I.- Datos Generales

Código	Título
EC0622	Preparación de bebidas con base de café

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que preparan y sirven bebidas con base de café (baristas) y cuyas competencias incluyen el preparar la materia prima, equipo, utensilios y elaborar bebidas a base de café.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Para alcanzar la competencia en este Estándar de Competencia, se requieren, en promedio, 240 horas de experiencia laboral o 120 horas de experiencia con 48 horas de capacitación.

Descripción general del Estándar de Competencia

Muestra los desempeños, productos, conocimientos, hábitos y valores necesarios para operar maquinaria y equipo comúnmente utilizado para la elaboración de bebidas con base de café.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Se actualiza el EC0086 “Preparación de bebidas con base de café”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04 de noviembre de 2008.

Los asuntos y procesos de evaluación y certificación de competencias tramitados con base en el EC0086 “Preparación de bebidas con base de café”, tendrán para su conclusión, incluyendo la emisión de certificados, un plazo máximo de cinco meses, a partir de la publicación en el Diario Oficial de la Federación del presente Estándar de Competencia.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: 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.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
21 de agosto de 2015	8 de septiembre de 2015

Periodo sugerido de revisión/actualización del EC:

3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
Sin referente en el SINCO

Ocupaciones asociadas
Sin referente en el SINCO

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC
Barista

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:

722111Restaurantes-bar con servicio de meseros

Clase:

7222 Restaurantes de autoservicio y comida para llevar

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Fabricantes de maquinaria y equipo para café
- Productores tostadores, comercializadores y preparadores de café y sucedanéos

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0350 Tostador de café

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:

- Se evaluará de manera real el ajuste de máquinas y preparación de bebidas con base de café, sirviendo estas en base a una orden de servicio así como la limpieza que debe realizarse diariamente en una barra de café.

Apoyos/Requerimientos:

- 1 Molino dosificador de precisión.
- 1 Molino a granel

- 1 Máquina de espresso.
- 1 Licuadora.
- 1 Cafetera para hacer café tipo americano o accesorio para preparar café tipo americano.
- 1 Bagacera.
- 1 Cojín compactador.
- 1 Compactador.
- 1 Brochas de limpieza para área de molino.
- 2 Vasos medidores para calibración de espresso.
- 1 Cronómetro.
- 1 Termómetro.
- 2 Jarras de acero inoxidable de 600 ml.
- 2 Jarras de acero inoxidable de 350 ml.
- 2 Jarras de acero inoxidable 90 ml.
- 1 Refrigerador o hielera.
- 1 Sifón para crema batida.
- 1 Cepillo de cerdas de nylon para limpieza de grupos.
- 1 Cepillo para lanceta de vapor.
- 1 Cepillo para molino.
- 1 Filtro ciego.
- 6 Trapos de micro fibra.
- 4 Tazas para espresso.
- 4 Tazas para cappuccino.
- 1 Desarmador para cribas.
- 1 Accesorio especial para desmontar los porta filtros
- 1 Pinza para hielos o alimentos en general.
- 1 Kilo de café en grano tostado.
- 2 Litros de leche entera y fresca.
- 1 Litro de crema base.
- 2 Cápsulas de óxido nitroso.
- 1 Garrafón de agua.
- 1 Litro de agua.
- 1 Garrafón vacío.
- 1 Azúcar en sobre o disponible a granel.
- Guarniciones o toppings (chispas de chocolate, canela, frutas).
- 1 Bolsa de hielo.
- 1 Kilo de base neutra.
- 3 Jarabes para bebidas frías o calientes.
- 1 Detergente especial para máquinas de espresso
- 1 Detergente especial para molinos
- 1 Detergente especial para lancetas de vapor
- 2 Cucharas medidoras.
- 1 Taza medidora.
- 1 Esponja para lavar trastes y utensilios.
- 1 Jabón neutro o bactericida.
- 1 Cubeta.
- 1 Trapeador.

- 1 Escoba.
- 1 Recogedor.
- 1 Bolsa de basura.
- 2 Cestas para desperdicios orgánicos e inorgánicos.
- 1 Medidor de TDS

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 4 horas en campo, totalizando 5 horas

Referencias de Información

- NOM-093-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Preparación de bebidas con base de café

Elemento 1 de 2

Preparar la materia prima, equipo y utensilios en el área de trabajo

Elemento 2 de 2

Elaborar bebidas con base de café

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E1979	Preparar la materia prima, equipo y utensilios en el área de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia sus labores:
   - Corroborando que la máquina de espresso tenga suministro de agua con las siguientes características: inodora, incolora, insípida, con una cantidad total de sólidos solubles comprendida en un rango de 75 / 250 mg / l , con una dureza de calcio comprendida en un rango de 17-85 mg/l, una alcalinidad aproximada de 40 mg/l, un pH comprendido entre 6.5 a 7.7 y con un contenido de sodio cercano a 10mg /l,
   - Revisando que el termómetro de la máquina marque una temperatura de 90.5°C a 96°C y el manómetro una presión de 8.5 a 9.5 atmosferas / 1.1 – 1.2 bares, si y solo si la máquina de espresso es de 10 a 12 litros en la caldera (máquinas de 5 a 8 litros de 0.8 a 1.1 bar y máquinas de 15 litros a 1.5 bar),
   - 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. Verifica accesorios y materias primas para la preparación de café americano, área de elaboración de café americano:
   - Acomodando el equipo para calentar agua,
   - Acomodando accesorios para preparar café americano con sus diferentes filtros,
   - Acomodando la báscula para pesar y realizar la preparación de café americano,
   - Acomodando el agua para su uso,
   - Acomodando el molino a granel, y
   - Acomodando el café en grano para su uso.

3. Verifica accesorios en la estación de trabajo; área de máquina de espresso y molino:
   - Acomodando los recipientes para la recepción de las diferentes bebidas a base de espresso, conforme a tamaños específicos de acuerdo a cada bebida, sobre la parrilla de máquina de espresso con el propósito de precalentarlos,
   - Acomodando al menos 4 trapos limpios, para limpieza de porta filtro, derrames de café, parilla y para lanceta de vapor respectivamente,
   - Acercando café en grano para colocarlo en la tolva del molino dosificador,
   - Colocando al menos 2 jarras de acero inoxidable para 350 ml de servicio, 2 jarras de acero inoxidable para 180 ml de servicio y 2 jarras de acero inoxidable de 90 ml de servicio, todos estos accesorios limpios y secos,
   - Colocando al menos 4 vasos medidores de espresso para calibración,
   - Colocando bagacera, brochas exclusivas para limpieza de café molido, compactador, cronómetro, báscula, cojín de caucho para compactar cerca del molino dosificador, y
   - Verificando que la leche sea entera y esté en óptimas condiciones en el refrigerador o en su defecto manteniendo la cadena fría para su conservación, lista para usarse,

4. Obtiene el grado de molido para espresso:

- Colocando el café en grano el la tolva del molino dosificador,
- Purgando el molino con al menos 15 gramos de café,
- Eliminando el café de purga, colocándolo en el bagacero o depósito de desechos orgánicos,
- Eliminando cualquier residuo de detergente para molinos,
- Revisando grado de molienda inicial,
- Retirando el porta filtro de la cabeza de grupo de la máquina de espresso, sin forzar el dispositivo de sujeción,
- Desechando el bagazo dentro del porta filtro con un ligero golpe sobre el tubo cubierto de caucho de la bagacera,
- Limpiando con un trapo preferentemente oscuro limpio, seco y sin aromas, el filtro dentro del porta filtro,
- Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café en el porta filtro, sencillo / doble,
- Purgando café necesario entre los ajustes de molino, de ser necesario,
- Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo quede dentro evitando el menor desperdicio posible en el porta filtro, sencillo / doble,
- Nivelando el café molido de tal manera que pueda obtenerse una cama pareja y homogénea en el filtro, de no hacerlo justificando la razón,
- Compactando con firmeza, para lograr una pastilla de café en el filtro,
- Compactando por segunda ocasión y si es necesario corregir el nivel de la compactación anterior,
- Puliendo la superficie con el compactador,
- Limpiando la parte superior del filtro y salidas de café del porta filtro,
- Purgando con agua el grupo de la máquina de espresso a utilizar,
- Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso,
- Accionando inmediatamente el botón/ perilla/ palanca del flujo de agua del grupo,
- Colocando recipientes adecuados para la recepción de la extracción,
- Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de presionar el botón / perilla / palanca del flujo de agua del grupo,
- Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5 ml, por cada salida del porta filtro según sea el caso, sencillo / doble,
- Considerando un tiempo de extracción recomendado de 20 a 30 segundos por grupo y con una variación entre espresso y espresso de no más de 3 segundos,
- Deteniendo la extracción en el momento en que el flujo palidece,
- Cumpliendo con los criterios de rangos de tiempo y volumen, y
- Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el filtro.

5. Realiza un reporte sensorial del café:

- Observando que la crema tenga un color homogéneo y brilloso,
- Evitando las manchas blancas sobre la crema,
- Verificando la resistencia y consistencia de la crema al inclinar el recipiente que lo contiene, que sea elástica,
- Verificando por medio del olfato que el aroma sea agradable,
- Corroborando que la bebida tenga balance en la percepción del gusto entre lo dulce, ácido y amargo,
- Describiendo los sabores, (percepción del gusto y el olfato),

- Percibiendo la sensación en el paladar del cuerpo, (densidad y textura),
- Describiendo la duración y agrado del post gusto (regusto / resabio),
- Describiendo la densidad como: ligera, media, completa o redonda y la textura como: terso, cremoso, arenoso, aceitoso, áspero, entre otros,
- Comentando todos los descriptores cuando el ajuste sea el correcto al entregar los espressos ya como producto al consumidor final,
- Ajustando el molino hasta lograr la granulometría adecuada acorde al perfil sensorial que se espera del café utilizado, y
- Considerando un tiempo máximo de ajuste de 20 minutos, para obtener un espresso con calidad y de acuerdo a lo antes descrito.

6. Prepara los accesorios y materias primas para elaborar café americano, área de preparación de café americano:

- Colocando café para purgar en el molino a granel,
- Moliendo café, con el propósito de purgar y eliminar residuos de cafés anteriores ó detergentes; esto debe suceder entre el cambio de un café a otro diferente,
- Ajustando el molino al grado adecuado para la preparación de café americano,
- Verificando que la calidad del agua sea: inodora, incolora, insípida, con una cantidad total de sólidos solubles comprendida en un rango de 75 / 250 mg / l , con una dureza de calcio comprendida en un rango de 17-85 mg/l, una alcalinidad aproximada de 40 mg/l, un pH comprendido entre 6.5 a 7.7 y con un contenido de sodio cercano a 10mg /l,
- Calentando el agua a punto de ebullición dependiendo de la altitud del lugar donde se prepare, se recomienda una temperatura entre 96.0ºC a 98.5º C,
- Pesando la cantidad necesaria de café dependiendo de las tazas a preparar,
- Informando la proporción de café y agua a utilizar,
- Precalentando accesorios y recipientes para preparar y recibir la extracción,
- Lavando los filtros, si el caso lo requiere,
- Colocando el filtro en su medio filtrante, y
- Moliendo el café en grano previamente pesado.

7. Elabora las guarniciones:

- Empleando materia prima de acuerdo a las fechas de caducidad y al orden de rotación en su almacenaje,
- Desinfectando las frutas con solución bactericida, siguiendo las instrucciones recomendadas por el fabricante en el caso de utilizarlas,
- Verificando que las frutas en caso de utilizarlas estén limpias y sin daño físico o desarrollo de microorganismos,
- Revisando que los recipientes en los que las coloquen estén limpios,

8. Prepara crema batida:

- Agregando crema base para topping en un sifón para crema batida/manga de crema batida; de acuerdo a lo determinado por el establecimiento, mencionando la receta,
- Poniendo una o dos cápsulas de óxido nitroso de acuerdo al volumen del tamaño del sifón a utilizar, en caso de utilizar sifón, y
- Agitando el sifón lo necesario para esponjar la crema lo suficiente,
- Conservando la crema batida en el refrigerador, mencionando las recomendaciones de almacenaje tales como caducidad, posición del sifón de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, entre otros .

9. Limpia la máquina de espresso, accesorios del café americano:

- Al final del turno o uso continuo y prolongado de la máquina de espresso,
- Higienizando los grupos con filtro ciego, cepillo de cerdas suaves de nylon y detergente especial para máquinas de espresso,
- Quitando canastillas de cada porta filtro con ayuda del accesorio especial para desmontar los portafiltros,
- Colocando filtro ciego en el porta filtro,
- Agregando 3 gramos de detergente especial para máquinas de espresso al filtro ciego,
- Insertando porta filtro en la cabeza de grupo,
- Accionando la cabeza de grupo,
- Haciendo 5 reflujos con el detergente especial con 10 segundos de pausa entre reflujo y reflujo, por grupo,
- Cepillando el área del empaque y el empaque entre reflujo y reflujo de enjuague,
- Enjuagando el detergente especial,
- Haciendo 5 reflujos con agua y 10 segundos de pausa entre reflujo y reflujo por grupo, hasta dejarlo libre de espuma,
- Cepillando el área del empaque y el empaque entre reflujo y reflujo de enjuague,
- Asegurando la eliminación de aceites y residuos de café del área de empaque, el empaque y la criba,
- Retirando filtros ciegos con un el accesorio especial para desmontar los portaf iltros,
- Tallando porta filtros, filtros y filtros ciegos suavemente con fibra/esponja y detergente especial para máquinas de espresso,
- Dejando los porta filtros, filtros y filtros ciegos, remojar durante 30 minutos en 1litro de agua con 6 gramos de detergente especial para máquinas de espresso,
- Enjuagando porta filtros, filtros y filtros ciegos con agua,
- Secando porta filtros, filtros y filtros ciegos con trapo limpio y seco de micro fibra,
- Colocando filtros dentro del porta filtro de acuerdo a su capacidad, sencillo / doble,
- Desechando la primera dosificación y extracción de espresso para curar los porta filtros y filtros del detergente,
- Lavando la parrilla y charola receptora de derrames con la solución del detergente especial para máquinas y con esponja,
- Enjuagando la parrilla y charola receptora de derrames con agua limpia,
- Secando la parrilla y charola receptora de derrames con trapo limpio y seco de micro fibra,
- Colocando cuidadosamente la charola de derrames y parrilla de acuerdo a la ergonomía de la máquina,
- Limpiando las lancetas de vapor,
- Vertiendo 30 mililitros de detergente especial para lanceta de vapor en jarra con 500ml de agua fría,
- Introduciendo la lanceta de vapor en la jarra de 600 ml,
- Abriendo la lanceta de vapor,
- Haciendo el efecto remolino con el agua y el detergente especial,
- Sacando la lanceta de vapor de la jarra con detergente especial,
- Purgando la lanceta de vapor del detergente,
- Abriendo el paso del vapor por 3 segundos,
- Cerrando el paso del vapor,
- Trapeando con trapo de micro fibra limpio y seco todo el equipo para quitar huellas digitales o marcas de agua,
- Puliendo el chasis de la máquina de espresso,
- Abrillantando las áreas metálicas de la máquina,

- Retirando el recipiente receptor de desagüe,
- Vaciando y enjuagando el recipiente receptor de desagüe,
- Colocando manguera de desagüe en el recipiente para contener agua de desagüe,
- Lavando todos los accesorios de la preparación de café americano, de vidrio, madera, metal o plástico, con el detergente especial para quitar aceites y residuos de café, evitando impregnar de olores contaminantes los accesorios,
- Secando y trapeando los accesorios y métodos filtrantes evitando dejar huellas de agua y digitales, y
- Colocando los accesorios y métodos filtrantes en su lugar.

10. Higieniza el molino dosificador:
- Retirando el café de la tolva,
- Removiendo residuos y aceite de café con detergente especial para molinos,
- Moliendo 35 gramos de limpiador de molinos,
- Moliendo 15 gramos de café,
- Desechando los residuos del limpiador de molino y el café de la cabina dosificadora (si la tiene),
- Asegurando no dejar ningún residuo, ni aceites de café en la cabina dosificadora (si la tiene),
- Utilizando detalladamente brocha de limpieza exclusiva para la cabina dosificadora (si la tiene),
- Aireando la cabina dosificadora y molino con aire comprimido para equipos de computo,
- Limpiar con trapo de micro fibra , limpio y semi húmedo la parte interna de la cabina dosificadora (si la tiene) para quitar residuos y aceite de café,
- Limpiar con trapo de micro fibra, limpio y seco la parte externa del molino,
- Lavando tolva y tapa de tolva con detergente especial para limpiar máquinas de café haciendo una solución con agua caliente con esponja suave,
- Enjuagando tolva y tapa con agua limpia,
- Secando tolva y tapa con trapo de micro fibra limpio y seco, y
- Colocando tolva y tapa en el molino de acuerdo a la ergonomía del mismo.

11. Higieniza la licuadora:
- Tallando el vaso y la tapa con una esponja y jabón lava trastes entre bebida y bebida,
- Enjuagando el vaso y tapa con agua limpia hasta retirar residuos de jabón y de la bebida anterior,
- Secando el vaso de la licuadora completamente para evitar olores,
- Limpiando el vaso con su respectiva tapa, y
- Limpiando el motor y el cable de la licuadora con un trapo de micro fibra semi húmedo y limpio.

12. Lava los utensilios de trabajo:
- Limpiando el compactador de café con un trapo de micro fibra seco y limpio,
- Tallando vajilla, plaqué, trapos de limpieza, termómetro, vasos medidores, jarras para la extracción, bagacera, cojín compactador, accesorios de cualquier método de extracción con jabón lava trastes, esponja y agua limpia,
- Enjuagándolos con agua limpia hasta eliminar los residuos de jabón lava trastes,
- Escurriéndolos en escurridores para trastes,
- Evitando que queden marcas de agua o huellas digitales,
- Secándolos con trapos de micro fibra limpios y secos,

- Evitando que se queden pelusas en ellos, y
- Colocándolos en sus lugares respectivos.

13. Limpia el área de trabajo:
- Retirando cualquier obstáculo que impida la limpieza de la barra y contra barra,
- Tallando la barra y contra barra con esponja, agua, jabón lava trastes y solución sanitizante al inicio y al final del turno,
- Limpiando la barra de servicio y anaqueles durante el turno con un trapo limpio, y
- Lavando con agua y detergente para pisos, los pisos al final del turno.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La estación de trabajo lista para comenzar preparaciones:
- Tiene mesa de máquina de espresso y molino dosificador, barra y contrabarra,
- Presenta equipos calibrados y accesorios listos para comenzar el servicio,
- Presenta recipientes adecuados alineados, libres de manchas, polvo, fracturas y bien organizados de acuerdo a cada mesa o área de trabajo,
- Incluye bagacero, brochas, trapos limpios preferentemente oscuros para derrames de café y trapos de otro color para laceta de vapor, parrilla, compactador, cojín de caucho, cronómetro, báscula, vasos medidores, termómetro, charola de servicio, etc,
- Presenta el área de molino limpia y lista con el molino con la tolva vacía, pulcro y sin cochambre de aceite de café en la tolva, tapa, cabina dosificadora, chasis,
- Presenta jarras de espumado de leche exentas de malos olores, pulcras, limpias y secas,
- Presenta leche entera a la mano,
- Presenta accesorios listos para preparar café americano,
- Presenta materia prima almacenada de acuerdo a la fecha de caducidad, rotación, uso, condiciones de temperatura de almacenamiento, condiciones de empaque adecuado y se encuentra todo dentro del área de servicio y a la mano del barista, y
- Presenta accesorios de servicio como manteles, servilletas, vajilla y plaqué, pulcros, sin manchas y exentos de olores desagradables.

2. El molido para la preparación de espressos elaborado:
- Presenta la granulometría para extraer espressos en un tiempo recomendado de 20 a 30 segundos y acumula un volumen de 30 ml + / - 5 ml incluyendo crema en la bebida.

3. El molido para la preparación de café americano elaborado:
- Presenta la granulometría para infusionar café tipo americano con un rango de volumen entre 150 a 350 ml con balance gustatitvo entre lo dulce, ácido y amargo.

4. La leche y espuma texturizadas y calentadas
- Presenta leche y espuma de leche muy elástica con microburbujas, sedosa y brillosa, y
- Presenta temperatura agradable sin quemar ninguna parte de la boca.

5. La estación de trabajo limpia después del turno / jornada de trabajo:
- Presenta la máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, accesorios en general limpios, secos y acomodados en su lugar,
- Presenta la licuadora y equipos eléctricos adicionales, limpios y secos después de su uso y listos para ocuparlos en cuanto sea necesario,

- Presenta el área de trabajo aseada incluyendo pisos, contenedores de residuos orgánicos e inorgánicos y otros.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Criterio y conocimiento para el cambio de empaques y alambre sujetador de filtro de la máquina de espresso.	Comprensión
2. Conoce el mantenimiento preventivo a los equipos de elaboración de café, máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, licuadora.	Comprensión
3. Limpieza de la criba, el candidato debe saber que hacer en caso de poder retirarla para la limpieza: Retirando criba; lavando criba con detergente especial para máquinas de espresso, efectivo para quitar aceites y residuos de café, bajo en fosfatos para mantener la vida útil de los empaques y piezas de la máquina; frotando la criba con un trapo de micro fibra para no dañar los orificios; secando criba; colocando criba; frotando con trapo de micro fibra seco la criba, el área de empaque y empaque.	Comprensión
4. Limpieza de la cabeza de la lanceta de vapor; el candidato debe saber que hacer en caso de que poder retirarla para la limpieza: Quitando la cabeza de la lanceta de vapor; cepillando la lanceta de vapor con el cepillo especial previamente remojado en jabón bactericida; purgando la lanceta de vapor; abriendo el paso del vapor por 3 segundos; enjuagando con agua limpia y fría la cabeza de la lanceta de vapor y su respectivo empaque (si tiene) ; cuidando no perder el empaque de la cabeza de la lanceta de vapor; colocando empaque y cabeza de lanceta de vapor y que quede bien ensamblada; colocando lanceta de vapor en la posición adecuada de acuerdo a la ergonomía de la máquina de espresso.	Comprensión
5. Principales problemas que presenta el equipo de preparación de café.	Comprensión
6. Riesgos en caso de que la máquina de espresso trabaje sin agua.	Comprensión
7. Partes de la máquina de espresso y molinos para preparar café.	Comprensión
8. Tipos de máquinas de espresso, tipos de molinos (funcionamiento).	Comprensión
9. Descripción de las características organolépticas de las bebidas preparadas.	Comprensión
10. Orden de la preparación de las bebidas con base de café.	Aplicación
11. Uso de las comandas.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Persona accidentada en el área de trabajo.

Respuestas esperadas

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

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

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.	Orden:	La manera en que mantiene en el lugar asignado los abarrotes, suministros y cristalería después de utilizarlos.
3.	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 y con el pelo corto y cubierto completamente, así como la 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, nariz, cuello y orejas”; de la NOM-093-SSA1-1994.

GLOSARIO

1. Agua:	Sustancias cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora.
2. 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.
3. 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.
4. Bagacera:	Se dice de un recipiente comúnmente de acero reforzado con caucho en los filos superiores y en el tubo eje.
5. Balance de sabor:	Equilibrio entre lo dulce, lo ácido y lo amargo en una extracción de café.
6. Barista:	Se denomina barista aquella persona que desarrolla habilidades intelectuales conocimientos en materia de café, habilidades técnicas con el manejo de equipos para realizar café incluyendo máquinas de espresso, molino así mismo otros para realizar bebidas alternas como granitas, licuadoras, conoce la utilización correcta de métodos alternos para preparar café y entiende la importancia del manejo correcto de los utensilios en este proceso. Desarrolla y fortalece habilidades de servicio, pues se considera como el último eslabón en la cadena de valor del café y en sus habilidades se conjunta el esfuerzo de muchos desde el campo hasta la taza.

7. Brochas:	Son utensilios de cerdas suaves utilizado para retirar gránulos de café contenidos en las partes internas y externas del molino y de la barra.
8. Cabeza de grupo:	Es la parte de la máquina que dispensa el agua a presión a través de la criba. Está hecha de metal y tiene forma de disco en la que se introduce el porta filtro.
9. Café:	Frutos y semillas de la planta del genero *Coffea*, por lo general de las especies cultivadas y los productos de estos frutos y semillas en sus diferentes etapas de proceso y uso, previstos para consumo humano. NOTA 1: Este término se aplica a productos tales como el café cereza, el café pergamino, el café verde, el café pulido, el café descafeinado, el café tostado ya sea en grano o molido, el extracto de café, el café soluble y al café como bebida.
10. Cafeto:	Planta del género Coffea.
11. 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 una o dos calderas.
12. Cojín de caucho para compactar:	Es un utensilio sobre el cual se apoya el porta filtro para compactar con el propósito de no dañar el accesorio y la mesa de soporte
13. Comensal:	Cada una de las personas que comen en una misma mesa.
14. Compactador:	Es un aditamento que se utiliza para formar una pastilla de café molido plana y uniforme en el porta filtro, este puede ser de material variado.
15. Criba:	Es la parte de la cabeza de grupo, que irriga y distribuye el agua en el porta filtro generalmente, es una laminilla delgada de acero inoxidable con el diámetro adecuado de acuerdo al equipo y pequeños orificios que permiten el paso del agua de manera uniforme.
16. Denso:	Adj. Compacto, apretado, espeso. Que contiene mucha masa con respecto a su volumen. De mucho contenido o profundidad en poco espacio.
17. Detergente especial:	Se dice de la formula concentrada de detergente que es biodegradable, baja en fosfatos y de poca formación de espuma y se utiliza para eliminar los aceites y residuos de café, leche o calcificaciones; dependiendo el caso.
18. Ebullición:	Hervor, acción y efecto de hervir.
19. 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, molino a granel, licuadora o granita

	accesorios especiales para realizar extracciones de café regular.
20. Espeso:	Del lat. Spissus. Adj. Dicho de una masa o de una sustancia fluida o gaseosa, que tiene mucha densidad o condensación.
21. Extracto:	Del Lat. Extractus. Producto sólido o espeso obtenido por evaporación de un zumo, o de una disolución de sustancias vegetales o animales.
22. Extraer:	Obtener uno de los componentes de un cuerpo por la acción de disolventes u otros medios.
23. Filtro ciego:	Se le conoce al aditamento que consta de un filtro de acero sin orificios en la base, que se coloca en lugar del filtro en el porta filtro y sirve para hacer la limpieza del grupo.
24. Fluido:	Se dice de las sustancias en estado líquido o gaseoso.
25. Gramo:	Cantidad de una sustancia química cuyo peso es su peso molecular, expresado en gramos.
26. Granos de cereal de fibra especial:	Es una fórmula compuesta de granos de cereal comprimido y excipientes farmacéuticos de grado alimenticio y natural que absorben los aceites viejos y residuos del café.
27. Granulometría:	Tamaño de las piedras, granos, arena, que constituyen un árido o polvo.
28. Grupos:	Parte de la máquina que contiene la cabeza de grupo, el porta filtro, filtro y el botón /perilla/palanca que activa la bomba.
29. Infusión:	Bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas como el té, café, manzanilla, entre otros; introduciéndolos en agua hirviendo. Acción de extraer de las sustancias, orgánicas las partes solubles en agua a una temperatura mayor que la del ambiente y menor que la del agua hirviendo.
30. Jabón Bactericida especial:	Fórmula especialmente diseñada para eliminar residuos lácteos contenidos en las lancetas y jarras de emulsión de leche.
31. Lanceta de vapor:	Se le conoce como el conducto de la máquina que libera el vapor generado por la caldera.
32. Magnitud:	Del. Lat. Magnitud 1.- f. Tamaño de un cuerpo. 2.- f. Fís. Propiedad física que puede ser medida; p. ej, la temperatura, el peso, etc.
33. Mangueras de desagüe:	Estas son mangueras flexibles por donde se liberan los desechos del agua utilizada en la preparación de café.
34. Mangueras de suministro de agua:	Se refiere a las mangueras flexibles que se conectan entre la toma de agua y la cabeza del grupo.

35. Máquina de espresso:	Se le llama al equipo diseñado para la extracción de café y espumado de leche que se generan por la presión y temperatura del agua contenida en el mismo.
36. Masa:	Del lat massa. Magnitud física que expresa la cantidad de materia que contiene un cuerpo. Su unidad en el sistema internacional es el kilogramo, kg.
37. Mezcla:	Es un compuesto de 2 o más tipos de granos de café de diferentes regiones, especies, variedades, procesos o tuestes.
38. Mezclar:	Juntar, unir, incorporar algo con otra cosa, confundiéndolas.
39. Molienda:	Operación mecánica usada para fragmentar los granos de café tostado, lo cual da como resultado el café molido.
40. Molino de dosificación:	Equipo que muele los granos de café y permite el suministro al porta filtro y puede ser manual o justa demanda.
41. 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.
42. Objetos extraños:	Cualquier cosa que no sea parte del equipo o utensilio de trabajo.
43. Peso molecular:	Quím. Suma de los pesos atómicos que entran en la fórmula molecular de un compuesto.
44. Peso:	Fuerza con la que la tierra atrae un cuerpo. Fuerza de gravitación universal que ejerce un cuerpo celeste sobre una masa.
45. Plaqué:	Se refiere a los cubiertos que se colocan en la mesa del comensal.
46. Reflujos:	Acción en la cual el agua erogada de la criba regresa a través de esta acción permitiendo la limpieza interna y es desechada por la manguera de desagüe.
47. Sustancia:	Jugo que se extrae de ciertas materias alimenticias o caldo que con ella se hace. Componentes nutritivos de los alimentos.
48. Tiempo y volumen de extracción:	Se le conoce así a la operación de obtener una 30 ml incluyendo crema + / - 5 ml de extracto de café 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 las cualidades del café y las habilidades técnicas del barista.
49. Tolva:	Parte del molino que contiene los granos de café enteros y tostados.
50. Tostado:	Tratamiento de calor que produce cambios físicos y químicos fundamentales en la estructura y composición del café verde,

	oscureciéndolo desarrollando el aroma y sabor característico del café tostado.
51. Utensilios:	Se le llama así a los implementos manuales que sirven para desempeñar la función del barista, como cucharas, cuchillos, trapos, elementos de limpieza, tablas de corte entre otros.
52. Vajilla:	Se dice del conjunto de accesorios que consta de platos, tazas, vasos y copas.
53. Vasos graduados /medidores:	Se les llama así a los contenedores de vidrio, graduados con capacidad de 1.5 a 2 oz que reciben el espresso.
54. Vasos medidores:	Se entiende por recipientes de vidrio transparente graduados a 1.5 oz y miden el volumen de las extracciones.
55. 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 o chocolate caliente de la salida de café del porta filtro hacia las tazas o recipientes receptores.
56. Volumen:	Espacio que ocupa un cuerpo.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E1980	Elaborar bebidas con base de café

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Ofrece el servicio:

- Dando la bienvenida a los comensales,
- Presentándose a los comensales,
- Ofreciendo el servicio,
- Tomando la orden del cliente,
- Haciendo venta sugestiva,
- Ratificando la orden de compra,
- Revisando la orden de compra antes de atenderla, y
- Confirmando al cliente, las especificaciones anotadas en la orden.

2. Elabora café espresso:

- Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café,
- Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio,
- Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón,
- Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada,
- Puliendo la superficie con el compactador,
- Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta filtro,

- Purgando la ducha de cada grupo a utilizar,
- Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso,
- Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo,
- Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones, de 60 a 90 ml,
- Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5 ml por cada salida de café del porta filtro, sencillo / doble, según sea el caso,
- Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo,
- Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos,
- Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece,
- Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro,
- Verificando que la coloración de la crema sea uniforme,
- Evitando manchas blancas sobre la crema,
- Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor,
- Limpiando la base del recipiente receptor, y
- Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios: plato, cucharita, servilleta y vaso de agua.

3. Elabora café espresso macchiato:

- Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café,
- Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio,
- Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón,
- Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada,
- Puliendo la superficie con el compactador,
- Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta filtro,
- Purgando la ducha de cada grupo a utilizar,
- Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso,
- Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo,
- Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones 90 ml,
- Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del porta filtro sencillo / doble, según sea el caso,
- Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo,
- Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos,
- Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece,
- Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro,
- Verificando que la coloración de la crema sea uniforme,
- Evitando manchas blancas sobre la crema,
- Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor,
- Limpiando la base del recipiente receptor,

- Espumando y texturizando la leche vertiendo la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico,
- Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción,
- Colocando la jarra en la posición adecuada,
- Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice y obtener espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C,
- Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído (vertido libre),
- Realizando un diseño / arte latte, para el espresso macchiato, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica,
- Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua).

4. Elabora café cappuccino:

- Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café,
- Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio,
- Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón,
- Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada,
- Puliendo la superficie con el compactador,
- Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta filtro,
- Purgando la ducha de cada grupo a utilizar,
- Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso,
- Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo,
- Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones de 150 a 180 ml,
- Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del porta filtro, sencillo / doble, según sea el caso,
- Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo,
- Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos,
- Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece,
- Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro,
- Verificando que la coloración de la crema sea uniforme,
- Evitando manchas blancas sobre la crema,
- Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor,
- Limpiando la base del recipiente receptor,
- Espumando y texturizando la leche: vertiendo la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico,
- Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción,

- Colocando la jarra en la posición adecuada,
- Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice, obteniendo espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C,
- Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído (vertido libre),
- Realizando un diseño / arte latte, para el cappuccino, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica,
- Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua).

5. Elabora café latte:

- Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café,
- Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio,
- Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogenea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón,
- Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada,
- Puliendo la superficie con el compactador,
- Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta filtro,
- Purgando la ducha de cada grupo a utilizar,
- Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso,
- Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo,
- Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepcción de las extracciones de 210 a 350 ml,
- Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del porta filtro, sencillo / doble, según sea el caso,
- Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo,
- Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos,
- Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece,
- Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro,
- Verificando que la coloración de la crema sea uniforme,
- Evitando manchas blancas sobre la crema,
- Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor,
- Limpiando la base del recipiente receptor,
- Espuma/texturiza leche la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico,
- Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción,
- Colocando la jarra en la posición adecuada,
- Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice y obtener espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C,
- Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído, (vertido libre),

Realizando un diseño / arte latte, para el latte, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica
- Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua).

6. Elabora café americano:
- Colocando el café molido en el filtro o directo en el accesorio que se va a utilizar,
- Calibrando la báscula con el accesorio, el filtro y el café, para medir y controlar la cantidad de agua,
- Vertiendo el agua caliente necesaria en relación con la cantidad de gramos de café,
- Explicando la relación entre los gramos de café utilizados y los mililitros de agua vertidos y su efecto sensorial en la infusión,
- Ejecutando los movimientos o acciones necesarias para lograr una infusión correcta de acuerdo al medio de filtración elegido y en beneficio del café que se está utilizando,
- Dejando que el agua pase a través del café en el tiempo determinado para concluir con la filtración,
- Evitando no exceder el 2% de sólidos solubles,
- Vaciando o decantando la infusión de café en el recipiente de servicio previamente calentado, en recipiente de 150 a 235 ml y
- Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua).

7. Elabora café con leche - frío:
- Colocando hielos en el recipiente de servicio (vaso de vidrio, plástico), yarda / vaso de la licuadora / vaso mezclador, para servicio de 480 ml,
- Vertiendo espressos según la receta del establecimiento,
- Vertiendo leche según la receta del establecimiento,
- Endulzando de acuerdo a la receta del establecimiento,
- Mezclando todos los ingredientes en el caso de ser necesario,
- Decorando el recipiente de servicio de acuerdo a la receta del establecimiento,
- Sirviéndolo frío, y
- Coronando con un botón de crema batida y guarniciones si el comensal así lo desea;

13.- Elabora café con leche a punto de nieve:
- Adicionando al vaso de una licuadora la cantidad de hielos para hacer una bebida de 480 ml (sin desperdicio de hielos y producto),
- Vertiendo espressos sobre los hielos en la licuadora, según la receta del establecimiento,
- Vertiendo leche a los ingredientes anteriores en la licuadora, de acuerdo a la receta del establecimiento,
- Agregando base en polvo neutra o de sabor, dependiendo de la receta del establecimiento,
- Endulzando de acuerdo a la receta del establecimiento,
- Tapando la licuadora para evitar derrames,
- Accionando el botón/palanca para triturar el hielo a punto de nieve,
- Decorando el recipiente de servicio de acuerdo a la receta del establecimiento,
- Vaciando toda la mezcla de los ingredientes en la consistencia adecuada (a punto de nieve), sin que queden cubos de hielo o quede muy líquida la consistencia,

- Evitando el desperdicio de la mezcla preparada,
- Decorando con un botón de crema batida y guarniciones de acuerdo a la receta del establecimiento y si lo desea el comensal, y
- Sirviéndolo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios para su consumo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El café espresso elaborado:

- Está servido en recipientes 60 ml a 90ml, precalentados,
- Tiene un volumen de 30 ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso,
- Tiene crema y su aspecto es agradable, de color homogéneo, sin burbujas ni manchas blancas,
- Resiste la inclinación de la taza y al removerlo persiste la crema sin disiparse,
- Tiene un aroma agradable y de acuerdo a la descripción que el barista da al momento de servirlo,
- Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo,
- Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo,
- Presenta sabores de acuerdo al perfil expresado por el barista de acuerdo a la especie, variedad, región, proceso, tueste y preparación,
- Presenta sensaciones táctiles en la boca (cuerpo) de acuerdo a densidad y textura característicos del café que se esté utilizando,
- Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista.

2. El café espresso macchiato elaborado:

- Está servido en recipientes de 90ml, precalentados,
- Tiene un volumen de 30ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso más 60 ml de leche y espuma de leche texturizada,
- La espuma texturizada es elástica, sedosa y brillante,
- Tiene aspecto agradable, en la superficie cuenta con contraste de color entre el espresso que forma un aro alrededor de la leche y la leche y espuma de leche texturizada,
- El diseño de arte latte tiene definición y simetría,
- Tiene un aroma agradable de acuerdo a la descripción que el barista da al momento de servirlo,
- Está libre de saborizantes, guarniciones o condimentos encima,
- Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo,
- Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo,
- Presenta sabores de acuerdo al perfil expresado por el barista,
- Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista.

3. El café americano elaborado:

- Esta servido en un recipiente con capacidad de 150 ml -235 ml, exento de olores desagradables,
- Presenta menos del 2% de total de sólidos disueltos,
- Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo,
- Presenta sabores de acuerdo al perfil expresado por el barista,
- Presenta sensaciones táctiles en boca (cuerpo) de acuerdo a la densidad y textura característicos del café que se esté utilizando,
- Se puede servir la bebida decantada o inmediatamente después de prepararla,
- Se sirve sin derrames en taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista

4. El café cappuccino elaborado:

- Esta servido en recipientes de 150ml a 180ml de capacidad,
- Tiene un volumen de 30 ml de espresso más 120ml o 150ml de leche y espuma de leche texturizada,
- Presenta diseño de arte latte, con contraste de color entre el espresso y la leche respetando un aro de color café del espresso, definición y simetría de la figura,
- Está libre de saborizantes, adornos o condimentos encima,
- Presenta espuma texturizada elástica, sedosa y brillante,
- Presenta la espuma con al menos 1cm de espesor,
- Tiene un sabor predominante a espresso y un dulce y tenue sabor a leche texturizada,
- Tiene una textura tersa y muy cremosa,
- Tiene una temperatura muy agradable, no quema o lastima la boca (desde los labios hasta la garganta),
- Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista

5. El café latté elaborado:

- Está servido en recipientes de 210ml a 350ml de capacidad,
- Tiene un volumen de 30 ml a 60 ml de espresso más 180ml o 290ml de leche y espuma de leche texturizada,
- Presenta diseño de arte latte, con contraste de color entre el espresso y la leche respetando un aro de color café del espresso, definición y simetría de la figura,
- Está libre de saborizante, adorno o condimento encima,
- Presenta espuma texturizada elástica, sedosa y brillante,
- Presenta la espuma con al menos 1cm de espesor,
- Tiene un sabor harmoniso entre dulce y tenue sabor a leche y el espresso,
- Tiene una textura tersa y muy cremosa,
- Tiene una temperatura muy agradable no quema o lastima el paladar,
- Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista.

6. El café con leche frío elaborado:

- Esta servido en recipientes de 480 ml,

- Servido a la temperatura correcta y con el sabor que el establecimiento define de acuerdo a las preferencias de consumo,
- Esta servido con guarniciones, endulzado, decorado con o sin crema batida de acuerdo a la receta del establecimiento y las preferencias del comensal, y
- Es servido sin derrames en el recipiente y los accesorios necesarios para su consumo: tapa, popote, cuchara, servilleta entre otros.

7. El café con leche a punto de nieve elaborado:

- Está servido en recipientes de 480 ml,
- Servido con una textura a punto de nieve y con el sabor que el establecimiento define de acuerdo a las preferencias de consumo,
- Está servido con guarnituras, endulzado, decorado con o sin crema batida de acuerdo a la receta del establecimiento y las preferencias del comensal, y
- Está servido sin derrames en el recipiente y los accesorios necesarios para su consumo: tapa, popote, cuchara, servilleta entre otros.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del espresso.	Comprensión
2. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del macchiato.	Comprensión
3. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del americano	Comprensión
4. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del cappuccino.	Comprensión
5. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del latté.	Comprensión
6. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café frío.	Comprensión
7. Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café a punto de nieve.	Comprensión
8. Criterio y conocimiento básico de especies y variedades de café.	Comprensión
9. Criterio y conocimiento básico de procesamiento de café.	Comprensión
10. Criterio y conocimiento sobre países productores de café	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Respeto:	La manera en que acata lo establecido por el bien propio y común, sin transgredir el derecho de los demás.
2. Servicio:	La manera en que muestra actitud positiva y ordenada que presenta al realizar sus actividades con profesionalismo y entusiamo para el comensal; todo lo anterior correspondiente a información y productos.
3. Cooperación:	La manera en que coordinadamente con su grupo de trabajo realiza todas las actividades que le corresponda incluyendo las

de limpieza de su área de trabajo, equipo y almacenaje de materia prima.

4. Responsabilidad: La manera en que el candidato cumple con sus obligaciones, de manera integral, muestra pasión y entusiasmo en materia de café y servicio.

GLOSARIO

1. Acidez: Se le llama a uno de los atributos del café que se aprecia en las regiones laterales de la lengua principalmente. La acidez debe ser agradable y no confundirse con agrio. Puede ser alta, media o baja y puede describirse como brillante, viva, intensa, jugosa, compleja, perdurable, entre otros.

2. Aroma: El olor del café mezclado con agua caliente.

3. Arte latté: Se dice de las figuras creadas en la superficie de la taza de cappuccino o latte a partir de la mezcla de la leche espumada o emulsionada y el espresso. Debe presentar contraste entre el color del café del espresso y la leche, definición y simetría del diseño o figura. La espuma debe tener micro burbujas y ser elástica, sedosa y brillosa. Hay dos formas de hacer arte latté: vertido libre y con instrumentos.

4. Balance: Equilibrio entre los atributos de Sabor, Regusto, Acidez, Cuerpo y Dulzura.

5. Cappuccino: Bebida con base de café y leche emulsionada, con un volumen entre 150 y 180 ml; con características visuales tales como el contraste de color entre el café y la leche; con simetría y definición en los diseños, que pueden ser tradicional o arte latté; con micro burbuja en la espuma; con espuma elástica y suave; con al menos 1 cm de espuma; con sabor harmonioso entre lo dulce de la leche texturizada, la espuma de leche y el espresso. Su temperatura oscila entre 58°C a 65°C preferentemente.

6. Cuerpo: Este atributo se basa en la sensación táctil que la bebida produce en la boca, y se percibe especialmente entre la lengua y el cielo del paladar. Dada por los sólidos del café contenidos en la taza (carbohidratos, lípidos, proteínas). Un cuerpo es espeso, debido a la presencia de coloides en la infusión. Un cuerpo más ligero también puede causar una sensación agradable en la boca. El cuerpo puede ser muy bueno aún y cuando su densidad sea diferente.

7. Dulzor: Se refiere al gusto básico dulce que está presente de manera natural en las semillas de café provenientes de frutos que alcanzaron plena madurez. Su percepción es el resultado de la presencia de ciertos carbohidratos. Esta cualidad no se puede percibir de manera aislada y directa, como sería en productos con mucha azúcar (como refrescos), ya que afecta a otros

atributos del sabor.

8. Esponjar crema:	Cuando se incorpora oxido nitroso / aire, a una mezcla líquida de leche o agua y crema para batir, ya sea manual en un recipiente con batidora o cuchara de globo o en un sifón para crema decorativa.
9. Espresso:	Es una bebida con base de café, con volumen recomendado de 30 ml incluyendo crema más menos 5 ml, con características visuales, olfativas, gustativas y táctiles específicas de acuerdo a la calidad y frescura del café en cuestión. Su extracción se recomienda de 20 a 30 segundos.
10. Espumar:	Crecer, aumentar rápidamente el volumen de la leche, inyectando vapor de agua con efecto de rehilete. Cambiar la textura de líquida a espumoso o cremoso.
11. Fragancia:	Olor del café molido cuando aún no se vierte el agua a la muestra.
12. Guarniciones:	Se dice de las preparaciones o ingredientes que dan un valor agregado de sabor y apariencia a la bebida.
13. Latté:	Bebida con base de café y leche emulsionada, con un volumen entre 210ml y 350 ml; con características visuales tales como el contraste de color entre el café y la leche; con simetría y definición en los diseños, pueden ser tradicional o arte latte; con micro burbuja en la espuma; con al menos de 1cm de espuma; con espuma elástica y suave; con un harmonioso balance en el sabor entre la dulzura de la leche, su espuma y el espresso. Su temperatura oscila entre 58°C a 65°C; Puede contener saborizantes y colorantes.
14. Micro burbuja:	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.
15. Molido regular:	Es el grado de molido que se utiliza en los distintos equipos o accesorios para realizar la extracción o infusión del café tostado, no es tan fino como el molido para espresso o turco, ni tan grueso como el que se utiliza para las cafeteras percoladoras con filtro de metal.
16. Organoléptico:	Adj. Dicho de una propiedad de un cuerpo: Que se puede percibir por los sentidos.
17. Percolar:	Dicho de un líquido: Moverse a través de un medio poroso.
18. Punto de nieve:	Es el granulo en el que el hielo triturado parece nieve.
19. Regusto:	Se define como la calidad y la duración de las cualidades positivas del café (gustativas y olfativas) que se perciben en la

	parte posterior del paladar y perduran después de expulsar o tragar la bebida.
20. Resabio:	Sabor desagradable que deja algo.
21. Sabor:	Es un atributo que combina todas las sensaciones gustativas (en las papilas) con los aromas que se perciben retro-nasalmente, yendo desde la boca a la nariz. Sabor debe justificar la intensidad, la calidad y la complejidad de la combinación gustativo-olfativa que se experimenta al sorber el café por la boca, implicando a todo el paladar.
22. Uniformidad:	Se refiere a la consistencia de sabor entre las distintas tazas que se prueban para una misma muestra.