conocer
conocimiento • competitividad • crecimiento

# NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL

## I.- Datos Generales

| Código: | Título: |
|---|---|
| NUTUR008.01 | Preparación de bebidas con base de café |

**Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:**

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que preparan y sirven bebidas con base de café y cuyas competencias incluyen el disponer la materia prima, equipo y utensilios y elaborar bebidas con basé de café.
Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL.

**Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:**

Turismo

| Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER: | Fecha de publicación en el D.O.F: |
|---|---|
| 14/08/2008 | 04/11/2008 |

**Nivel de competencia:**

Dos

Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles.
Depende de las instrucciones de un superior.
Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

**Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):**

| Módulo Ocupacional | Clave del Módulo |
|---|---|
| Jefes de restaurante y bar | 0723-03 |
| **Ocupaciones:** | **Código:** |
| Promotor de Bebidas | 0723-03-05 |

**Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):**

**Sector:**

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas

**Subsector:**

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas

**Rama:**

7221 Restaurantes con servicio de meseros

**Subrama:**

72211 Restaurantes con servicio de meseros

**Clase:**

722111 Restaurantes-bar con servicio de meseros

722112 Restaurantes sin bar y con servicio de meseros

**Rama:**

7222 Restaurantes de autoservicio y de comida para llevar

**Subrama:**

72221 Restaurantes de autoservicio y de comida para llevar

**Clase:**

722211 Restaurantes de autoservicio

722212 Restaurantes de comida para llevar

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

## II.- Perfil de la NTCL

| Unidad 1 de 1 | Elemento 1 de 2 | Elemento 2 de 2 |
|---|---|---|
| Preparación de bebidas con base de café | - Disponer de materia prima, equipo y utensilios del área de trabajo | - Elaborar bebidas con base de café |

**III.-Estándares de la competencia laboral de la Unidad:**

| **Código:** | **Unidad:** |
|---|---|
| NUTUR008.01 | Preparación de bebidas con base de café |

**Elementos que conforman la Unidad:**

| Referencia | Código | Título |
|---|---|---|
| 1 de 2 | E0154 | Disponer de materia prima, equipo y utensilios del área de trabajo |

**Criterios de Evaluación:**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica el funcionamiento de la máquina de espresso:

* Antes de iniciar sus labores;
* Corroborando que tenga suministro de agua;
* Revisando que el termómetro marque una temperatura de 88° a 96°C y el manómetro una presión de 9 a 10 atmósferas/1.1 a 1.2 bares;
* Ratificando en el manómetro que el flujo del agua sea de 425 a 500 ml/minuto a través de cada uno de los grupos sin el porta filtro puesto;
* Comprobando que los orificios de la lanceta de vapor estén libres de residuos de leche, y;
* Constatando que las mangueras de suministro y desagüe de agua tengan libre flujo.

2. Limpia la máquina de espresso:

* Al final del turno;
* Higienizando los grupos con filtro ciego, cepillo de cerdas de nylon y detergente especial para máquinas de espresso;
* Haciendo varios reflujos de agua hasta dejarlo libre de espuma y sin restos de café;
* Cepillando la parte externa de la criba y el empaque que la rodea entre reflujo y reflujo y la parte interna de la criba una vez desatornillada;
* Enjabonando la cabeza de grupo con detergente y cepillo de cerdas de nylon;
* Tallando el maneral y los filtros suavemente con fibra/cepillo de cerdas de metal y detergente especial;

* Espumando con la lanceta la solución de jabón bactericida especial;
* Introduciendo el cepillo de cerdas de nylon dentro de la lanceta de vapor previamente remojado en el jabón bactericida especial;
* Aseando la cabeza de la lanceta de vapor con el jabón bactericida especial;
* Abriendo la llave de vapor hasta eliminar residuos de jabón bactericida especial;
* Lavando la parrilla y la charola con detergente especial y con esponja;
* Enjuagando la cabeza de la lanceta de vapor, la parrilla, la charola y los manerales con agua limpia;
* Secando las partes con un trapo limpio y seco;
* Colocando la cabeza de la lanceta de vapor, la parrilla y la charola en el lugar que les corresponde, y;
* Trapeando con un trapo húmedo y limpio la parte exterior de la máquina de espresso.

3. Limpia el molino dosificador:

* Al final del día;
* Extrayendo el café en grano de la tolva;
* Removiendo residuos de aceite de café con 40 gramos de granos de cereal de fibra especial y con 40 gramos de café en grano;
* Desechando los residuos del contenedor de café molido;
* Retirando los residuos de aceite de café del interior de la tolva y el contenedor de café molido con un trapo húmedo y caliente, y;
* Trapeando con un trapo húmedo y limpio la parte exterior del molino.

4. Lava la licuadora:

* Tallando el vaso y la tapa con una esponja y jabón neutro entre bebida y bebida;
* Enjuagando el vaso y la tapa con agua limpia hasta retirar residuos de jabón y de la bebida anterior, y;
* Trapeando el motor y el cable de la licuadora con un trapo húmedo y limpio.

5. Lava los utensilios de trabajo:

* Limpiando el compactador de café con un trapo seco y suave;

* Tallando vajilla, plaqué, trapos de limpieza, termómetro, vasos medidores, jarritas de extracción, bagacero y cojín de caucho con agua limpia y jabón neutro;
* Enjuagándolos con agua limpia hasta retirar residuos del jabón neutro;
* Secándolos con un trapo limpio y seco, y;
* Colocándolos en el lugar determinado por el establecimiento.

6. Limpia el área de trabajo:

* Retirando cualquier obstáculo que impida la limpieza de la barra y contrabarra;
* Tallando la barra y contrabarra con esponja, agua y jabón neutro al inicio y al final del turno;
* Trapeando la barra de servicio y anaqueles durante el turno con un trapo limpio, y;
* Lavando con agua y jabón los pisos al final del turno.

7. Obtiene el grado de molido para el espresso:

* Realizando la molienda inicial del café hasta lograr una textura similar al azúcar refinada;
* Retirando el portafiltro del grupo de la máquina de espresso, sin forzar el dispositivo de sujeción;
* Tirando el bagazo en el bagacero;
* Limpiando con un trapo seco y limpio el filtro y las patas del portafiltro;
* Moliendo de 14 a 18 gramos de café para cada servicio;
* Dosificando el café en el filtro doble;
* Nivelando el café en todo el filtro hasta distribuirlo de manera homogénea;
* Rasando el exceso de café hasta dejar la superficie del filtro plana;
* Ejerciendo la primera compactación de aproximadamente 10 kilos y la segunda compactación de aproximadamente 15 kilos;
* Puliendo la superficie al girar el compactador de una a dos veces sin fuerza;
* Limpiando el filtro y orejas del portafiltro con la mano hasta dejarlo sin residuos de café;
* Colocando el portafiltro en el grupo, fijo y sin movimiento;
* Extrayendo inmediatamente el café;
* Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de presionar el botón de extracción;

* Recibiendo la extracción de café en dos vasos graduados de espresso;
* Verificando que en un rango de 20 a 30 segundos el volumen de extracción de café final sea de una onza en cada vaso;
* Deteniendo la extracción y el cronómetro en el rango de 20 a 30 segundos;
* Verificando por medio de los sentidos de la vista, olfato y gusto el balance de sabor de la bebida de acuerdo a la mezcla, y;
* Ajustando el molino en menos de 25 minutos hasta obtener el balance de sabor requerido por el barista.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los utensilios, área y equipo de trabajo limpios:

* Están exentos de malos olores, manchas, polvo y fracturas, y;
* Se encuentran libres de restos de detergente, agua, café, leche y objetos extraños.

2. El área de trabajo ordenada:

* Presenta tazas alineadas con el asa hacia el frente y boca arriba;
* Tiene jarras limpias y secas cerca de la máquina de espresso;
* Incluye bagacero, brochas, compactador y cojín para compactar cerca del molino de dosificación;
* Tiene leche fría a la mano, y;
* Presenta vasos medidores, cronómetro, trapos de limpieza y termómetro.

3. El molino aseado:

* Está limpio;
* Presenta muelas afiladas y limpias;
* Se encuentra sin restos de café molido, y;
* Tiene la tolva vacía.

4. La materia prima almacenada:

* Está acomodada de acuerdo a la temperatura, fecha de caducidad, rotación y uso, y;
* Se encuentra dentro del área de servicio y a la mano del barista.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

| CONOCIMIENTOS | NIVEL |
|---|---|
| 1. Criterio y procedimiento para el cambio de empaques y alambre sujetador de filtro en la máquina de espresso. | Aplicación |
| 2. Principales problemas que presenta el equipo de preparación de café. | Conocimiento |
| 3. Partes del equipo para preparar café. | Comprensión |
| 4. Características organolépticas de la bebida preparada. | Conocimiento |

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Persona accidentada en el área de trabajo.

RESPUESTAS ESPERADAS

Verifica la gravedad de la lesión, mantiene la calma y solicita los servicios médicos

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Meter el dedo en el molino cuando está en funcionamiento y conectado.
2. Meter objetos extraños en la licuadora cuando está operando.
3. Desajustar las variables de presión y temperatura en la máquina de espresso.
4. Operar la máquina de espresso sin suministro de agua.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Cooperación: La manera en que coordinadamente con su grupo de trabajo realiza las actividades de limpieza de su área de trabajo, equipo y almacenaje de materia prima.
2. Limpieza: La manera en que su presentación personal cumple con los puntos 5.9.5, “la presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente, así como con ropa limpia”; 5.9.6 “las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte” y 5.9.7 “no se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas”; de la NOM-093-SSA1-1994.

GLOSARIO

1. Área de trabajo: Se considera el lugar o espacio en que el barista desempeña sus labores y que abarca la maquinaria para preparar café, lavado de loza y equipo, estantería y la zona de lavado de manos.

| | | |
|---|---|---|
| 2. | Atmósferas: | Se le llama a la unidad de presión para los gases comprimidos en la caldera de la máquina de espresso y se refiere a la presión con la que sale el agua durante la extracción. |
| 3. | Bagacero: | Se dice de un recipiente comúnmente de acero, utilizado para depositar el bagazo de café que se encuentra en el portafiltro y cuenta con un travesaño recubierto de caucho. |
| 4. | Balance de sabor: | Es un equilibrio entre acidez, aroma, dulzura y cuerpo. |
| 5. | Barista: | Se conoce con este nombre a las personas que se dedican exclusivamente a la preparación de bebidas con base de café y que operan el equipo necesario para lograrlo. |
| 6. | Brochas: | Es un utensilio con cerdas suaves utilizado para retirar gránulos de café contenidos en las partes externas del molino y de la barra. |
| 7. | Cabeza de grupo: | Es la parte de la máquina que dispensa el agua a presión a través de la criba. Esta hecha de metal y tiene forma de disco en la que se introduce el portafiltro. |
| 8. | Caldera: | Se le conoce a la parte de la máquina donde se calienta el agua hasta llegar a una temperatura constante generando vapor. Dependiendo del modelo podrá tener 1 ó 2 calderas. |
| 9. | Cojín para compactar: | Es un utensilio de caucho, sobre el cual se apoya el poltafitro para compactar el café molido. |
| 10. | Compactador: | Es un aditamento que se utiliza para formar una pastilla de café molido plana y uniforme en el portafiltro y puede ser de material variado. |
| 11. | Criba: | Es la parte de la cabeza de grupo, que irriga y distribuye el agua en el portafiltro. |
| 12. | Detergente especial: | Se dice de la fórmula concentrada de detergente que es biodegradable, baja en fosfatos y poca formación de espuma y se usa para eliminar residuos de café. |
| 13. | Equipo de trabajo: | Se le llama así al conjunto de implementos que son necesarios en la elaboración de café, tales como la máquina de espresso, el molino dosificador, la licuadora industrial y la cafetera de americano. |
| 14. | Filtro ciego: | Se le conoce al aditamento que consta de una canastilla de acero sin orificios en la base, que se coloca en el portafiltros y que sirve para la limpieza del grupo. |

| | | |
|---|---|---|
| 15. | Granos de cereal de fibra especial: | Es una fórmula compuesta por granos de cereal comprimido y excipientes farmacéuticos de grado alimenticio y natural que absorben los aceites viejos de café. |
| 16. | Grupos: | Parte de la máquina que contiene la cabeza de grupo, el portafiltro con sus canastillas y el botón que activa la bomba. |
| 17. | Jabón bactericida especial: | Fórmula especialmente diseñada para eliminar residuos lácteos contenidos en las lancetas y jarras. |
| 18. | Jarritas de extracción: | Se les llama así a los contenedores de acero inoxidable con asa, de 1 ó 2 onzas que reciben el espresso. |
| 19. | Lanceta de vapor: | Se conoce como el conducto de la máquina que libera el vapor generado en la caldera. |
| 20. | Mangueras de desagüe: | Éstas son mangueras flexibles por donde se liberan los desechos del agua utilizada en la preparación de café. |
| 21. | Mangueras de suministro de agua: | Se refiere a las mangueras flexibles que se conectan entre la toma de agua o garrafón de agua potable y el filtro. |
| 22. | Máquina de espresso: | Se le llama al equipo diseñado para la extracción de café y espumado de leche que se generan por la temperatura y presión del agua contenida en el mismo. |
| 23. | Mezcla: | Es un compuesto de 2 o más tipos de granos de café de diferentes regiones, variedades, niveles de tueste y/o procesos. |
| 24. | Molino de dosificación: | Equipo que muele los granos de café y permite el suministro al portafiltro y puede ser automático y manual. |
| 25. | Muelas: | Están en la parte interna del molino, y son los accesorios que se encargan de triturar el grano de café, son ajustables a las necesidades de la molienda con forma cónica o plana. |
| 26. | Objetos extraños: | Cualquier cosa que no sea parte del equipo o utensilio de trabajo. |
| 27. | Plaqué: | Se refiere a los cubiertos que se colocan en la mesa del comensal. |
| 28. | Reflujos: | Acción en la cual el agua erogada de la criba regresa a través de ésta permitiendo la limpieza interna y es desechada por la manguera de desagüe. |
| 29. | Tiempo y volumen de extracción: | Se le conoce así a la operación de obtener una onza de extracción cronometrando el tiempo desde que se activa el botón de erogación hasta detenerla y va de los 20 a los 30 segundos de acuerdo a la mezcla y técnica del barista. |
| 30. | Tolva: | Parte del molino que contiene los granos de café enteros. |

| | | |
|---|---|---|
| 31. | Utensilios: | Se les llama así a los implementos manuales que sirven para desempeñar la función del barista, como cucharas, cuchillos, trapos, elementos de limpieza, tablas de corte. |
| 32. | Vajilla: | Se dice del conjunto de accesorios que consta de platos, tazas, vasos y copas. |
| 33. | Vasos medidores: | Se entiende por recipientes de vidrio transparente y fondo redondo graduados a 1.5 oz y miden el volumen de las extracciones. |
| 34. | Velocidad de flujo: | Se conoce al tiempo y forma en la que se extrae el café espresso y que se vierte con una apariencia de miel caliente del portafiltro hacia las tazas. |

| Referencia | Código | Título |
|---|---|---|
| 2 de 2 | E0155 | Elaborar bebidas con base de café |

**Criterios de Evaluación:**

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Revisa la orden de servicio de bebidas:

* Antes de atenderla, y;
* Confirmando al cliente/mesero, las especificaciones anotadas en la orden.

2. Elabora las guarniturás:

* Empleando materia prima de acuerdo al orden de rotación en su almacenaje;
* Verificando que las frutas a ocupar estén limpias;
* Desinfectando las frutas con solución bactericida durante el tiempo indicado por el fabricante;
* Revisando que los recipientes en las que se colocan estén limpios, y;
* Conservándolas en un lugar fresco.

3. Prepara la crema batida:

* Agregando crema en un recipiente a presión de acuerdo a lo determinado por el establecimiento;
* Poniendo de una a dos cápsulas de óxido nitroso de acuerdo al volumen del recipiente utilizado;

* Esponjándola mediante un agitado, y;
* Conservándola en refrigeración.

4. Elabora el café cappuccino frío:

* Vertiendo dos espressos sencillos en un vaso con capacidad de 14 a 16 onzas;
* Vaciando en el mismo vaso 8 onzas de leche fría;
* Endulzándolo de acuerdo con la receta del establecimiento;
* Sirviéndolo con dos cubos de hielo como mínimo, y;
* Adornando con un botón de crema batida y decorado con guarnitura.

5. Prepara el café cappuccino frappé:

* Vertiendo dos espressos sencillos en un vaso con capacidad de 16 onzas;
* Vaciando en el mismo vaso 4 onzas de agua fría;
* Sirviendo 40 gramos de base neutra;
* Adicionando hielo molido a punto frappé, y;
* Adornando con crema batida y decorado con guarnitura.

6. Espuma la leche:

* Vertiendo leche fría en una jarra con boca de pico de acero inoxidable;
* Sacando agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo húmedo y limpio;
* Incorporando aire con la lanceta de vapor hasta obtener un cremado de microburbuja y sin exceder la temperatura de 72° a 76° C;
* Extrayendo la leche acumulada en la lanceta de vapor sobre el trapo húmedo y limpio, y;
* Enjuagando las jarras con agua entre bebida y bebida hasta retirar residuos de la preparación anterior.

7. Elabora el espresso:

* Recibiendo la extracción de café en una taza de espresso;
* Parando la extracción en el rango de 20 a 30 segundos y el volumen final sea de una onza, y;
* Sirviéndolo inmediatamente.

8. Prepara el café americano:

* Colocando café molido regular en el filtro de acuerdo al tamaño del equipo;
* Distribuyendo el café de forma homogénea en el filtro;
* Agregando agua fría y limpia de acuerdo al tamaño del equipo;
* Percolando agua caliente a través del café hasta obtener la bebida, y;
* Vaciando el percolado en un termo para su servicio.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El espresso elaborado:

* Está servido en una taza de cerámica con capacidad de dos a tres onzas, precalentada;
* Presenta crema de café de color dorado/oscuro rojizo avellanado, persistente y consistente con el tamaño de burbuja pequeña;
* Tiene un volumen de 1 onza/30 ml. y una temperatura de 76 a 82 °C, y;
* Presenta balance de sabor, aroma, cuerpo y acidez.

2. El café americano elaborado:

* Está servido en una taza de cerámica de 6 a 10 onzas de capacidad;
* Presenta balance de sabor, aroma, cuerpo y acidez, y;
* Tiene una temperatura de 75° a 85°C.

3. El café cappuccino elaborado:

* Está servido en una taza de cerámica precalentada de 5 a 6 onzas de capacidad;
* Presenta espuma brillosa de microburbuja con circunferencia cerrada de café;
* Tiene un grosor de espuma de leche de 1.5 cm, y;
* Tiene un sabor predominante a café espresso, textura sedosa y una temperatura de 70 a 76 °C

4. El café latté preparado:

* Está servido en una taza de cerámica precalentada de 8 a 16 onzas de capacidad;
* Tiene espuma brillosa de microburbuja de 0.5 cm. de espesor con circunferencia cerrada de café, y;

***** Presenta sabor predominante a leche sobre café espresso y una temperatura de 70 a 76 °C.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

| CONOCIMIENTOS | NIVEL |
|---|---|
| 1. Estados productores de café. | Conocimiento |
| 2. Procesos básicos a los que es sometido el café antes de su consumo. | Conocimiento |
| 3. Tipos de grano de café. | Conocimiento |
| 4. Niveles de tostado y grados de molido | Conocimiento |
| 5. Orígenes y atributos del café. | Conocimiento |
| 6. Orden de preparación de bebidas. | Conocimiento |

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Limpieza: La manera en que al preparar las bebidas cumple con el punto 5.9.3 “lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes de: comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos y desinfectados; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz o toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos y tocar las perillas o puertas de equipo sucio”; de la NOM-093-SSA1-1994.
2. Orden: La manera en que mantiene en el lugar asignado los abarrotes, suministros y cristalería después de utilizarlos.

GLOSARIO

1. Acidez: Se le llama a uno de los atributos del café que se aprecia en las regiones laterales de la lengua. La acidez debe ser agradable y no confundirse con agrio. Puede ser alta, media, baja o inexistente y se puede describir como brillante, viva, intensa.
2. Aroma: Es el conjunto de atributos que se perciben a través de la nariz y del paladar blando y que nos permiten conocer las características del grano y su frescura.
3. Arte latté: Se dice de las figuras creadas en la superficie de la taza de cappuccino o latté a partir de la mezcla de la leche espumada y el espresso.
4. Cuerpo: Otro atributo del café, es una sensación táctil que se percibe en la lengua y paladar, dada por los sólidos del café contenidos en la taza.

| | | |
|---|---|---|
| 5. | Espumar: | Se le llama a la incorporación de aire en la leche formando microburbujas generando un remolino dado por la presión y temperatura de la lanceta de vapor. |
| 6. | Esponjar crema batida: | Cuando se incorpora aire a baja temperatura en la crema hasta que dobla su volumen y adquiere una consistencia firme. |
| 7. | Guarnituras: | Se dice de las preparaciones o ingredientes que dan un valor agregado al sabor y apariencia de la bebida. |
| 8. | Microburbuja: | Se le llama así al aire contenido en la estructura formada por proteínas, fosfolípidos y grasas de la leche, que da una mayor estabilidad a la espuma y permite que el sabor del espresso se mezcle con el de la leche. |
| 9. | Molido regular: | Es el grado de molido que se utiliza para cafeteras con filtro de tela, papel o metálico, no es tan fino como el que se utiliza para el espresso o turco, ni tan grueso como el que se utiliza para cafetera percoladora. |
| 10. | Percolar: | Se refiere a preparar café tipo americano por medio de una cafetera del tipo común. |
| 11. | Punto frappé: | Es aquel en el que el hielo molido presenta una textura granulada diferente a la de la nieve, sin ser tan gruesa como un hielo triturado. |
| 12. | Tamaño de burbuja: | Son aquellas microburbujas que dan homogeneidad a la superficie de la crema del espresso. |
| 13. | Textura sedosa: | Se le llama así a la consistencia de la leche espumada cuando es espesa, suave de superficie brillante y permanente. |

## Anexo 1: EC0086

| Fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia | Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia |
|---|---|
| **04 de Noviembre de 2013** | **Dos años** |

| La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia | La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia |
|---|---|
| **04 de Noviembre de 2018** | **Dos años** |