trabajar desde cualquier campo desde la biología , la botánica , la química , la física , el servicio al cliente , entender todos los procesos que tiene , es un tema muy bonito , es un tema que todos los días logras aprender algo , a mí me cambio la vida me ha abierto muchas puertas y pues es un tema que realmente lo enamora a uno bastante.

3. ¿Para usted que es Barismo?

El Barismo es, pues llevándolo a esa definición técnica es ese experto en la preparación de la bebida a base de café que debe entender y conocer todos los procesos ; pero pues también profundizándolo un poco el Barista es esa persona que se encarga realmente de ser ese embajador del caficultor y creo que es una labor muy importante , de nosotros los baristas depende que el consumidor y el mundo quiera conocer y enaltecer la labor del caficultor y del café que se está trabajando , entonces el Barismo es una profesión y es un tema que cada día está creciendo más en nuestro país y es una buena opción hay muchos campos de desarrollo para un Barista que quiera ser profesional e integral.

4. ¿Cree usted qué, el conocer sobre el café es un arte, un oficio técnico, una profesión?

Para mi el saber del café es un complemento de arte , es un complemento de una profesión y de ser un oficio técnico , yo como barista en el campo que me desempeño aparte de manejar mucho la emocionalidad y ser muy subjetiva a la hora de trabajar con las materias primas , soy consciente que debo capacitarme , debo estudiar y manejar los temas como se deben manejar hay unas normas , unos criterios internacionales que ya están establecidos , hay unas calidades específicas y por mas amor que uno le tenga al tema hay que ser conscientes que ya hay unos parámetros y que se deben cumplir entonces creo que se complementan con las tres definiciones.

5. ¿Cómo desarrolla sus talleres de formación?

Nosotros en **PASIÓN DEL BARISTA CAFÉ** nuestra academia estamos enfocados en el desarrollo del aprendizaje en el **SABER HACER** permitimos que nuestros estudiantes primero observen al instructor, luego realicen el proceso con el instructor, luego lo hacen sin el instructor y por último el instructor evalúa el proceso, entonces buscamos que sea

muy práctico el Barismo es un tema que sus habilidades se desarrollan es en el **HACER** entonces nos enfocamos mucho en el proceso.

6. ¿Qué técnicas de elaboración de café usa dentro de su taller?

Nosotros estamos muy guiados por las normas internacionales y criterios internacionales establecidos, entonces tratamos de que nuestros estudiantes se formen precisamente desarrollando esas normas que ya existen y pues ya en temas de preparación tratamos de estar en la vanguardia de lo que se va usando y manejando en el mundo en el tema del café para que los estudiantes siempre estén actualizados e informados en estos procesos de preparación.

7. ¿Usa usted tecnología en la formación de los futuros Baristas? ¿Cuál?

Si, tecnologías trabajamos mucho las TIC (tecnologías de la información y la comunicación) y pues la investigación, manejamos el tema de los laboratorios, el método científico que se hagan las preguntas, las hipótesis, las experiencias y las conclusiones en los procesos dentro de la academia.

B. ABP

8. ¿Promueve competencias y aprendizaje relacionado con trabajo en equipo?

Si, dentro de la academia nosotros tenemos muchos ejercicios que se trabajan en grupo, ya que entendemos que es muy importante el respaldo y el acompañamiento de trabajar en equipo, entonces siempre tratamos que se desarrollen muchos procesos de esta forma, igual más que competencias entre equipo buscamos que cada persona se supere individualmente pero que si logre comparar sus resultados con los de sus otros compañeros.

9. ¿Piensa usted que mediante el tema del café se puede promover el liderazgo?

Si es un tema muy claro ya que hay muchos campos de desarrollo, se necesitan líderes que busquen investigación, que busquen desarrollo económico, desarrollo social, propuestas, son temas muy amplios donde sí se necesitan líderes que busquen desarrollar todas estas actividades que permitan posicionar nuestro café colombiano y pues el fin de todo que es mejorar la calidad de vida de nuestros caficultores.

10. ¿Cree usted que mediante diferentes actividades entorno al café puede promover en sus estudiantes o futuros baristas la planeación, organización, investigación, toma de decisiones, actividades de evaluación frente al tema del café?

Como decíamos anteriormente, es un campo muy amplio donde el café tu puedes trabajarlo desde el origen, desde la botánica, desde la biología, hasta la preparación final entonces son temas de investigación, de desarrollo, como la investigación en tueste, la investigación en fermentaciones que se están trabajando en fincas, en métodos de preparación y todo se puede lograr mediante la innovación y la dedicación al tema

11. ¿Propone a sus estudiantes, retos, emprendimientos, otros relacionados con el café?

12. ¿Qué opina sobre la elaboración de proyectos entorno al café?

La pregunta 11 y 12 para mi están muy ligadas nosotros promovemos el emprendimiento, tratamos de hacer el acompañamiento a las personas que quieren crear una tienda de café, hacemos el acompañamiento a los caficultores que están haciendo todo el proceso desde el cultivo hasta la preparación y tienen sus propias marcas de café o que están trabajando investigación en finca, fermentaciones ; si buscamos que la persona que está en este campo tenga la opción de emprender , de salir adelante , de buscar marca propia esa realmente es nuestra idea siempre apoyar a nuestros estudiantes.

Cultura y Tradición del café en Colombia.

¿Usa la ciencia como herramienta en favor del conocimiento y desarrollo de la cultura Cafetera en Colombia?

Si, por supuesto nosotros manejamos diferentes máquinas y equipos los cuales están dentro de los estándares actuales y eso permite enseñar a los estudiantes con mayor propiedad.

¿Promueve actividades en favor del reconocimiento de la tradición y cultura cafetera en Colombia?

Eventualmente tratamos de hacer visitas a los caficultores, porque es importante que los Baristas en formación conozcan la cultura cafetera de primera mano, y quien más sino ellos, los campesinos, los caficultores que tienen otras costumbres diferentes a las nuestras y que, día a día conviven y viven del café.

¿Cree importante fomentar la cultura del café como parte importante del patrimonio colombiano?

Claro, las costumbres y tradiciones del caficultor y de aquellos están entorno al café, entidades estatales, asociaciones, tostadoras, otros negocios del sector productivo,

también hacen parte de esa cultura, antes solo se tomaba el café en casa, hoy ya encontramos una oferta tan variada e interesante que lo normal hoy es tomar un buen café en cualquier parte.

¿Promueve el acercamiento del estudiante o futuro barista a todos los pasos dentro del proceso del café incluso desde el agricultor hasta la taza de café?

Si, como lo decía anteriormente se debe invitar al futuro barista a que conozca e investigue desde la planta hasta todos los procesos que realiza el caficultor, pasando por la tostión y llevándolo hasta la mesa en cualquier restaurante o café.

¿Cuál cree que puede ser el aporte de los futuros profesionales de Barismo en Colombia?

Hay mucha inquietud hoy en día, mayor investigación, el barista es un conocedor técnico que debe transmitir pasión y conocimiento junto a la cultura, en todo el mundo hoy se toma café, no en vano es una de las bebidas más consumidas del mundo.

Aporte pedagógico

A través de nuestro trabajo se busca desarrollar un proyecto en el cual está encaminado a, fortalecer competencias humanas en valores como lo son la responsabilidad, ética, colaboración, solidaridad; aspectos de orden productivo y desarrollo de competencias en el hacer, liderazgo, proactividad, trabajo en equipo, cumplimiento y obviamente aquellas que están dirigidas al conocimiento y enriquecimiento cultural.

El Barismo es una oportunidad como lo pudimos ver tanto en la encuesta como en las entrevistas genera lazos de hermandad y tejido social, fortalecer las relaciones humanas mediante el uso del café, no solo desde el punto de vista técnica sino también la oportunidad de generar nuevas aplicaciones con el uso del café, dar mayor diversidad en la aplicación gastronómica puede permitirnos ser más creativos, usar mejor nuestras materias primas y si a través del ejercicio investigativo se estrechan esos lazos entre la comunidad y la academia, nuestros estudiantes marcaran un punto de referencia el cual los lleve a un mejor futuro y mayores proyecciones en el sector gastronómico.

Para este proyecto se propone incluir en el programa de Tecnología en gastronomía de la Universitaria Agustiniana, dentro del syllabus de Barismo y cultura del café, un proyecto el cual permita vivir la experiencia del proceso del café en Colombia, desde el acercamiento al campo, con el caficultor, vivir la experiencia de vida, acercarse a los diferentes aspectos desde la siembra de la semilla hasta el momento en donde sale el grano de la finca; integrar al estudiante desde una experiencia vivencial, este primer acercamiento le permite al estudiante reconocer no solo el procedimiento técnico el cual tiene el café, hasta esa cultura que se permea en su vida cotidiana, como el café de las mañanas, o en su desayuno, platos y postres tradicionales en los cuales se evidencia ese conocimiento ancestral o conocimiento culinario pasado de generación en generación. El estudiante en este punto habrá tenido un espacio al primer momento de la tradición del café. En este momento se establecerán entregas parciales de informes los cuales evidencien esos aspectos que le permitan reconocer ese paisaje cultural cafetero y todas aquellas cualidades que le encierran.

Para un segundo momento, llegar al proceso de torrefacción (tostión), el café pasa por una serie de procesos de transformación y es así que esta es otra etapa dentro del manejo del café en el cual la experiencia se convierte en una explosión de sabores y aromas, esta transformación se da gracias a procesos como la selección, clasificación, tostión, molienda y posteriormente llegar a

los diferentes procesos de infusión o extracción, cada uno de las pequeñas y múltiples variables que se realizan acá cambian el carácter de cada taza de café, es así que este es un paso importante dentro del grande y complejo mundo del café.

En tercera instancia se tiene como meta llegar a mezclar el café con múltiples acompañamientos, desde lo técnico, la adición de insumos como la leche, el chocolate y las especias hasta generar nuevas preparaciones y aplicaciones, como la mixología, cocina fría, pastelería, cocina caliente entre otras, las cuales permitan promover la creatividad del estudiante y la capacidad de resolución de esos nuevos retos, fomentar el uso del café permitiendo conocer esos cafés de especialidad los cuales son tan importantes hoy para nuestros caficultores. Además, claro desde lo técnico y administrativo, contar con la elaboración de planes de acción, desarrollo de nuevos productos, cartas, menús, platos, preparaciones, manejo de recetas estándar, presupuestos entre otros más.

Este proyecto deberá realizarse dentro del marco de un semestre académico, dentro de las instalaciones de la Universitaria Agustiniana, el sector rural, el sector productivo y otros espacios los cuales permitan enriquecer el desarrollo del mismo. El objetivo de implementar el Aprendizaje Basado en Proyectos es fortalecer el área de Barismo dentro del programa, generar espacios de discusión y crecimiento con el sector productivo, acercamiento a la realidad del campo con los caficultores y ampliar los diferentes aspectos de investigación que se pueden desarrollar desde este proceso, además, claro de fortalecer la cultura y la tradición gastronómica en Colombia con la participación activa de los futuros gastrónomos a través del Barismo y la cultura del café.

Para el desarrollo de este ejercicio de investigación liderado desde la especialización en pedagogía, debe ser un hito, y así lo proponemos, el cual permita ver el aprendizaje basado en proyectos como una herramienta clave en la construcción de país, de cultura y de enriquecimiento social, académico e investigativo, ver la educación más integral teniendo como visión la integralidad como la unión real de todos los actores de estas actividades productivas, el gastrónomo debe estar inmerso hoy en la realidad y tener la certeza de la posibilidad de afrontar los retos de la actualidad; es así que esperamos que a futuro se permita incluir este tipo de pedagogías en las demás asignaturas del programa de gastronomía generando nuevas inquietudes pero con la seguridad, de que acá, en nuestro trabajo, se está dando ese primer paso para el cambio en los procesos formativos de la gastronomía a nivel profesional, la gastronomía es un

conjunto y este debe dejar de verse como una serie de técnicas aisladas y para eso juzgamos pertinente la puesta en marcha de nuestro trabajo de grado, el aprendizaje basado en proyectos será el perfecto reto para avivar y fortalecer la investigación dentro de la Universitaria Agustiniiana.

Tabla 3. Ajustada al proyecto: "Implementación de Aprendizaje Basado en Proyectos en el Área de Barismo y cultura del café".

CRITERIO	DESCRIPCION
<i>NOVEDAD</i>	De acuerdo a nuestro trabajo en la lectura del syllabus se evidencia una coherencia en el desarrollo de la clase, es así que se propone como algo novedoso el aprendizaje basado en proyectos como algo nuevo y que evidentemente busca fortalecer las competencias en los estudiantes de Barismo del programa de tecnología en gastronomía de la universitaria agustiniana.
<i>INTERNACIONALIDAD</i>	En el marco de investigación hecho en nuestro trabajo el aprendizaje basado en proyectos es una herramienta que nos permite entrar a un marco internacional probado en diferentes ambientes educativos, como lo es en México, argentina entre otros los cuales permiten la interacción en diferentes campos de acción.
<i>INTERIORIZACION</i>	En este proceso de investigación se asume el aprendizaje basado en proyectos como una herramienta fundamental en la construcción de competencias importantes en el marco profesional y gastronómico en Colombia, es así que esta propuesta se asume con gran responsabilidad ya que esta propone gestar el conocimiento a través de la experiencia y el acercamiento del estudiante a la realidad de su propio contexto.
<i>CREATIVIDAD</i>	Esta propuesta busca dejar enmarcado un trabajo que se realiza de manera espontánea algunas veces dentro de las diferentes asignaturas pero que no se tiene un rigor en el desarrollo de la pedagogía, el aprendizaje basado en proyecto permite la transversalidad de conceptos de otras asignaturas y eso también hace parte de esa creatividad, encontrar otra forma de fortalecer y apropiar conceptos, para así aplicarlos en un contexto real.
<i>SISTEMATIZACION</i>	Para el caso de estudio la aplicación del aprendizaje basado en proyectos en el área de Barismo nos permitirá recopilar y ordenar la información a la cual se accede dentro del proceso, así como la planeación de acciones en acuerdo a la experiencia del ciclo de café y todo lo que le rodea, desde la semilla hasta la taza de café puesta en la mesa. La recolección de datos, evidencias, conocimientos entre otros permitirá evaluar el aprendizaje basado en proyectos dentro del contexto gastronómico actual.
<i>PROFUNDIDAD</i>	Talvez para nosotros en este caso esperamos un cambio radical en como se observa el Barismo desde la vista de los jóvenes de hoy y que el aprendizaje basado en proyectos permita a futuro implementarse en todas las áreas de conocimiento en el programa de tecnología en gastronomía es así que este tipo de fundamentos didácticos pueden fortalecer la investigación en el programa y a su vez en la universitaria.
<i>PERTINENCIA</i>	Gran parte del propósito de nuestra propuesta es que a través del aprendizaje basado en proyectos dentro de la cátedra de Barismo este permita, que nuestros estudiantes conozcan y hagan parte de todos los eslabones de la cadena productiva entorno al café, es así que se espera que también en la puesta en marcha del proyecto haya un impacto positivo, por ejemplo con el caficultor en su reconocimiento y aporte no solo económico sino en conocimiento, cultura y tradición; así como los demás que puedan a ser partícipes del proceso.
<i>ORIENTADA A LOS RESULTADOS</i>	En este aspecto se tiene claro que nuestra propuesta es el medio para mejorar la apropiación del conocimiento entorno al café, el cual nuestros estudiantes, hoy día, tan solo ven parte del proceso y eso hace que en su desconocimiento su aporte como profesional al sector y a la sociedad puede que no sea tan productivo, la innovación debe permitirle al estudiantes ir más allá de sus propias necesidades, debe buscar generar inquietud ante el desarrollo y el emprendimiento entre otros aspectos.
<i>PERMANENCIA</i>	Acá se hace la lectura acerca de la formalización o talvez la sistematización dentro del sistema educativo de la institución, pueden existir diferentes aspectos que permitan o no la aplicación del aprendizaje basado en proyectos de manera permanente, dentro del programa, pero a su vez este mismo puede entrar en otras dinámicas de las cuales este proceso pueda llegar a ser partícipe.
<i>ANTICIPACION</i>	El desarrollo del aprendizaje basado en proyectos tal cual lo visionamos busca adecuarse y adaptarse a diferentes situaciones es así que dentro de este proceso de búsqueda en el tema de aprendizajes nos damos cuenta que un proyecto debe cambiar ya que así sea la misma asignatura los participantes del mismo, cambiaran de semestre a semestre y eso ya variara los objetivos y metas trazados.

<i>CULTURA</i>	La cultura en este caso es vista como esa costumbre de realizar las cosas como propósito y no como proceso, como una necesidad y no como una obligación, como una rutina útil al proceso el cual debe hacer que todos generen de alguna manera procesos de innovación, dentro del proyecto.
<i>DIVERSIDAD DE AGENTES</i>	Hay que tener en cuenta que en el desarrollo de nuestra propuesta intervienen diferentes actores, esta formación ya no será únicamente entre docente y estudiante, sino que también, el estudiante encontrara otros maestros quienes darán información entorno a los diferentes proceso, además de su búsqueda propia en la cual encontrara diferentes retos y espacios los cuales le lleven al conocimiento de una tradición y técnicas las cuales le harán un gastrónomo más competente en este tema y en su desempeño profesional.

Nota: UNESCO (2001)

Conclusiones

Dentro del desarrollo de este trabajo se concluye que el aprendizaje basado en proyectos se puede desarrollar dentro de la cátedra de Barismo y cultura del café, puede este permear diferentes aspectos de la asignatura y además otras áreas de conocimiento, se ve evidenciado la posibilidad de realizar el proyecto en el cual la creatividad, la innovación y la práctica permitan desarrollar otras aplicaciones para el café y fortalecer los procesos de investigación no solo dentro de la asignatura sino impactar posiblemente otras áreas como por ejemplo, servicio, culinaria, repostería entre otras más.

Se establece además una propuesta la cual estará dispuesta con una serie de requerimientos los cuales evidenciarán el desarrollo de las diferentes competencias e investigación dentro del área de Barismo y cultura del café para su fortalecimiento y crecimiento en torno a la sociedad que está inmersa dentro del mundo del café.

En el proceso de consolidación se coloca una propuesta referente, de un syllabus al cual se le incorporan algunas sugerencias y adiciones en torno al desarrollo de un proyecto el cual fomente valores humanos, investigación y emprendimiento.

También se evidencia que la aplicación del aprendizaje basado en proyectos puede lograr un mayor acercamiento cultural, profesional, académico, las personas que en este momento gestionan procesos entorno al café, son más productivos y hacen diferencia ante el resto del mundo.

Un aporte significativo de este trabajo es el enriquecimiento del sector gastronómico a través de esos procesos en valores, calidez humana, solidaridad y trabajo en equipo, aunado al incentivar los diferentes procesos de investigación alrededor del café.

Recomendaciones

Indudablemente para nosotros validar este trabajo que se ha realizado con gran esfuerzo y sacrificio en esta parte, debe ser la puesta en marcha del proyecto y comenzar a realizar los diferentes ajustes y mecanismos de evaluación a la propuesta pedagógica, esta es una apuesta diferenciadora la cual esperamos a futuro se convierta en una apuesta que permita enriquecer el sector gastronómico en Colombia.

Valorar a partir del desarrollo de diferentes acciones acrecentar los intentos por hacer de la gastronomía y sus áreas de conocimiento en una herramienta de construcción de redes y tejido social, llevar estos procesos fuera de los espacios de formación.

Seguir adelantando labores de construcción social y establecer diferentes estrategias dentro de este tipo de proyectos, siendo necesario una evaluación constante y adecuar día a día las diferentes actividades dentro las actualidades del sector productivo, el campo, la tradicional y la cultura.

Referencias

- Anónimo. (2018). *Sis International Research*. Obtenido de <https://www.sisinternational.com/investigacion-cuantitativa/>
- Bardin, L. (1996). *El análisis del contenido libro 2a. edición*. Akal.
- Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo del Sistema, V. A. (09 de 2000). *Las Técnicas Didácticas en el Modelo Educativo del Tec de Monterrey*. Monterrey.
- Gutierrez, H. C. (2011). En H. C. Gutierrez, *Los elementos de la investigación* (pág. 106). Bogotá: Investigar Magisterio.
- Gutierrez, H. C. (2011). *Los elementos de la investigación*. Bogotá: Investigar Magisterio.
- Icarte, G. A., & Labate, H. A. (2016). *Metodología para la revisión y actualización de un diseño curricular de una carrera universitaria incorporando el aprendizaje basado en competencias*. *Formacion universitaria*, 9(2). Obtenido de Scielo: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-50062016000200002>
- Malpartida, M. J. (2018). Efecto del aprendizaje basado en proyectos en el logro de habilidades intelectuales en estudiantes del curso de contabilidad superior en una universidad publica de la region de Huanaco.
- Moldvaer, A. (2015). *Obsesión por el Café*. Huesca, España: H.blume.
- Mora, C. D. (2003). Estrategias para el aprendizaje y la enseñanza de las matemáticas. *scielo*.
- Nourdine Aliane, S. B. (2008).
- (2000). Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa. En G. Lincoln, *Por los rincones, antología de métodos cualitativos*.
- Pinos Medrano, H. A. (Agosto de 2015). Uso del método de aprendizaje basado en proyectos (Abp), para la carrera de arquitectura. *Universidad y sociedad*. Cienfuegos.
- Questión PRO. (2019). *¿Qué es la investigación experimental?* Obtenido de Questión PRO: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-experimental/>

Rodríguez-Sandoval, E., & Cortés-Rodríguez, M. (2009). Evaluación de la estrategia pedagógica "aprendizaje basado en proyectos" percepción de los estudiantes.

Rojas, C. C. (2005). Aprendizaje Basado en Proyectos. Experiencias formativas en la práctica clínica de parasitología. En C. C. Rojas, *Encuentros de Educación Superior y pedagogía 2005* (págs. 45-52). Cali: Univalle.

Rojewska, A. (20-23 de junio de 2018). *World Barista Championship 2018*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=vgAZe2hLd1s>

Velez, L. F. (2011). *Guía de capacitación para Baristas*. Colombia: Panamericana formas e impresos S.A.

Anexos

Anexo uno Ficha técnica entrevista expertos en el arte de barismo y cultura del café

DIRECCIÓN: Las entrevistas para este trabajo de investigación serán realizadas por Diby Johana Calderón Ruiz y Aycardo Emilio Robayo Rodríguez, estudiantes de la especialización en pedagogía de la Universitaria Agustiniiana Uniagustiniana, Facultad de Humanidades.

TÉCNICA: El tipo de entrevista utilizado será la entrevista abierta contando con la información básica relacionada con el tema para tal efecto, se elaboraron diecisiete preguntas relacionadas con el Barismo, Trabajo en equipo, trabajo colaborativo y desarrollo de proyectos, cultura y tradición en torno al café en Colombia. Las mismas preguntas se realizarán a todos los expertos.

FECHA DE REALIZACIÓN DE ENTREVISTA: Por definir.

Lista de entrevistados

- **Luisa Fernanda Castro:** Profesora de Pasión del Barista, egresada de mesa y bar del SENA, Barista con seis años de experiencia formando Baristas.
- **Antonio Romero,** Ingeniero de alimentos, Barista de profesión fundador del restaurante y escuela Arte y Pasión café en el 2006, convencido de la denominación de origen y promueve la calidad del mismo.

A. Barismo

1. ¿Cómo ve a Colombia hoy frente al mundo con el tema del café y el Barismo?
2. ¿Para usted que significa el café?
3. ¿Para usted que es Barismo?
4. ¿Cree usted qué, el conocer sobre el café es un arte, un oficio técnico, una profesión?
5. ¿Cómo desarrolla sus talleres de formación?
6. ¿Qué técnicas de elaboración de café usa dentro de su taller?
7. ¿Usa usted tecnología en la formación de los futuros Baristas? ¿Cuál?

B. ABP

8. ¿Promueve competencias y aprendizaje relacionado con trabajo en equipo?
9. ¿Piensa usted que mediante el tema del café se puede promover el liderazgo?
10. ¿Cree usted que mediante diferentes actividades entorno al café puede promover en sus estudiantes o futuros baristas la planeación, organización, investigación, toma de decisiones, actividades de evaluación frente al tema del café?
11. ¿Propone a sus estudiantes, retos, emprendimientos, otros relacionados con el café?
12. ¿Qué opina sobre la elaboración de proyectos entorno al café?

C. Cultura y Tradición del café en Colombia.

13. ¿Usa la ciencia como herramienta en favor del conocimiento y desarrollo de la cultura Cafetera en Colombia?
14. ¿Promueve actividades en favor del reconocimiento de la tradición y cultura cafetera en Colombia?
15. ¿Cree importante fomentar la cultura del café como parte importante del patrimonio colombiano?
16. ¿Promueve el acercamiento del estudiante o futuro barista a todos los pasos dentro del proceso del café incluso desde el agricultor hasta la taza de café?
17. ¿Cuál cree que puede ser el aporte de los futuros profesionales de Barismo en Colombia?

Anexo dos

Ficha técnica encuesta estudiantes del programa de tecnología en gastronomía de la universitaria agustiniana.

DIRECCIÓN: Las entrevistas para este trabajo de investigación serán realizadas por Diby Johana Calderón y Aycardo Emilio Robayo Rodríguez, estudiantes de la especialización en pedagogía de la Universitaria Agustiniana Uniagustiniana, Facultad de Humanidades.

TÉCNICA: El tipo de encuesta utilizará una serie de preguntas en su mayoría cerradas, preguntas de carácter inductivo hacia el Barismo, Aprendizaje basado en proyectos y cultura y tradición del café, la muestra será aplicada a estudiantes del programa de gastronomía de tercer semestre quienes están cursando la asignatura de Barismo y cultura de café.

D. Barismo

16. ¿Qué es el café?
17. ¿Sabe que es Barismo?
18. ¿Conoce cuáles son los pasos para elaborar un buen café desde la planta hasta la mesa?
19. ¿Conoce algún mito sobre el café?
20. ¿Sabe cuáles son los beneficios, si los tiene, al consumir café?

E. ABP

21. ¿Considera usted que podría trabajar desarrollando una investigación dentro del desarrollo de la asignatura de Barismo y cultura del café que le permita conocer el tema de manera integral?
22. ¿Le gustaría desarrollar un proyecto entorno al café que le permita conocer más del mismo?
23. ¿Le gustaría crear una oferta gastronómica partir de uso de café como elemento básico?
24. ¿Trabajaría usted para promover la sustentabilidad del manejo del café en Colombia?

25. ¿Cree que puede conformar brigadas de trabajo que le permitan trabajar en la asignatura y que de esta manera conozca mejor el tema?

F. Cultura y Tradición del café en Colombia

26. ¿Sabe a qué se debe que el café colombiano haya sido premiado, galardonado, elegido en varias ocasiones como uno de los mejores cafés del mundo?

27. ¿Cree que el café colombiano hace parte del patrimonio cultural colombiano?

28. ¿Conoce preparaciones tradicionales hechas a base de café en la gastronomía colombiana?

29. ¿Conoce actividades a nivel nacional de reconocimiento del café?

30. ¿El café es propio de Colombia?

Anexo 3**Evidencia usuarios respondieron**

Enviar por correo

aycardo.robayo@uniagustiniana.edu.coanita07191@gmail.combrayan.ninom@uniagustiniana.edu.coandres.perezr@uniagustiniana.edu.coyuliana.runza@uniagustiniana.edu.colaura.baron@uniagustiniana.edu.cohugo.roa@uniagustiniana.edu.cojuliethiba1705@gmail.combayron.larrarte9@gmail.comangie.cuellar@uniagustiniana.edu.codana.rodriuez@uniagustiniana.edu.coandresf.hernandez@uniagustiniana.edu.colaura.patino@uniagustiniana.edu.cokamilita22071999@gmail.comangela.guzman@uniagustiniana.edu.cooscar.gonzalezb@uniagustiniana.edu.cozharick.lopez@uniagustiniana.edu.coedwin.ortega@uniagustiniana.edu.coana.ortizs@uniagustiniana.edu.coivan.rodriguez@uniagustiniana.edu.coingrid.torres@uniagustiniana.edu.cojose.avendano@uniagustiniana.edu.cojesica.fonseca@uniagustiniana.edu.coosantibanez242@gmail.comandres.garcia@uniagustiniana.edu.coalejandro.sierra@uniagustiniana.edu.colina.forero@uniagustiniana.edu.colizeth.munoz@uniagustiniana.edu.coestebanacosta_22@hotmail.comepifanio.lancheros@uniagustiniana.edu.comaria.solano@uniagustiniana.edu.costeban_kupp22@outlook.comlaura.perez@uniagustiniana.edu.cocatalina.hernandez@uniagustiniana.edu.cojose.rojocisf@hotmail.comcarlos.nieves@uniagustiniana.edu.cojairocamil@1998@gmail.comsergio.velasquez@uniagustiniana.edu.cofelipetenjo13@gmail.comnicoleforero89@gmail.comangela.chaves@uniagustiniana.edu.cohenry.marquez@uniagustiniana.edu.co

pauladaniela99@gmail.com

dayanna.carvajal@uniagustiniana.edu.co

valentina.rojas@uniagustiniana.edu

hlozanoh1791@hotmail.com

challidu@hotmail.com

johan.villalobos@uniagustiniana.edu.co

fenner.daza@uniagustiniana.edu.co

ana.corream@uniagustiniana.edu.co

fredy.celis@uniagustiniana.edu.co

diby.carlderone@uniagustiniana.edu.co

¿El café es propio de Colombia? 52 respuestas

1.

¿Qué es el café?
52 respuestas

- un fruto
- Es una semilla que se saca de un árbol llamado cafeto
- Es el fruto que produce una planta llamada llamada cafeto
- Es la bebida que se obtiene del cafeto tostado o molido
- Un grano, que crece en una planta en tierra cálida y con el de pueden hacer bebidas aromáticas
- El café es una bebida que proviene de los granos de café y que es muy rica por sus distintos sabores y aromas
- Es la Semilla que sale de la cereza del cafeto
- Es un grano originario de Etiopia, hoy en día se comercializa tostado o molido. Por otro lado, debido a su alto contenido de cafeína brinda a nuestro organismo energía. El café se acostumbra a tomar principalmente en las mañanas.
- El café es una bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de la planta del cafeto
- es una bebida que se obtiene por un grano tostado
- Es un grano que es utilizado para generar bebidas

¿Qué es el café? 52 respuestas

un fruto

Es una semilla que se saca de un árbol llamado cafeto

Es el fruto que produce una planta llamada llamada cafeto

Es la bebida que se obtiene del cafeto tostado o molido

Un grano, que crece en una planta en tierra cálida y con el de pueden hacer bebidas aromáticas

El café es una bebida que proviene de los granos de café y que es muy rica por sus distintos sabores y aromas

Es la Semilla que sale de la cereza del cafeto

Es un grano originario de Etiopia, hoy en día se comercializa tostado o molido. Por otro lado, debido a su alto contenido de cafeína brinda a nuestro organismo energía. El café se acostumbra a tomar principalmente en las mañanas.

El café es una bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de la planta del cafeto

es una bebida que se obtiene por un grano tostado

Es un grano que es utilizado para generar bebidas

un cultivo

El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café. Es una bebida altamente estimulante por su contenido de cafeína

El café es una bebida que se obtiene de los granos tostados y molidos del fruto de la planta del café. Sirve como estimulante por su alto contenido de cafeína

Semilla del cafeto, de forma ovalada, redondeada por una cara y con un surco longitudinal en la otra, que mide alrededor de un centímetro de largo y es de color amarillo verdoso; tras numerosas transformaciones se comercializan tostadas o molidas.

es la semilla que se extrae de la cereza del cafeto

Es una semilla que se saca de la cereza de un árbol llamado cafeto, el color de la semilla puede variar, como rojo, amarillo o naranja

es una bebida que se extrae de los granos de tostados y molidos de la planta del cafeto

Es un fruto, que tostado y molido se sirve como infusión

Granos obtenidos de unas plantas perennes tropicales (cafetos) como lo son la *Coffea canephora* y la *Coffea arabica*, los cuales al ser tostados y molidos son utilizados principalmente para la preparación y la toma como una infusión

Es una bebida que puede ser caliente o fría en distintas presentaciones que proviene de una semilla que a su vez produce el Cafeto

Es una bebida con altos niveles de cafeína, la cual tiene distintos métodos de preparación

Una bebida

Es la bebida que se obtiene a partir de los granos dados por el cafeto, es una bebida demasiado estimulante y es conocida a nivel mundial.

Producto colombiano de mayor consumo a nivel mundial

es una bebida que se obtiene de una infusión y se saca de un árbol llamado cafeto

Es una bebida la cual se prepara a base de granos tostados, molidos y con agua caliente, estos granos son sacados de la planta de cafeto

Es una bebida que se saca del fruto del árbol cafeto y a como pasa el tiempo va evolucionando y se generan más y más variedades

Es la bebida que se obtiene a través de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café

Es un grano que se utiliza para preparar una bebida que ayuda a dar energía y despierta los sentidos

Semilla del cafeto, con la cual se preparan sin número de bebidas

semilla de un arbusto Cafeto Esta semilla es molida y tostada para obtener el polvo que se utiliza para la preparación de la bebida

Es la bebida que se hace con la semilla del cafeto

Es una semilla cultivada en los campos de cada país y utilizada para w Zñl¹

El café es un tipo de planta, que desde allí proviene un tipo de célula en forma de cereza.. que tiene un proceso de tostión y trillado.

Es aquella semilla que pasa por ciertos procesos de preparación para poder así llegar a realizar una preparación como es el tinto etc

Es una semilla que proviene de la planta cafeto y tiene una forma ovalada y es una bebida que desprende muchos sabores dependiendo de su planta o origen

Fruto del cafeto

Una bebida que se puede tomar fría o caliente

una planta

Es tipo de bebida preparada en varios métodos con aromas y sabores diferentes el cual es consumido bastante

Bebida que se extrae de los granos de café tostados y molidos

El café es una bebida caliente y se obtiene de la semilla, molida también

Es el fruto de la planta del café, es un grano al que se le hace un proceso para el consumo

Es un producto colombiano el cual se caracteriza por ser o robusto o arabigo este es uno de los mas reconocidos en colombia y es un fruto

Es un tipo fruto (cereza) con dos tipos de origen arábigo y robusto con diferentes matices al momento de su preparación.

es una bebida altamente estimulante y se obtiene por los granos tostados y molidos por la planta

Se conocen como café los granos obtenidos de unas plantas perennes tropicales, morfológicamente muy variables, los cuales, tostados y molidos, son usados principalmente para preparar y tomar como una infusión

el café es una es una semilla que viene del arbusto del cafeto es ovalada y tiene dos semillas que es el café es de color amarillo verdoso es largo y hay muchas variedades de el y preparacion tambien

bebida que se obtiene de los granos del cafeto

es una bebida que se obtiene por un grano tostado molido

Es un grano tostado del cual se puede preparar una bebida que se caracteriza por su sabor amargo, color oscuro y alto contenido de cafeína de acuerdo al tipo de preparación.

2

¿Sabe qué es el Barismo?

52 respuestas

el arte de hacer un buen café

El arte de preparar bebidas a base de café Espresso

Es el área en la que se desempeña una persona para hacer todo tipo de preparaciones o bebidas con café

Es la forma de preparar bebidas a base de cafe

Es una técnica usada para perfeccionar las bebidas a base de cafe

Si

Cultura del café

Es el arte de preparar buenas bebidas ya sea frias o calientes a base de cafe con diferentes métodos y técnicas.

Es el arte de preparar bebidas a partir de cafe espresso y un amplio conocimiento del mismo

son tecnicas que se usan para obtener un buen cafe

Es una tecnica o profesion donde se especializan en todas las bebidas a base de cafe

¿Sabe qué es el Barismo? 52 respuestas

el arte de hacer un buen café

El arte de preparar bebidas a base de café Espresso

Es el área en la que se desempeña una persona para hacer todo tipo de preparaciones o bebidas con café

Es la forma de preparar bebidas a base de cafe

Es una técnica usada para perfeccionar las bebidas a base de cafe

Si

Cultura del café

Es el arte de preparar buenas bebidas ya sea frias o calientes a base de cafe con diferentes métodos y técnicas.

Es el arte de preparar bebidas a partir de cafe espresso y un amplio conocimiento del mismo son tecnicas que se usan para obtener un buen cafe

Es una tecnica o profesion donde se especializan en todas las bebidas a base de cafe materia dedicada al estudio del cafe

es el arte de preparar bebidas a base de café espresso y del amplio conocimiento en cuanto al café.

Barismo es la persona que está especializada en hacer preparaciones a base de café de alta calidad, creando nuevas y diferentes bebidas de este, usando varios tipos de leches, esencias y licores

Barismo es el arte de preparar bebidas a base de café espresso y del amplio conocimiento en cuanto al café.

es el arte que se desenpeña en la elaboracion de bebidas de cafe y sus derivados

Es una profesion en la cual la persona encargada de realizar los diferentes tipos de cafe se les llama barista

es el estudio del café la cual se enfoca en su preparación investigación e innovación y ademas en la elaboración de productos a base de café

Es el estudio de bebidas a base de café

Arte de preparar bebidas a base de café espresso, sumado al amplio conocimiento en cuanto del mismo, desde su cultivo, procesamiento y elaboración

Refiere a la profesión del Barista experto profesional en el arte del café

Es la profesión de atender la barra

Persona encargada de hacer nuevas creaciones con la bebida a base de cafe

Es una rama que especializa a personas para desenvolverse en el ámbito de preparación y creación de productos y bebidas a base de cafe

Es el proceso por el cual pasa el cafe

es el arte de preparar un buen cafe

Es una profesión que se basa en la preparación de bebidas a base de café

Es una profesión que se encarga de las bebidas a base de cafe

Es la especialidad del cafe en una alta calidad, la que trabaja nuevas tendencias especialidades basadas en el, presentaciones nuevas etc.

Son los métodos de prefacion del café en todas sus modalidades

Si, es el arte de preparar bebidas a base de café

Barismo es el arte de preparar bebidas a base de café expreso y del amplio conocimiento en cuanto al cafe

El barismo es una profesión cuya especialidad se basa en todas aquellas bebidas elaboradas a base de café

Es una técnica usada para darle un toque de presentación a las tazas de café

El rama que se encarga del estudio y proceso del café.. acompañado por un barrista, experto en cada preparación a base de café

El barismo es la formacion que tiene una persona y el conocimiento que esta aprende para la elaborsgion de varias preparsciones de cafe

Todo lonrelacionado con cafe

La cultura del cafe

Es todo lo relacionado al tema del café y sus preparaciones

sí la ciencia que se especializa en la cultura del café

Es todo lo relacionado con el cafe sus tipos preparaciones y demas

Especialización en la máquina, preparaciones, tipos y todo lo relacionado con el cafe

Es la cultura del cafe

Es el arte de preparar diferentes cafés a base de expreso

Barismo es el arte de realizar diferentes preparaciones con cafe o deversos deribados o bebidas calientes

Profesión dedicada a todo el tema del café, desde su plantación hasta la preparación de una taza.

el barismo es una profesion del arte de preparar cafe y tiene conocimiento de esta planta es el estudio y arte que da a conocer el café no solo, como un grano o una bebida. da a conocer la infinidad de preparaciones, a base de una espresso

el barista es aquel que sabe todo del café hace preparaciones con él, añade licores, esencias,leches etc

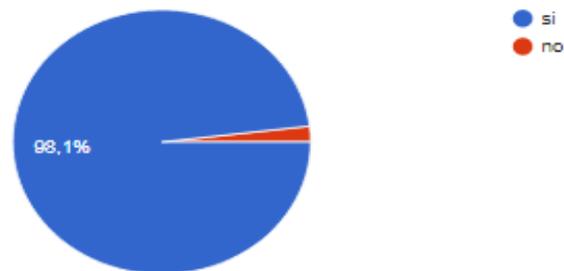
es el arte de preparar bebidas a base de cafe y un alto conocimiento de todo el proceso desde su origen hasta su presentación en taza

es una profesión especializado en cafe de alta calidad trabaja creando nuevas bebidas

3

¿Conoce cuáles son los pasos para elaborar un buen café?

52 respuestas



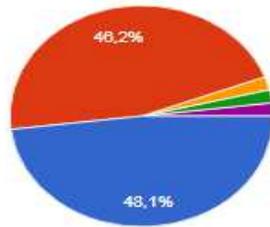
¿Conoce cuáles son los pasos para elaborar un buen café?52 respuestas

sino98,1%

4

¿Conoce algún mito sobre el café?

52 respuestas



- si
- no
- Que produce migraña
- He escuchado que el cafe tiende a ser adictivo no estoy segura si sea verdad, talvez puede ser un mito
- lo mas parecido a un mito que he escuchado es sobre sus beneficios en las heridas abiertas

¿Conoce algún mito sobre el café? 52 respuestas

Si no Que produce migraña He escuchado que el café tiende a ser adictivo no estoy segura si sea verdad, tal vez puede ser un mito lo más parecido a un mito que he escuchado es sobre sus beneficios en las heridas abiertas

46,2% 48,1%

Si

5

No

4

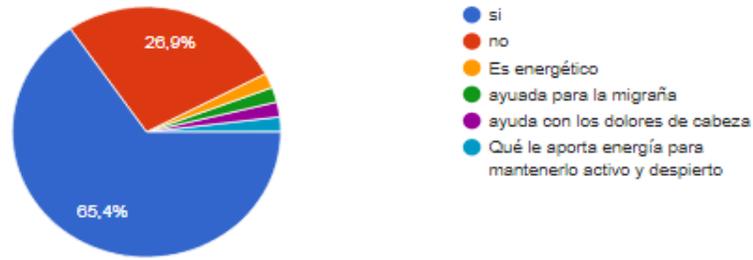
Que produce migraña

He escuchado que el cafe tiende a ser adictivo no estoy segura si sea verdad, talvez puede ser un mito

lo mas parecido a un mito que he escuchado es sobre sus beneficios en las heridas abiertas

¿Sabe cuáles son los beneficios, si los tiene, al consumir café?

52 respuestas



5

¿Sabe cuáles son los beneficios, si los tiene, al consumir café? 52 respuestas

si no Es energético ayuda para la migraña ayuda con los dolores de cabeza Qué le aporta energía para mantenerlo activo y despierto 26,9% 65,4%

Si 4

No 4

Es energético

ayuda para la migraña

ayuda con los dolores de cabeza

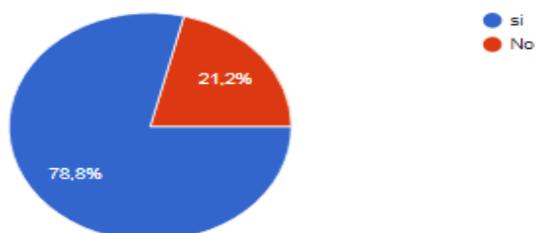
Qué le aporta energía para mantenerlo activo y despierto

6.

ABP

¿Considera usted qué podría trabajar desarrollando una investigación dentro del desarrollo de la asignatura de Barismo y cultura del café?

52 respuestas



ABP

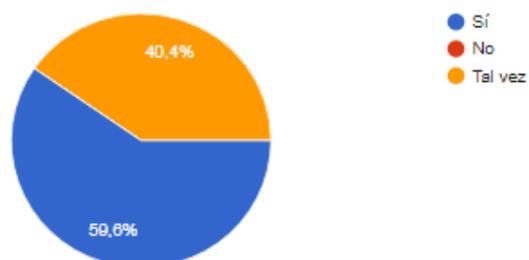
¿Considera usted qué podría trabajar desarrollando una investigación dentro del desarrollo de la asignatura de Barismo y cultura del café? 52 respuestas

si No 21,2% 78,8%

7

¿Le gustaría crear una oferta gastronómica a partir del uso de café como elemento básico?

52 respuestas



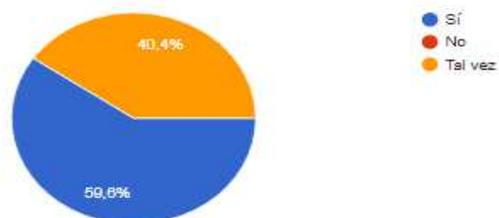
¿Le gustaría desarrollar un proyecto entorno al café que le permita conocer más del mismo? 52 respuestas

si No 15,4% 84,6%

8

¿Le gustaría crear una oferta gastronómica a partir del uso de café como elemento básico?

52 respuestas



¿Le gustaría crear una oferta gastronómica a partir del uso de café como elemento básico? 52 respuestas

Sí No Tal vez 40,4% 59,6%

Sí 1

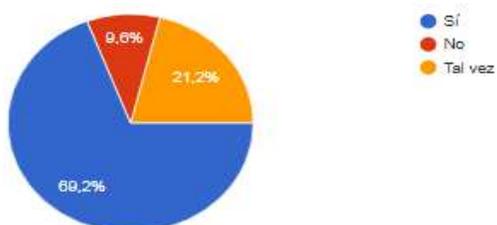
No

Tal vez 1

9.

¿Trabajaría usted para promover la sustentabilidad del manejo del café en Colombia?

52 respuestas



¿Trabajaría usted para promover la sustentabilidad del manejo del café en Colombia?52

respuestas

SíNoTal vez21,2%9,6%69,2%

Sí 6

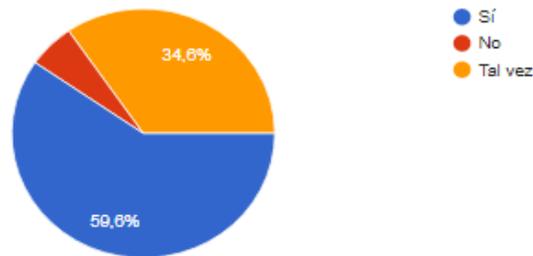
No

Tal

vez 1

¿Cree que puede conformar brigadas de trabajo que le permitan trabajar en la asignatura y que de esta manera conozca mejor el tema?

52 respuestas



10

¿Cree que puede conformar brigadas de trabajo que le permitan trabajar en la asignatura y que de esta manera conozca mejor el tema?52 respuestas

SíNoTal vez34,6%59,6%

Sí 1

No

Tal

Valor	Recuento
Colombia, tiene un clima perfecto en el...	1
Debido a el suelo donde es procesado ha...	1
Debido a su variedad y a su tratamiento...	1
En colombia se da el cafe Arábigo, el c...	1
En mi concepto, siempre a sido y siempr...	1
Es de buena calidad	1
Es el mejor cafe suave debido a su posi...	1
Es gracias a que Colombia tiene el mejo...	1
Gracias a su producción y elaboración d...	1
La forma en que se cultiva el cafe y qu...	1
La verdad no	1
No	3
Por el proceso de extracción que se rea...	1
Por el proceso y el buen café que se	1
Por el sabor	1
Por que es uno de los mejores echos a m...	1
Por que saca unas producciones de cafe ...	1
Por qué es un café suave y aromático	1
Por qué es un país donde se dedican a l...	1
Por ser un café único por sus condicion...	1
Por ser uno de los cafés más suaves.	1
Por si gran calidad como café suave	1
Por su buena cultivacion, que genera un...	1
Por su calidad	1
Por su cultivacion y su sabor siendo el...	1
Por su gran elaboracion desde el campo ...	1

Valor	Recuento
Por su suavidad	2
Porque el café es arábica suave y es se...	1
Se debe a características sensoriales e...	1
Se debe a que desde que se está cultiva...	1
Se le considera uno de los mejores café...	1
Si, el prestigio que se ha ganado el ca...	1
Si, por su suavidad y aroma por estar c...	1
Si. A que es de los países que mas prod...	1
Tenemos los mejores cultivos de café, p...	1
Uno de los más suaves en el mundo	1
al proceso de producción y sus condicio...	1
es de los mas suaves y saborizados del ...	1
es debido a que en colombia se elabora ...	1
es el mejor café suave lavado en el mun...	1
la dedicacion de los agricultores local...	1
por el proceso de producción y sus cond...	1
por ser el mejor café suave del mundo	1
por su aroma y textura lo hacen ser un ...	1
por su textura y sabor debido al clima ...	1
por su variedad	1
por sus terrenos u por la recoleccion a ...	1
porque es el cafe mas suave del mundo	1
porque es suave, también ayuda la altit...	1

¿Cree que el café Colombiano hace parte del patrimonio cultural Colombiano?

52 respuestas



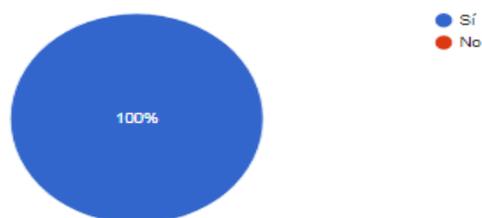
¿Cree que el café Colombiano hace parte del patrimonio cultural Colombiano? 52 respuestas

Sí No 100%

13

¿Cree que el café Colombiano hace parte del patrimonio cultural Colombiano?

52 respuestas

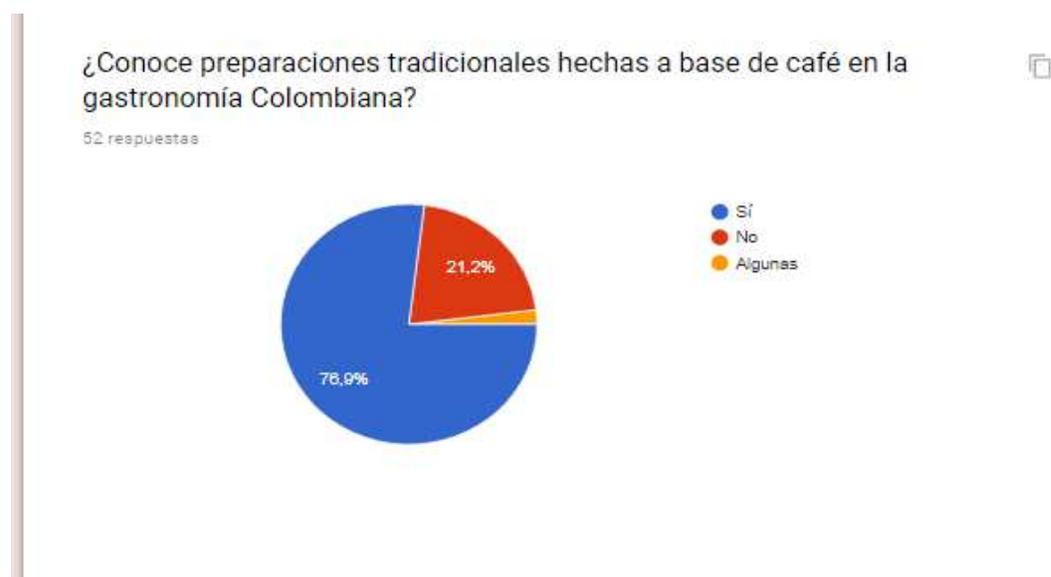


¿Conoce preparaciones tradicionales hechas a base de café en la gastronomía Colombiana? 52 respuestas

Sí No Algunas 21,2% 76,9%

Sí	40
No	11
Algunas	1

14



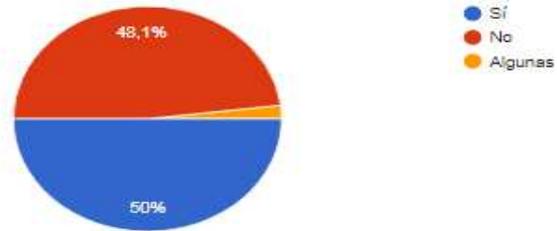
¿Conoce actividades a nivel nacional de reconocimiento al café? 52 respuestas

Sí No Algunas 48,1% 50%

Sí	26
No	25
Algunas	1

¿Conoce actividades a nivel nacional de reconocimiento al café?

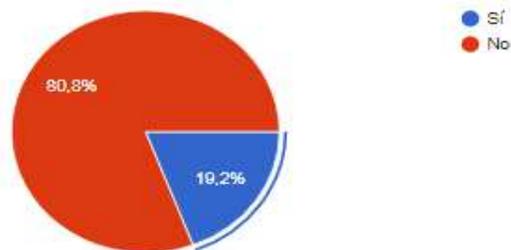
52 respuestas



10

¿El café es propio de Colombia?

52 respuestas



Anexo 4

	PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE	Código	EA-FR-7
		Versión	2
	FORMATO GENERAL DE SYLLABUS	Fecha	14-03-2014
		Página 90 de 99	

1. Área Disciplinar: Tecnología en Gastronomía				
1.1. Espacio Académico: Barismo y cultura del café	1.2. Ciclo		1.3. Ciclo y Año 2018-I	
	Fundamentación		1.4. Código	1.5. Grupo
Profesionalización	x			
1.6. Tipo de Curso:	Teórico		1.7. Número de Créditos	
	Práctico		Número de Horas Aula	
	Teórico-Práctico	x	Horas Trabajo	
			Independiente	
			2	48
			96	
1.8. Equipo Docente Responsable: Tecnología en Gastronomía				
1.9. Docente Responsable: Equipo de Bebidas		1.10. Número de Estudiantes		

2. Motivación, Importancia y Pertinencia

El café una de las bebidas más consumidas a nivel mundial, tiene una relevancia muy grande en Colombia, él país productor del mejor café suave del mundo.

Este producto insignia tiene gran aceptación en el mundo entero, él problema más grande es que nosotros como país cafetero, no sabemos apreciarlo, estamos acostumbrados a tomarlo con azúcar y un buen café bien elaborado no necesita de ella, se debe apreciar las variedades de los granos que cambian según la región y la altura en la cual crezcan, tiene variaciones según su método de elaboración, según su grado de tostion entre otras. Este contenido está diseñado para que la cultura del café invada a los jóvenes o las nuevas generaciones de la gastronomía que tienen la responsabilidad de engrandecer mucho más este producto en nuestro país.

El barista colombiano tiene ventajas ante él europeo y él americano, pero aun así no logra entender a cabalidad su producto otro de los propósitos de este programa será implementar en él estudiante otra de las profesiones que puede encontrar en él amplio mundo de la gastronomía.

3. Pregunta Ética

Siendo Colombia un país con un ecosistema diverso, el cual nos da la posibilidad de cultivar el mejor café suave lavado del mundo, porque no conocemos la profesión del barismo y no le prestamos la importancia que merece, si es la que resalta el producto insignia y que ayuda a la economía del país. Cuál es la importancia del barista para la industria gastronómica del país o del mundo entero, pensando que en cada restaurante de primera categoría debe existir al menos una persona en este cargo, especialista en las preparaciones de bebidas a base de café?

4. Objetivo General

Identificar el café como producto insignia del país y su correcta preparación según las características que pueda presentar cada variedad, por medio de esta, el barista debe identificar las técnicas y métodos de elaboración de esta bebida para así generar sensaciones incomparables en el comensal, obteniendo lo mejor de cada fruto, presentado en una deliciosa taza de café, existen muchas herramientas y equipamiento, las cuales proporcionan diferentes propósitos para poder obtener diferentes tipos de bebidas, con resultados inesperados dentro de la búsqueda de vivir nuevas experiencias. Para esto se necesita tener o desarrollar los conocimientos fundamentados en el área de Barismo y cultura del café un producto de mejor calidad y con mayor autenticidad.

4.1 Objetivos Específicos

1. ¿El estudiante conoce el cultivo, el desarrollo del fruto?
2. ¿Identifica los tipos de beneficio y las variables de tostión del café, reconociendo las características que cada uno de ellos resalta en sabores y aromas.
3. ¿El estudiante conoce definición e importancia del cargo del barista?
4. ¿El estudiante aplica análisis organolépticos de aromas y sabores?
5. Realiza degustaciones de las diferentes variedades y métodos de elaboración.
6. ¿El estudiante desarrolla el servicio del café con los respectivos protocolos tales como: la presentación del café aprobación y gusto del cliente?
7. ¿El estudiante hace maridajes de equivalencia y contraste permitiéndole asesorar al cliente en restaurantes, hoteles, bares, logrando así una buena comercialización del café?

5. Competencias del Programa

5.1 Competencia	5.2 Nivel de Desempeño	5.3 Indicadores de Competencia
Conocimiento	El estudiante domina todos los procesos del café, como lo son: el conocer de cultivo, desarrollo del fruto, métodos de recolección, los tipos de beneficio y que	El estudiante identifica los parámetros de la cultura del café. El estudiante realiza el servicio del café con los respectivos protocolos tales como: la

	aportes o cambios le da a cada varietal de café, sus distintos métodos de elaboración y lo distintivo de cada uno de ellos para resaltar cada propiedad organoléptica de cada café para así tener un mejor conocimiento y poder recomendar mejor a sus clientes en la escogencia y disfrute de una taza de café o en un producto elaborado a base de café	presentación del café y su preparación teniendo en cuenta todo su proceso para poder satisfacer las necesidades de los clientes en restaurantes, hoteles y bares ; aplicando el aprendizaje basado en proyectos el alumno deberá realizar un entregable en el cual se destaque las preparaciones (cocina, pastelería, repostería, mixología) llevados a productos a base de café , realizando un rescate de la gastronomía colombiana
Ético profesional	Es responsable en el manejo de los diferentes tipos de clientes, asume el trabajo en equipo y respetando los compañeros de trabajo y sus superiores.	El estudiante de la universitaria agustiniana, es un Tecnólogo formado bajo los pilares agustinianos, que le permitirán desarrollarse en diferentes ambientes prestando el adecuado servicio y responsabilidad en la venta y consumo de bebidas como el café.
Fuentes de información.	Realiza investigación de diferentes fuentes permitiendo la construcción de pensamiento crítico.	Presenta trabajos con el aporte de diferentes fuentes, haciendo uso de los diferentes instrumentos de información tecnológica apoyándose en artículos científicos donde se destaque el café no solo como una bebida sino como un producto de innovación a la gastronomía.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	El estudiante hace ensayos y redacciones con coherencia y orden.	Realiza ejercicios de coevaluación, analiza textos los discute con sus compañeros integra sus ideas.

6. Planeador de metodología de Aprendizaje por Contenido

6.1 Contenidos Temáticos	6.2 Estrategias pedagógicas	Trabajo independiente	
		6.3 de preparación	6.4 De resultados
Importancia del café en el sector de alimentos y bebidas.	socialización	Comprende como la religión, sociedad y política hacen parte de la evolución del café.	Presenta un ensayo dado argumento a como el café hace parte de la evolución de la humanidad, realiza video en el cual describe toda la historia

			del café en el mundo y Colombia.
Técnicas de preparación y servicio del café	Presentación de los aspectos a tener en cuenta en el maridaje	Identifica los maridajes correctos e incorrectos.	Realizar un resumen enfatizado en el concepto de maridaje
Comercialización del café	Trabajo en equipo y juego de roles trabajando la venta y asesoría en el consumo de bebidas de café o a base de café.	Establece una relación entre el método de elaboración y el barista.	Investigar los tipos de clientes y el manejo de los gustos que se tienen en cuenta para el consumo del café e investiga acerca de las diferentes cartas de café según la especialidad.
Características de variedades y tipos de café	Trabajo en cognición situada y caso problema.	Comprende que las variedades son la base de los estilos de café producidos en los países productores.	Reconoce lo varietales de café dependiendo la zona de cultivo y su tipo de beneficio, Presenta carta básica con las respectivas características de los cafés y las normas de etiqueta y protocolo.

7. Unidad	7.1 Semana	7.2 Tema
Introducción	1	<ul style="list-style-type: none"> Definición Reglamento Socialización del syllabus
Historia del café, Colombia país productor	2	<ul style="list-style-type: none"> Historia del café Como llego a Colombia
El agua	3	<ul style="list-style-type: none"> Características del agua para preparar un buen café
Botánica	4	<ul style="list-style-type: none"> Cultivo Variedades Semilla Pergamino Tostado
El molino	5	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste Molienda fina o gruesa según el método de elaboración
Primer corte Parcial I	6	<ul style="list-style-type: none"> Valoración del aprendizaje de los temas vistos, detectando debilidades y aplicando refuerzo.
Máquina de espresso	7	<ul style="list-style-type: none"> funcionamiento características manipulación
Preparación	8	<ul style="list-style-type: none"> Manipulación de la máquina y otros métodos

Él barista, preparación	9	<ul style="list-style-type: none"> • Cata y degustación del café
Él análisis, ventajas y responsabilidades del barista	10	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo y organización de la maquina • Mise en place
Segundo corte Parcial II	11	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración del aprendizaje de los temas vistos, detectando debilidades y aplicando refuerzo.
Él espresso	12	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración, cata y degustación del espresso.
La leche y él capuccino	13	<ul style="list-style-type: none"> • La leche. • Elaboración, cata y degustación del capuccino.
Carta básica	14	<ul style="list-style-type: none"> • Cata y degustación de algunas bebidas a base de café
Complementos para una excelente bebida	15	<ul style="list-style-type: none"> • Cata y degustación del café con su maridaje
Socialización de notas	16	<ul style="list-style-type: none"> • Socialización de notas

8. Evaluación			
8.1 Corte Evaluación	8.2 Actividades de evaluación	8.3 Parámetros de evaluación	8.4 Valor porcentual
Primer Corte	exposición	Capacidad de síntesis e interpretación de contenido y contextualización de temática, trabajo expositivo, debates	25%
	quiz	Conocimiento teórico	25%
	Parcial I	Conocimientos y contextualización de la temática	50%
Segundo Corte	Talleres prácticos	Presentación, orden, aseo y materias primas	25%
	Actividad plataforma, lectura de un artículo	Resolución actividad en la plataforma Resumen	25%
	Parcial II	Conocimientos y contextualización de la temática	50%
Tercer Corte	Artículo en ingles	Traducción, vocabulario desconocido, opinión del artículo por parte del alumno	25%
	Salida técnica	Apropiación del conocimiento	25%
	Parcial III	Conocimientos y	50%

		contextualización de la temática	
--	--	----------------------------------	--

9. Fuentes de Información (Digitales o Impresos)

En biblioteca de la universidad

Libro:

Culto al café, oceano ambar, yasar karaoglu, 2008 cód. ISBN: 84-7556-305-8.

Bibliografía complementaria:

Libro guía: Guía Toma Café

file:///C:/Users/Acer/Downloads/Comp%206_Guia_BaristasAp.pdf

historia del café en colombia, él cid, ingrid zamorano, 2009, e-libro

Artículo en inglés:

https://www.cerstvyboby.cz/user/related_files/rao-barista.pdf

9.1 Revistas – Periódico

<http://www.forumdelcafe.com>

<http://www.baristamagazine.com>

<http://www.elmundodelcafe.com.mx/revistas>

9.2 Direcciones de Internet

<http://www.baristahustle.com/8020-method/>

<https://www.youtube.com/watch?v=2zKcFdjELzY>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ga-KGUWoBzo>

10. E-mail

10.1 Teléfono

diby.calderon@uniagustiniana.edu.co

10.2 Estudios de pregrado: profesional en culinaria y gastronomía

10.3 Estudios de postgrado:

Anexo 5

CRONOGRAMA DE TRABAJO							
FASE 1	2019						
	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov
Realizar estudio de mercado, ofertas gastronómicas entre otros							
Conocer la historia del café en Colombia y el mundo				X			
Reconocer como se encuentra el sector productivo en cuanto al desarrollo del café.				X			
Investigar el proceso de siembra y cosecha del café en Colombia.				X			
Recopilar de manera ordenada la información, normas APA				X			
FASE 2	2019						
	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov
Planificación del trabajo, distribución de tareas				X			
Establecer metodología y rango de aplicación. Trabajo de campo.					X		
Selección de variables					X		
Desarrollo de herramientas de recolección de información en favor del proyecto.					X		
FASE 3	2019						
	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov
Elaboración de recetas tradicionales y técnicas tradicionales de elaboración del café.						X	
Innovación y creatividad, áreas de desempeño transversales.						X	
Sistematización de la información, recetas estándar, fichas técnicas, recetarios, glosarios, documentos maestros.						X	
FASE 4	2019						
	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov
Informe de resultados							
Evidencias videos, material gráfico, recetas otros.							X
Aportes a la comunidad							X
Aportes al trabajo en grupo, construcción de competencias.							X
Muestra gastronómica.							X
Emprendimiento							X
Evaluación general							X

Anexo 6

Matriz de evaluación de ABP

FASE	Objetivo de formación	Aplicación	Distribución del trabajo y roles	Excelente	Bueno	Aceptable	Malo	Pésimo
FASE UNO	Realizar estudio de mercado, ofertas económicas	Información	grupo	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Conocer la historia del café en colombia y el mundo	Información	individual	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Reconocer como se encuentra el sector productivo en cuanto al desarrollo del	Información	individual	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Investigar el proceso de siembra y cosecha del café en	Información	grupo	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Recopilar de manera ordenada la información, normas APA	Información	grupo, revision por parte del docente	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5) La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
FASE DOS	Planificación del trabajo, distribución de tareas	Planificación	grupo, revision por parte del docente	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5) La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Establecer metodología y rango de aplicación.	Planificación	grupo	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Selección de variables	Planificación	grupo	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Desarrollo de herramientas de recolección de información en favor del proyecto	Planificación	grupo	La valoración de este ítem estará dado por el cumplimiento a cabalidad y búsqueda mas allá de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-3.0)	(2,9-2,0)	(1,9-0)

FASE	Objetivo de formación	Aplicación	Distribucion del trabajo y roles	Excelente	Bueno	Aceptable	Malo	Pésimo
FASE TRES	Elaboracion de recetas tradicionales y tecnicas tradicionales de elaboracion del café.	Realización	individual	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
				La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)				
	Innovacion y creatividad, areas de desempeño transversales.	Realización	individual	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Sistematizacion de la informacion, recetas estandar, fichas tecnicas, recetas, glosarios, documentos maestro.	Realización	grupo	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
FASE CUATRO	Informe de resultados	Evaluación	individual	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
				La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)				
	Evidencias videos, material grafico, recetas otros.	Evaluación	individual y grupo	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Aportes a la comunidad	Evaluación		La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Aportes al trabajo en grupo, construccion de competencias.	Evaluación	grupo, revision por parte del docente	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
				La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)				
	Muestra gastronomica.	Evaluación	grupo, revision por parte del docente	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
	Emprendimiento	Evaluación		La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)
Evaluacion general	Evaluación, heteroevaluacion, coevaluacion.	grupo, revision por parte del docente	La valoracion de este item estara dado por el cumplimiento a cabalidad y busqueda mas alla de lo que esta descrito. Su nota sera de (5)	(4,9-4.0)	(3,9-30)	(2,9-2,0)	(1,9-0)	

