

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Familia profesional	HOT	Hostalaría e Turismo
Ciclo formativo	CM	Servizos en Restauración
Grao		Medio
Módulo profesional	MPO150	OPERACIÓNS BÁSICAS EN BAR E CAFETARÍA
Unidade didáctica	UD05	PREPARACIÓN DE BEBIDAS QUENTES.
Actividades	A0201.	Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.
Autores		José Ríos Casal, María del Carmen Alvite Caamaño, Concepción Carreiras Vizoso, José Ramón Garrido Cousillas, Juan Luis González Riveiro, María del Mar León Martínez, Ana María Martínez Arruñada, Carlos Pérez Blanco e Jesús Rodríguez Carreiras.
Nome do arquivo		CMHOT02_MP0150_UD05_A0201_Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.
© 2016 Xunta de Galicia. Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria. Este traballo foi realizado durante a formación PFFP: AC05 Técnicas de adestrador para campionatos baristas, desenvolvido no curso 2015-16 no centro I.E.S. DE FOZ dependente da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria e ten licenza Creative Commons BY-NC-SA (recoñecemento - non comercial - compartir igual). Para ver unha copia desta licenza, visitar a ligazón http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/es/.		

Índice

1. FICHA TÉCNICA.....	3
2. AC0201. CARACTERÍSTICAS, PREPARACIÓN E SERVIZO DE CAFÉS BÁSICOS E ESPECIAIS.	6
2.1. INTRODUCCIÓN	6
2.1.1. ¿QUÉ É UN BARISTA?.....	6
2.2. ACTIVIDADE:	7
2.2.1. CAFÉ. MATERIA PRIMA, BENEFICIADO E TOSTADO	7
2.2.1.1. Orixe.....	7
2.2.1.1.1. ¿Alimento ou bebida?	7
2.2.1.1.2. A chegada a Italia.....	7
2.2.1.1.3. O primeiro café de Europa.	7
2.2.1.2. Da planta ao gran.....	8
2.2.1.2.1. Coffea Arábica.....	8
2.2.1.2.2. Coffea Canephora (variedade Robusta)	8
2.2.1.2.3. Follas, flores e froitos.	8
2.2.1.3. O Cultivo.....	10
2.2.1.4. A recollida.....	11
2.2.1.4.1. A recollida manual (picking).....	11
2.2.1.4.2. Stripping manual ou ordeño.....	11
2.2.1.4.3. Stripping mecánico.....	11
2.2.1.5. A elaboración do café verde ou colleita.....	11
2.2.1.5.1. Tratamento en seco ou natural.....	11
2.2.1.5.2. Tratamento en húmido ou café lavado.....	12
2.2.1.6. O Tostado	12
2.2.1.6.1. Obxectivo	12
2.2.1.6.2. Descrición do proceso.....	12
2.2.1.6.3. Tipos de tostado	13
2.2.1.7. Envasado	13
2.2.1.8. Tipos de moenda.....	13
2.2.1.8.1. Grao de móido.....	14
2.2.1.9. Clasificación do café.....	14
2.2.1.9.1. Clasificación independentemente da súa calidade	14
2.2.1.9.2. Clasificación internacional do café	16
2.2.2. A ESTACIÓN BARISTA	17
2.2.2.1. Máquina de espresso e muíño de café	19
2.2.2.2. Elaboración e servizo de café.....	27
2.2.2.2.1. Habilidades técnicas para o espresso.....	28
2.2.2.2.2. Habilidades técnicas para un cappuccino. Tratamento do leite para un cappuccino.....	28
2.2.2.3. Tipos de cafeteiras	29
2.2.2.4. Diferentes elaboracións.....	30
2.2.3. <i>NORMAS E REGULAMENTACIÓN DE CAMPIONATOS BARISTAS E DE CATAS</i>	33
2.2.4. <i>MOTIVACIÓN DO ALUMNO</i>	33
2.3. TAREFAS	36
2.3.1. <i>T0201.1. IDENTIFICACIÓN POR PARTE DO ALUMNADO DAS DISTINTAS BEBIDAS QUENTES.</i>	36
2.3.2. <i>T0201.2. PROBA ESCRITA SOBRE AS DISTINTAS BEBIDAS QUENTES.</i>	38
2.3.3. <i>T0201.3. PROBA PRÁCTICA SOBRE A ELABORACIÓN E SERVIZO DO CAFÉ ESPRESSO.</i>	42
2.3.4. <i>T0201.4. PROBA PRÁCTICA SOBRE ELABORACIÓN E SERVIZO DE CAPUCCINO.</i>	43
2.3.5. <i>T0201.5. PROBA PRÁCTICA SOBRE ELABORACIÓN E SERVIZO CAFÉS ESPECIAIS CON ALCOHOL E SEN ALCOHOL.</i>	44
3. MATERIAIS	46
3.1. TEXTOS E VÍDEOS DE APOIO OU DE REFERENCIA.	46
3.2. RECURSOS DIDÁCTICOS	46
4. AVALIACIÓN.....	47

1. Ficha técnica

Contexto da actividade

Nome	Duración	Título das UD.	Se- sións de 60''	Título das Actividades.	Se- sións de 60''
MPO150. Operacións Básicas En Bar E Cafetaría.	267	UD01. Recepción de materias primas.	25	A01. Materias primas e documentación apropiada.	8
				A02. Recepción e almacenaxe de materias primas.	8
				A03. Clasificación de materias primas.	9
		UD02. Abastecemento de materias primas.	25	A01. Documentación asociada ao abastecemento.	12
				A02. Colocar e conservar as mercadorías.	13
		UD03. Preparación de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais.	35	A01. Coñecemento de maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar.	10
				A02. Mise en place.	10
				A01. Calcular as necesidades de equipamento daccordo cas necesidades do servizo.	15
		UD04. Realización actividades de montaxe.	35	A01. Preservizo.	10
				A02. Montaxe e control das operacións de servizo.	10
				A03. Execución e valoración das operacións de servizo.	15
		UD05. Preparación de bebidas quentes.	40	A01. Tipos e características de bebidas quentes sinxelas.	10
				A02. Preparación de bebidas quentes. A0201. Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.	15
				A03. Servizo de bebidas quentes sinxelas.	15
		UD06. Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga.	32	A01. Coñecer batidos, zumes, refrescos, augas e preparacións con xeo picado.	10
				A02. Preparación destas bebidas	14
				A03. Servizo destas bebidas.	8
		UD07. Servizo de bebidas alcohólicas simples.	40	A01. Coñecer tipos de bebidas alcohólicas simples.	15
				A02. Preparación de bebidas alcohó-	15

				licas simples.	
				A03. Servizo de bebidas alcohólicas simples.	10
		UD08. Realización das operacións de postservizo en bar-cafetaría.	35	A01. Control de materias primas.	10
				A02. Cumplimentación de documentos.	5
				A03. Recollida de área.	15
				A04. Peche e control de equipos.	5

***NOTA: Esta actividade está vinculada ás programacións recollidas nos arquivos:

[PROGRAMACIÓN MPO 150 OPERACIÓNS BÁSICAS EN BAR E CAFETARÍA - 1º](#)

NOTA: Aula virtual CFR de Lugo/ Categoría: proxectos de formación de Formación Profesional/ L1521010. Técnicas de adestrador para campionato barista. IES de Foz/ Materiais do Proxecto de Formación/ Materiais elaborados. Acceso como **convidado**.

Título da actividade

Nº	Título	Descrición	Duración
A0201	Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.	Preparación de bebidas quentes (cafés básicos e especiais) para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	15

Resultados de aprendizaxe do currículo

Resultados de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5. Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	Si

Obxectivos didácticos e título e descrición da actividade

Obxectivos específicos	Actividade	Descrición básica	Duración
- Describir, clasificar e caracterizar os tipos de bebidas quentes (cafés). - Identificar e coñecer as técnicas e procedementos de preparación e presentación de bebidas quentes (cafés). - Realizar o servizo de bebidas quentes (cafés) segundo as instrucións, normas, técnicas establecidas e as expectativas da clientela do negocio.	Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.	Nesta actividade identificaremos os diferentes tipos de bebidas quentes (cafés básicos e especiais) e as súas variedades. Para a mesma coñeceremos, prepararemos, elaboraremos, e serviremos diferentes tipos de cafés.	15

Criterios de avaliación

Criterios de avaliación
CA5.1 - Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.

- CA5.2 - Describíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.3 - Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.5 - Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes (cafés básicos e especiais), adoptando métodos que garantan a súa calidade.
- CA5.6 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas (cafés básicos e especiais) seguindo as instrucións e as normas establecidas.
- CA5.7 - Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
- CA5.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Contidos

Contidos
BC 5. Preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas. ■ Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características. ■ Análise e identificación das principais características organolépticas. ■ Identificación das principais marcas comerciais. ■ Presentacións comerciais e etiquetaxe. ■ Lexislación alimentaria aplicable. ■ Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo. ■ Fichas técnicas de elaboración. ■ Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo. ■ Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio. ■ Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. ■ Control e valoración de resultados. ■ Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Actividades de ensino e aprendizaxe e de avaliación, métodos, recursos e instrumentos de avaliación

ACTIVIDADES DE ENSINO E APRENDIZAXE E DE AVALIACIÓN, CON XUSTIFICACIÓN DE PARA QUE E DE COMO SE REALIZARÁN, ASÍ COMO OS MATERIAIS E OS RECURSOS NECESARIOS PARA A SÚA REALIZACIÓN E, DE SER O CASO, OS INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN						
Qué e para qué	Cómo			Con qué	Cómo e con qué se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A0201. Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.	Tp0201.1. Descrición por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes. Tp0201.2. Posta a punto e execución por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes. Tp0201.3. Servizo e postservizo por parte do profesor/a do recetario de bebidas quentes.	Ta0201.1. Identificación por parte do alumnado das distintas bebidas quentes. Ta0201.2. Proba escrita sobre as distintas bebidas quentes. Ta0201.3. Proba práctica sobre a elaboración e servizo do café espresso. Ta0201.4. Proba práctica sobre elaboración e servizo de cappuccino. Ta0201.5. Proba práctica sobre elaboración e servizo de cafés especiais con alcohol e sen alcohol.	. Diferentes elaboracións. . Apuntamentos no caderno do alumnado.	. Material de cafetería e bar. . Materias primas.	. Probas escritas (PE). . Lista de cotexo (LC).	15
TOTAL						15

2. AC0201. Características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais.

2.1. Introducción

Ao remate desta actividade deberase de identificar, coñecer e respetar os seguintes conceptos e manexo de destrezas:

- 1º: Cafés: Análise e identificación das principais características organolépticas.
- 2º: Fases e técnicas de preparación na estación barista.
- 3º: Técnicas correctas de manipulación en cafeteira express e muíño.
- 4º: Técnicas de elaboración do cappuccino.
- 5ª. Técnicas de tasteo de café.

Inclúense a actividade de características, preparación e servizo de cafés básicos e especiais, centrándonos tamén así, nas técnicas como adestrador para Campionatos Baristas.

2.1.1. ¿QUÉ É UN BARISTA?

Despois de moito debater, concluímos que a definición máis axeitada dun “*barista*” é o **profesional de hostalaría especialista en café que identifica cafés únicos polo seu orixe; bo coñecedor dos procesos de transformación e sistemas de extracción da bebida, con especial énfasis no espresso, así como as súas posibles combinacións con outros produtos.**



*Participantes e formadores do proxecto “Técnicas de adestrador para campionatos baristas”,
Concepción Carreiras Vizoso. Licenza: [CC BY-NC](#)*

2.2. Actividade:

2.2.1. CAFÉ. MATERIA PRIMA, BENEFICIADO E TOSTADO

2.2.1.1. *Orixe*

A orixe do café está envolvido no misterio, polo que se explica a través de anécdotas pintorescas, mitos e conxecturas. Os innumerables narradores están de acordo no lugar de procedencia: considérase que o café, como arbusto silvestre, empezou a crecer na zona de Kaffa, nos altiplanos da actual Etiopía. Di a lenda que cara á metade do século XV había un pastor en Etiopía que tiña un rabaño de cabras. Durante varios días observou que as cabras que apacentaba, pola noite, daban mostras dun nerviosismo que de noite impedíaas descansar. Asombrado, o pastor contou aos monxes dun convento próximo o sucedido. Despois de horas de meditación chegaron á conclusión de que as cabras debían de comer algunha planta que lles producía este efecto. Acompañaron ao pastor onde apacentaba as súas cabras, e viron que existía alí unha gran cantidade de arbustos, cuxas follas foran comidas polos animais. Colleron uns froitos da planta e viron que fervidos con auga e inxerida a súa infusión podían pasar máis despexados a noite en oración. Esta noticia foise a propagar rapidamente polos contornos. A palabra café ideada, inspirábase nas súas propiedades enerxéticas, deriva en cambio do árabe qahwa, termo que designa calquera bebida de orixe vexetal.

En 1671, Fausto Naironi, un frade maronita, dedicou un tratado ao café, no que se narraba a historia dun novo pastor etíope que viviu no século VI. Kaldi, este era o seu nome, descubriu as propiedades excitantes e vigorizantes das bayas vermellas e brillantes dun reluciente arbusto verde grazas ás súas cabras. O misioneiro Johann Krapf, a metades do século XIX, deleitábase en relatar a historia da civeta, un pequeno felino descendente da mangosta: o animal, que gozaba moito inxerindo bayas de café, abandonaba as sementes que non dixerira ao longo do seu percorrido, que se supón iniciou en África central para acabar máis tarde en Etiopía.

2.2.1.1.1. ¿Alimento ou bebida?

Os antepasados da tribo nómada dos Galla utilizaban como alimento as bayas dos arbustos do café: as sementes e os froitos empastábanse con graxa animal e utilizábanse como sustento durante as longas viaxes a través do deserto. Despois, pasouse a preparar a bebida como infusión, facendo macerar os froitos enteiros (chamados kisher) en auga fría, substituíndoos despois cos grans verdes (bounya). Máis tarde experimentouse co método da tisana, que consistía en ferver os grans verdes. Foi no século XIII cando os árabes, por unha casualidade, descubriron a técnica do tostado do café. Na Arabia do sur naceron despois os primeiros salóns de café (kahwe khaneh) e, a principios do século XVI, o consumo empezou a popularizarse nas cidades do Cairo e A Meca, ata chegar a Constantinopla en 1555, grazas a dous homes de negocios sirios.

2.2.1.1.2. A chegada a Italia.

A finais do século XVI, chegaron a Italia as primeiras pequenas cantidades de café, a través dun pequeno grupo de estudantes da Universidade de Padua. Probablemente tratábase de alumnos de Prospero Alpino, autor de *De plantis aegypti*, un tratado sobre plantas norteafricanas, descubertas tras unha breve estancia xunto ao cónsul italiano. En 1624 e en 1650, en Venecia e en Marsella desembarcaron as primeiras grandes partidas de café.

2.2.1.1.3. O primeiro café de Europa.

Os austríacos, despois da batalla de xullo de 1683, conseguiron terminar co longo asedio dos turcos, que se viron obrigados a abandonar Venecia e a deter o seu avance por Europa. Os otománs deixaron todas as súas provisións, incluíndo unha gran reserva de café. Para festexar a vitoria, o militar Georg Kolschitzky inaugurou o local A botella azul, onde se servían tamén pequenos doces en forma de medialuna (os antepasados dos croissants), símbolo da Turquía vencida e expulsada. Seguíronlle, tras poucos anos, o Lloyds Coffee House en Londres (1688), o Procope en París (1689), o Florian

en Venecia (1720) e o Pedrocchi en Padua (1831). Aos cafés acudían literatos, filósofos e comerciantes, e eran lugares nos que se falaba de negocios, aínda que se converteron tamén no símbolo das ideas liberais e da difusión da cultura.

2.2.1.2. *Da planta ao gran.*

Pertencente á familia das Rubiáceas, a planta da especie *Coffea* é un arbusto que medra espontaneamente na selva africana. Na natureza existen ao redor de cen especies de *Coffea*, pero as máis comúns son a *Coffea* arábica e a *Coffea* canephora (variedade Robusta), que representan respectivamente dous terzos e un terzo da produción mundial.



Christian P. Rey Barista; *Cafés Specialty Coffee. Tipos ou clases de café* – Recuperado de:
<http://www.baristachristian.com/specialty-coffee/>

2.2.1.2.1. *Coffea* Arábica

Os grans de Arábica son de forma alongada, cun suco central curvilíneo. Posúe un aroma a flores de gran intensidade, o seu sabor é doce, pleno, agradablemente acedo, cun resaibo a caramelo. O Arábica prefire climas de altura: cultívase, de feito, entre os 1000 e os 2500 metros. O contido de cafeína sitúase entre o 0,9% e o 1,7%, unha porcentaxe que corresponde a aproximadamente 60-80 miligramos por cunca de espresso.

2.2.1.2.2. *Coffea* Canephora (variedade Robusta)

A Robusta, como a seu mesmo nome indica, caracterízase pola resistencia innata que a distingue, de feito, consegue crecer e desenvolverse mesmo a unha altura de 200 a 300 metros sobre o nivel de mar (ata os 800 metros).

Os grans teñen forma redondeada, cun suco central rectilíneo. Os cafés Robusta son a miúdo ásperos, astringentes, pouco perfumados e cunha acentuada punta de amargor. O contido de cafeína, entre o 2 e o 3%, nun espresso preparado con Robusta, rolda os 100-140 miligramos.

2.2.1.2.3. Follas, flores e froitos.

As follas, dunha cor verde escura intenso, teñen unha superficie brillante e carnosa e, co bordo lixeiramente ondulado, lembran as do loureiro. A floración ten lugar máis dunha vez ao ano, despois de cada choiva. As pequenas flores

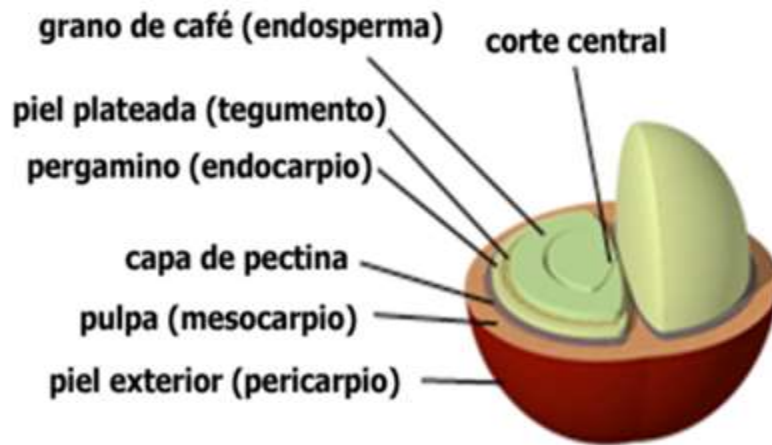
brancas, dun perfume moi intenso, deixan espazo aos froitos no transcurso de poucos días: unha drupa redonda moi parecida a unha cereixa que, cando chega a maduración, vólvese de cor vermella viva. Da flor ao froito pasan ao redor de 9 meses e, despois, na mesma planta, é posible atopar cereixas con diferentes graos de maduración, dependendo das choivas. A drupa contén dúas sementes, semiovaladas e con surcos, dispostas unha fronte á outra na parte plana e recubertas por unha primeira membrana prateada perfectamente adherente (chamada silver skin, película prateada) e por unha película branca, o pergamiño, que sendo máis groso e duro, ten a función de protexer a semilla.



Illy; *La planta del café. Folla, flor e froito do Coffea Arábica* – Recuperado de: <http://www.illy.com/wps/wcm/connect/es/cafe/planta-cafe>



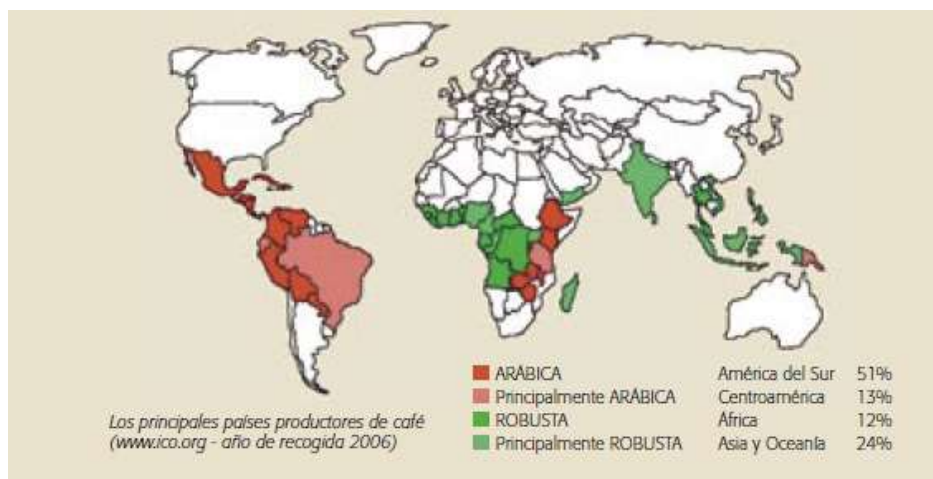
Balzac Café; *La planta del café. Froito e grans de café* – Recuperado de: <https://ii672042.wordpress.com/>



Monografías; *La pulpa de café. Consideraciones para su aprovechamiento biotecnológico. Esquema da estrutura do gran de café* – Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos94/pulpa-cafe-consideraciones-su-aprovechamiento-biotecnologico/pulpa-cafe-consideraciones-su-aprovechamiento-biotecnologico.shtml>

2.2.1.3. O Cultivo

O hábitat ideal para o cultivo do café é a franxa intertropical de Asia, África e América, entre o Trópico de Cáncer e o Trópico de Capricornio. As condicións climáticas óptimas son dunha temperatura que varía entre os 17 graos centígrados e os 30 graos centígrados, unha altura de ata 2500 metros, precipitacións anuais entre 1200 e 2000 milímetros (en Italia a media anual sitúase ao redor dos 1000 milímetros) e terras ricas de nitróxeno, potasio e humus. O primeiro produtor de café Arábica no mundo é Brasil, seguido de Colombia. Vietnam é o maior produtor de café Robusta; xogan tamén un papel importante os países africanos e Indonesia.



Raúl Márquez – Illy Café; *Conocer el espresso. Principais países produtores de café* – Recuperado de: <https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

2.2.1.4. *A recollida*

No xénero *Coffea*, a choiva é a que dá inicio, nun prazo dunhas dúas semanas, á floración. Nunha mesma planta, por tanto, pódense atopar cereixas de diferentes cores, que corresponden a diferentes graos de maduración. Para garantir unha boa calidade do café, nos lotes non debe haber grans que non estean o suficientemente maduros, xa que poderían dar ao café un sabor pouco aromático e moi astringente. As drupas excesivamente maduras poden, en cambio, fermentarse e dar ao café un aroma de ranciedad.

Para a extracción do gran pódense utilizar distintos métodos:

2.2.1.4.1. *A recollida manual (picking)*

O picking é un método de recollida que consiste en seleccionar a man só as cereixas maduras, aquelas que presenten unha cor vermella intensa. O sistema require moita man de obra, pero permite obter un produto de calidade moi elevada grazas á uniformidade das cereixas recollidas. Os froitos deposítanse nun cesto, que vai atado ao costado dos recolectores. Un traballador, segundo as características do campo e a uniformidade de maduración, pode recoller de 50 a 120 kg de drupas ao día.

2.2.1.4.2. *Stripping manual ou ordeño*

O stripping consiste en recoller todos os froitos da rama da planta, independentemente do seu nivel de maduración, o recolector agarra a rama desde a base e arrastra todos os grans cara ao exterior. As ramas débullanse a man, feito que, evidentemente, dá lugar a partidas que poderían presentar un elevado grao de defectos. Os froitos do café, de feito, non son seleccionados segundo o nivel de maduración, senón que se recollen todos á vez. Os froitos recolleitos déixanse caer ao chan, preferiblemente sobre teas de yute dispostas no chan. Así, facilítase a recollida das cereixas, evitando procesos de degradación.

2.2.1.4.3. *Stripping mecánico*

Nas plantacións de grandes dimensións, localizadas en terreos chans, é posible efectuar unha recollida mecánica, coa axuda de máquinas especiais. As ramas axítanse con coidado con varillas flexibles feitas de material sintético (fibra de vidro, nylon, grafito ou plástico), reguladas de maneira que a súa posición, o ángulo de inclinación, a frecuencia e a velocidade do movemento garantan a recollida das cereixas máis maduras, sen que os diferentes pasos danen as plantas.

2.2.1.5. *A elaboración do café verde ou colleita*

Tras a súa recollida, as cereixas poden ser sometidas a diferentes tipos de tratamentos para obter o café verde. A primeira fase da elaboración consiste en separar as cereixas de corpos estraños (pedras, cravos, moedas, etc.) Mediante cedazos ou chorros de aire. A maneira máis tradicional consiste en depositar as cereixas sobre un cedazo redondo, que se axita cun movemento moi determinado. As follas e as ramas máis lixeiras concéntranse na parte alta do cedazo e remóvense a man, mentres a terra cae ao chan, pasando a través das mallas da rede. Este método, cada vez máis, intégrase ou se substitúe pola utilización de maquinarias que rexeitan os corpos estraños de varios tamaños grazas á vibración da cinta sobre a que se transportan as cereixas.

Tratamentos :

2.2.1.5.1. *Tratamento en seco ou natural*

A elaboración en seco dá orixe aos cafés denominados naturais ou non lavados. As drupas sécanse ao aire libre, en áreas especiais chamadas patios. Para obter un café de elevada calidade, as cereixas, dispostas nun estrato de non máis

de 2 ou 3 centímetros, son removidas a miúdo (ata 15-20 veces ao día) para garantir que alcancen o mesmo grao de humidade. Para remover os grans, utilízanse ferramentas similares a grandes anciños: os grans verdes, con todo, son moi resistentes e por tanto para axilizar o traballo, algúns produtores utilizan tamén animais (cabalos ou bueyes) ou maquinaria especial. O secado final en secaderos mecánicos (a leña ou agas), a unha temperatura máxima de 35-40 graos centígrados, permite completar e axilizar o proceso. Tanto para os cafés lavados como para os naturais, o último paso é a máquina despregaminadora, que libera os grans rompendo o pergamiño que os recobre.

2.2.1.5.2. Tratamento en húmido ou café lavado

A elaboración en húmido require a utilización dunha gran cantidade de auga, que xoga un papel importante desde o principio, desde o momento da selección gravimétrica. Nesta primeira fase, as cereixas mergúllanse en auga: os grans que flotan son descartados, xa que se trata de froitos defectuosos secos, podrecidos ou cun só gran san no interior. A través da auga, o café chega ao despulpador, que elimina a casca da drupa, así como unha pequena parte de pulpa, por presión ou ben por fricción, a través de instrumentos en forma de disco ou de tambor. No café lavado, a pulpa e o mucilago sobrantes elimínanse a través da fermentación: os grans deposítanse en tanques especiais, durante un período que varía entre as 6 e as 72 horas, dependendo da temperatura alcanzada. Despois de ser aclarado con auga, o café sécase ao sol durante un período que pode oscilar entre un e dez días. Tanto para os cafés lavados como para os naturais, o último paso é a máquina despregaminadora, que libera os grans rompendo o pergamiño que os recobre.

2.2.1.6. O Tostado

2.2.1.6.1. Obxectivo

Co toste, os grans de café verde transfórmanse en café en gran, grans escuros e desmenuzables. Nun cuarto de hora crucial, a temperatura crece gradualmente ata aproximadamente os 200 graos centígrados; neste intervalo de tempo desenvólvense ao redor de 800 sustancias, responsables do sabor e do aroma final, o gran perde o 20% do seu peso e gaña o 60% do seu volumen.

2.2.1.6.2. Descrición do proceso

O tostado do café, é moi importante para o resultado final do produto, por iso hai que realizalo con moito mimo. A temperatura do tostado de café oscila entre os 180 e os 220° de temperatura, dependendo do estado do café.

O interior do gran do café, contén uns poros ocos, onde se almacenan parte dos compoñentes do café (graxas, azucres). Ao quentar os grans fórmase un CO₂, debido para o efecto da calor cos compoñentes do café. Unha parte dese CO₂ prodúcese no interior deses poros sen saída. O CO₂ vai aumentando coa calor e fai forza para saír, pero, ao non atopar saída, o gran vai aumentando de tamaño ata o dobre. O CO₂ que se produce no resto do gran despréndese producindo un cheiro moi agradable, por iso é moi recomendable consumir o café recentemente tostado (existen tostadoras de café de 1 kg de café en gran, para cafetaría). O CO₂ do interior do café sae ao moer o café, de aí o seu cheiro intenso ao moelo. No mesmo momento de moelo despréndese o 50% do CO₂ e o resto pérdese ás poucas horas.

Así pódense distinguir basicamente as seguintes etapas:

- O café en movemento quéntase entre 150 e 180° C. A cor verde vaise trasformando en amarelo claro. Debido á desecación e ao movemento, os grans vanse desprendendo das películas que os protexen.
- Modérase a temperatura ou mesmo se suprime para que os grans se coloreen uniformemente.
- Quéntase de novo moderadamente ata que o gran adquira unha cor castaña clara. Esta operación realízase a uns 180° C.
- Redúcese a temperatura, afectando ao gran, que vai inchándose, podéndose observar algún surco na súa forma, e desprendendo o aroma característico a café.
- O ton do café vai cambiando rapidamente collendo unha tonalidade pardo escura.
- Pásase por un tamiz refrescándoo con aire fresco.

Un dos maiores inimigos do café é o osíxeno, que inflúe nos aceites, producindo o enranciamento do gran.

- A luz aféctalles de forma directa sobre os aceites do gran.
- A humidade produce o enranciamento do café.
- A calor volatiliza o aroma do café, ao quentalo despréndense os aromas e pérdense.

O grao de tostado do café, reflíctese no aspecto visual, producindo máis brillo ao tostarse máis. O brillo débese a que os aceites quéntanse e saen ao exterior do gran. Aconséllase un grao de tostado de cor mate. Se o grao de tostado é excesivo, o sabor será máis amargo, pola contra, se o grao de tostado é pouco intenso, o sabor é máis acedo e afrutado (debemos ter en conta que no bo café buscamos a acidez, aroma afrutado e corpo baixo). O tostado do café a nivel industrial, realízase por medio do calorímetro, que é un aparello que reflicte uns feixes de luz determinados e ao alcanzar esa cor do tostado do café, detense o tostado.

Unha vez que se deu calor ao café para tostalo, báixase a temperatura ata os 30° para que non siga tostando, e ao mesmo tempo perde auga (entre un 16 e un 20% do total do gran é auga, non superando nunca o 5%; normalmente non supera o 1 - 1,5%).

Unha vez o café tostouse, ten unha duración de frescura dun mes aproximadamente.

Existen tres tipos de toste:

- Toste alemán e/ou escandinavo: Tostado claro.
- Toste italiano: Tostado escuro.
- Toste francés: Tostado máis escuro que o italiano.

Mediante o toste prodúcese gas carbónico, isto axuda a conservar o aroma do café.

2.2.1.6.3. Tipos de tostado

No mercado pódense atopar actualmente dous tipos básicos de café, en función do método de tostado que se utilice: o tostado natural e o torrefacto.

Á hora de tostar o café, temos que ter en conta que canto máis tostado esté o café, máis camuflado estará o seu sabor orixinal, xa que, quéimanse os azucres propios do gran, proporcionando un sabor amargo.

Tostado ao natural

Obtense mediante o toste dos grans de café polo sistema de toste directo a unha temperatura que oscila entre os 200° e 220° e en constante movemento. O tempo que dura este proceso depende do grao de toste que se lle queira dar ao café.

Café torrefacto

Denomínase café de toste torrefacto, ao café tostado en gran, con adición de sacarosa ou glucosa anhidra, antes de finalizar o proceso de tostación, nunha proporción máxima de 15 quilogramos dos devanditos azucres por cada 100 quilogramos de café verde. Adquire unha cor brillante do gran facendo de verniz protector do seu aroma.

2.2.1.7. *Envasado*

Despois de que o café fose tostado, é necesario envasalo no menor espazo de tempo posible; despois de só 8 horas, en contacto co osíxeno, pode perder ata o 40% dos aromas. Un bo método de envasado debe protexer o café e as súas características cualitativas e sensoriais, mantendo o perfil aromático o máis inalterado posible.

2.2.1.8. *Tipos de moenda.*

A moenda ou molturación débese realizar en pequenas cantidades, xa que o café unha vez moído perde rapidamente o seu aroma. Así mesmo o moído non debe ser nin moi fino (xa que non permitiría pasar a auga ao seu través), nin moi

grosso (posto que a auga pasaría rapidamente e non se impregnaría do aroma, sabor e cor). O café debe ser prensado de forma uniforme, para que a auga baixe igualmente por todo o cacillo arrastrando aromas.

2.2.1.8.1. Grao de moído

O volume na cunca deberá ser de 25-30 ml e, neste sentido, o moído é unha variable fundamental. O tamaño do granulado do po de café, de feito, pode incidir tanto no tempo de extracción como no volume na cunca. O tempo de extracción debe ser unha variable independente; isto significa que sempre serán necesarios 30 segundos para un espresso.

Para asegurarse de que o volume na cunca sexa de 25-30 ml, no tempo de extracción de 30 segundos, é posible utilizar un vaso graduado de plástico, dunha capacidade de aproximadamente 60 ml.

Co mesmo volume, un moído cun granulado demasiado fino obriga a unha extracción superior aos 35 segundos, dando orixe a un café sobreextraído. Un granulado demasiado grosso xera un resultado na cunca en menos de 20 segundos, producindo un espresso subextraído. En ambos os casos, por tanto, danse consecuencias negativas no sabor na cunca.

Se se modifica só o tempo de extracción, sen cambiar o grao de moído, atoparanse na cunca sustancias desagradables para o padal.

Para cafetera existe un tipo de moenda que vai estar determinado polo tipo de contacto auga - café.

Tamaño moenda	Contacto auga/café	Cafetera	Extracción
Grosa 1mm	9 minutos	puchero/émbolo	cocción
Media 0'5 mm.	6 minutos	cona/filtro	gravidade
Fina 0'2 mm.	1 minuto	express	presión

2.2.1.9. Clasificación do café

2.2.1.9.1. Clasificación independentemente da súa calidade

CAFÉ VERDE OU CRU. É o café en gran, despulpado, fermentado, lavado, secado e trillado, sen ser sometido a calquera proceso de elaboración ou toste.

CAFÉ TOSTADO. O café procedente das distintas orixes chega ao tostadero. Alí será tostado, despois de pasar uns exhaustivos controis de calidade, nun tambor rotante a través do cal circula aire moi quente, alcanzando temperaturas próximas aos 200°C. O tempo de tostado é aproximadamente de 12 minutos.

Co tostado, o café sufrirá unha serie de cambios, aumenta o seu volume pola formación de gases no seu interior, vólvese quebradizo, perde peso por diminuír a súa humidade e prodúcense cambios na cor e na composición.

O café tostado sen máis denomínase café de toste natural, é o obtido ao someter o café verde ou cru en gran á acción da calor, de forma que adquira a cor, aroma e outras calidades características.

Mentres que se engadimos azucre no momento do toste, denominarase café de toste torrefacto. É o café tostado en gran, con adición de sacarosa ou glucosa anhidra, antes de finalizar o proceso de tostación, nunha proporción máxima de 15 quilogramos dos devanditos azucres por cada 100 quilogramos de café verde. Adquire unha cor brillante do gran facendo de verniz protector do seu aroma.

Unha vez tostado o café, elaborárase un blend, é dicir, unha mestura de diferentes orixes para conseguir un café equilibrado en sabor, aroma e acidez.

CAFÉ MOÍDO DE TOSTE NATURAL. É o café de toste natural despois dos procesos industriais de moído e envasado, debendo axustarse ás especificacións do epígrafe.

CAFÉ MOÍDO TORREFACTO. É o café torrefacto despois dos procesos industriais de moído e envasado, debendo axustarse ás especificacións do epígrafe

CAFÉ MOÍDO DE TOSTE NATURAL (PORCENTAXE) E TORREFACTO (PORCENTAXE). Esta denominación, onde obrigatoriamente figurarán as porcentaxes, corresponde ás mesturas realizadas cos cafés citados nos anteriores epígrafes, sometidos aos procesos industriais de moído e envasado, debendo axustarse ás especificacións dos devanditos epígrafes que resulten segundo as porcentaxes empregadas.

CAFÉ DESCAFEINADO. É o café cru, tostado ou natural ou torrefacto que por calquera dos procedementos legais foi desprovisto da maior parte de cafeína tendo dun máximo do 0.19%

Tanto os disolventes que se empreguen para descafeinar, como as cantidades máximas de residuos dos mesmos sobre o produto final seco, serán os autorizados polo Ministerio de Sanidade e Consumo.



Un mundo llamado café; *Infografías. Café descafeinado.* – Recuperado de:
<http://mundollamadocafe.blogspot.com.es/p/infografias.html>

❖ Sistemas de descafeinización:

- O sistema máis antigo e común emprega grandes cantidades de auga. O coñecido como proceso suízo con auga; os grans de café verde, despois de ser tratados con vapor para dilatar a súa estrutura celular, mergúllanse en auga moi quente (70/80 graos centígrados), para disolver a cafeína. Con todo, a auga non é un disolvente selectivo é, por tanto, despois de disolver a cafeína, cando leva tamén algunhas sustancias aromáticas, xunto cunha considerable cantidade de azucres e proteínas.

- Os métodos máis modernos utilizan disolventes: os grans son tratados previamente con vapor a 120°C e a cafeína extráese con sustancias químicas que a eliminan de maneira selectiva.
- O diclorometano (cloruro de metileno) é o disolvente máis utilizado actualmente nos procesos de descafeinización; trátase dunha sustancia que actúa única e exclusivamente sobre a cafeína. Altamente volátil (evapórase a menos de 40°C), elimínase de maneira relativamente fácil do café verde; utilízase o vapor, que permite non deixar rastro algún no sabor final do toste.
- Outro disolvente é o Acetato de etilo.
- Máis recente o método que máis se utiliza é o anhídrido carbónico supercrítico (é dicir, mantido baixo alta presión, ao redor de 250 bar, para transformalo nun estado entre líquido e gaseoso). Os resultados cualitativos son comparables aos obtidos utilizando un disolvente específico que actúe só sobre a cafeína.

LIOFILIZACIÓN. O extracto acuoso do café conxélase e posteriormente sublímbase (paso directo de sólido a vapor), o que fai que se separe a auga do po de café (neste caso é aínda máis concentrado).

EXTRACTO SOLUBLE DE CAFÉ. É un produto polvoriento, soluble en líquidos quentes, conseguido pola total ou parcial evaporación do café tostado en cámaras de atmósfera enrarecida por baleiro parcial. É envasado en botes herméticos ou en sobres.

2.2.1.9.2. Clasificación internacional do café

A Organización Internacional do Café (OIC) é a principal organización intergubernamental que se ocupa de asuntos cafeteros. A OIC reúne a países produtores e consumidores para facer fronte, mediante a cooperación internacional, aos desafíos con que ha de enfrontarse o sector cafetero mundial.

Existe unha ampla gama de cafés en función da especie, variedade, tipo de chan, altura de cultivos, proceso de recolección e selección, etc, pero en termos xerais a Organización Internacional do Café estableceu catro grupos:

➤ **SUAVES COLOMBIANOS**

Cafés de especie arábica de gran calidade tratados por vía húmida. Producidos en Colombia, Kenia e Tanzania.

➤ **OUTROS SUAVES**

Tamén de especie arábica e tratados por vía húmida. Prodúcese principalmente en Costa Rica, Guatemala, México, Xamaica, Cuba e Porto Rico.

➤ **ARÁBICOS NON LAVADOS OU BRASÍS**

Cafes da especie arábica tratados por vía seca. Principais produtores: Brasil, Etiopía, Perú, Venezuela, India, etc.

➤ **ROBUSTAS.**

Cafés da especie robusta tratados principalmente por vía seca. Coñéceselles como africanos. Principais países produtores: Angola, Costa do Marfil, Camerún, Zaire, Congo así como, Indonesia, Vietnam, Guinea, etc.

2.2.2. A ESTACIÓN BARISTA

As Escolas de Hostalería son a mellor opción para acoller este tipo de eventos baristas xa que ademais de ser o marco máis adecuado, dada a vinculación existente entre restauración, gastronomía e café. As Escolas contan con instalacións preparadas e poden dispoñer do persoal auxiliar que actúa como voluntariado, rebaixando considerablemente o orzamento. Os estudantes ademais, son participantes entusiastas nas competicións.

A estación barista conta cun escenario e un backstage.

ESCENARIO. O escenario debe ser, se é posible, elevado respecto ao chan da sala. Recomendable unha altura duns 30 cm. (Rampla carro barista).

Mesa para xuíces sensoriais. É aconsellable que a orientación da mesa sexa de fronte ao público.

Enchufes adecuados para unha potencia aproximada duns 10.000w.

A instalación eléctrica non pode ser un obstáculo ou poñer en perigo a presentación dos participantes, é por iso que é de obrigado cumprimento emendar calquera obstáculo derivado das instalacións eléctricas no escenario.

Os fotógrafos e medios de comunicación han de dispoñer dun espazo de traballo para moverse dentro do escenario, sen que iso supoña un obstáculo para o barista. Achégase plano indicando os límites de zona.

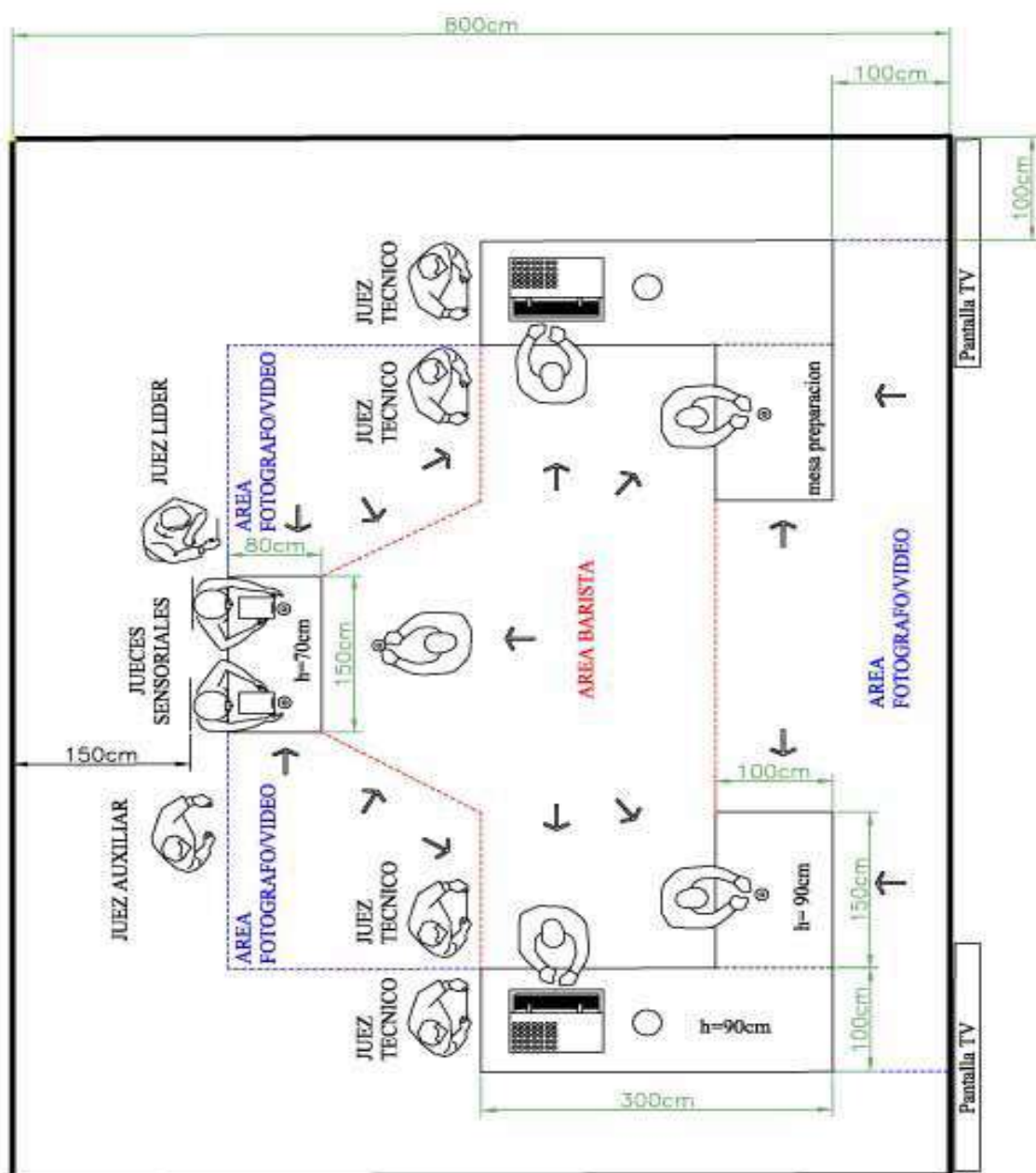
OFFICE / BACKSTAGE. O Office para os concursantes deberá ter espazo suficiente para que os participantes dispoñan os seus utensilios de traballo. Distribución das mesas mínimo 6 Ud. de 150cm x 100cm.

Este espazo deberá estar dotado de todos os servizos necesarios: auga corrente, desaugadoiros, luz, enchufes, neveira, arpón, lavalouzas ou fregadero para lavar cuncas, papeleiras, etc.

O Office debería estar anexo ao escenario, ou na súa falta, de fácil accesibilidade ao mesmo.

Deberase dispoñer de 3 carros de servizo a disposición dos concursantes.

ESCENARIO CAMPEONATO BARISTA

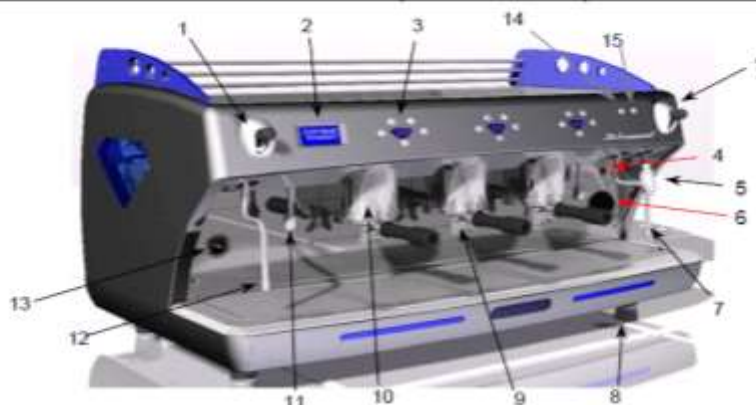


Fórum cultural del Café; Normativas para as competicións baristas Fórum Café 2016. Escenario campionato barista – Recuperado de: [NORMATIVAS PARA AS COMPETICIÓN BARISTAS FÓRUM CAFÉ 2016](#)

NOTA: Aula virtual CFR de Lugo/ Categoría: proxectos de formación de Formación Profesional/ L1521010. Técnicas de adestrador para campionato barista. IES de Foz/ Materiais do Proxecto de Formación/ Materiais elaborados. Acceso como **convidado**.

2.2.2.1. Máquina de espresso e muíño de café

Componentes externos / External components / Composants externes



Español			
1	Grifo vapor	6	Interruptor general
2	Display	7	Lanza vapor con sonda temperatura
3	Centralita	8	Pata regulable
4	Piloto resistencia	9	Porta-cacillo
5	Capuchinador/lanza vapor	10	Grupo erogador
		11	Salida agua caliente (x2)
		12	Lanza vapor
		13	Manómetro bomba
		14	Botón de vapor
		15	Botón de agua para infusiones

Skyfoodservice; *Manual de usuario Diamant Expobar. Componentes externos da cafeteira* – Recuperado de: <http://skyfoodservice.ru/wp-content/uploads/2014/11/user-manual-expobar-diamant-base-control-display-2-gr-auto-eject-pearl.pdf>

A primeira máquina para espresso presentouse na Exposición Universal de París de 1855. O barman tiña que ser moi hábil ao dosificar con atención diferentes fluxos de vapor. A finais do século XIX, preparar un espresso requiría concentración, arte e precisión. Estas máquinas para café, totalmente revolucionarias, tiñan forma de columna: a Bezzera, de 1901, foi seguida porla Pavoni (1906) e pola Vittoria Arduino (1909). Enseguida quedou patente que a posición vertical non garantía a homoxeneidade térmica de todos os grupos que erogaban o café, xa que a auga quentábase antes e despois comprimíase. A presión roldaba as 1,7 atmosferas; a temperatura da auga demasiado elevada (ao redor de 130 graos) dáballo ao café un sabor amargo e un cheiro a queimado.

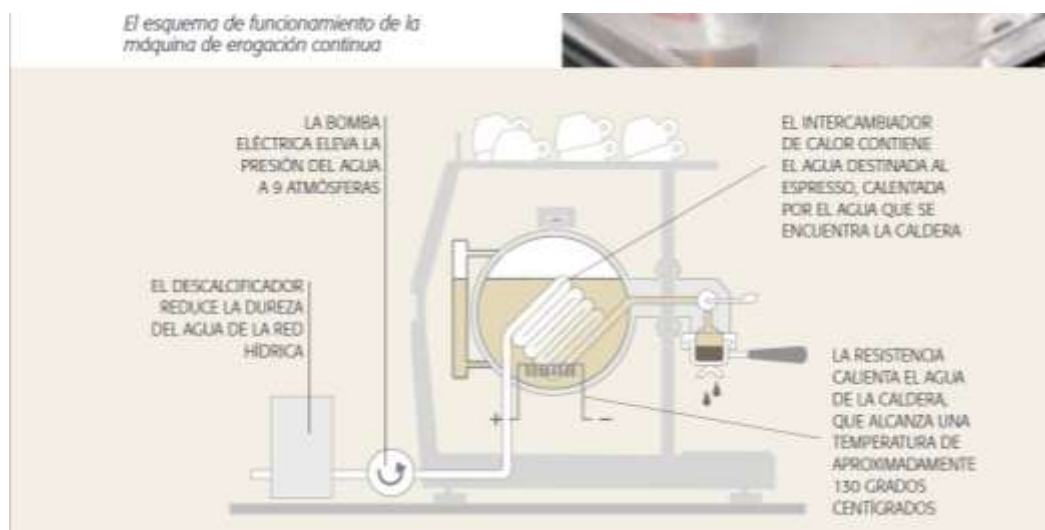
A empresa Gaggia, en 1948, introduciu no mercado a máquina de panca, fabricada en serie. O nome deriva do feito que a fonte de presión era un peirao que, ao ser cargado a través dunha panca, empuxaba un pistón. Este último, despois, facía que a auga atravesase o panel de café coa presión axeitada.



Raúl Márquez – Illy Café; *Conocer el espresso. Esquema de funcionamiento da máquina de panca* – Recuperado de: <https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

A Faema foi a primeira máquina de erogación continua, un modelo que aínda hoxe atópase entre os máis popularizados.

A gran innovación consiste no feito de que a auga para o espresso mantense á temperatura óptima grazas a un intercambiador de calor, que aproveita a temperatura da auga contida nunha caldeira, á súa vez quentada por unha resistencia eléctrica.



Raúl Márquez – Illy Café; *Conocer el espresso. Esquema de funcionamiento da máquina de erogación continua* – Recuperado de: <https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

FUNCIONAMENTO

Utilízase para a elaboración de café exprés. Este aparello é un dos máis importantes do mostrador, dado que este tipo de café é o máis solicitado polos clientes. As máquinas poden ser eléctricas ou de gas (estas últimas menos habituais) e na actualidade a maioría delas son automáticas. A diferenza dunha automática e unha semi, é que a automática ten a válvula de control volumétrico e pódese programar a parada automática tanto dun só curto, dous curtos, un longo e dous longos, na semi non se pode e párase de maneira manual. No seu interior a máquina está dotada dunha caldeira onde se almacena e quenta a auga que se utiliza na elaboración do café. Para que a cafeteira funcione correctamente, é preciso que a caldeira alcance unha presión de entre 1 e 1,5 atmosferas, presión que se obtén cando a auga adquire a temperatura necesaria para a elaboración do café que se sitúa entre 95 e 100°C. No exterior da cafeteira está colocado un manómetro que indica a presión da caldeira. Por outra banda a caldeira debe encherse periodicamente (en función da súa capacidade e do número de cafés elaborados); durante esta operación a temperatura da auga interior diminúe (xa que se está introducindo auga fría), o que supón que a presión tamén baixa, por iso é importante controlar o nivel de auga da caldeira e evitar que se baleire en exceso.

Na parte frontal exterior atópanse os mandos, xeralmente botóns, con diferentes funcións: 1 café curto, 2 cafés curtos, 1 café longo, 2 cafés longos, saída continua de auga e parada stop.

Ao accionar estes botóns a auga pasa da caldeira ao exterior a través do grupo, atravesando a carga de café que está no cacillo e este, á súa vez, no portacacillos.

O café colócase no cacillo ou pequeno prato metálico perforado, de diferente capacidade (unha carga ou dúas cargas) segundo utilícese para a elaboración dun ou dous cafés, e que está situado dentro do denominado portacacillos.

No mercado podemos encontrar cacillos de 12, 14, 18 ou 21 gr.

No exterior da cafeteira atópanse os denominados grupos ou brazos, existindo cafeteiras de 1, 2, 3, 4 ou mesmo 5 grupos. Nestes grupos colócanse os portacacillos, que se fixan mediante un xiro de 45 graos á dereita. Unha vez fixado, acciónase o mecanismo, normalmente un botón, para permitir o paso da auga polo grupo cara ao cacillo do café e o seu posterior filtrado para obter o líquido desexado.

Ademais das partes mencionadas, as cafeteiras contan tamén cun vaporizador que permite quentar líquidos por acción do vapor de auga, normalmente o leite.

A saída directa de auga quente úsase para a elaboración de infusións.

O visor do nivel de auga, indica a carga de auga que hai na cafeteira, marcando o máximo e o mínimo.

Bandexa portacuncas, situada na parte superior da máquina. A través desta bandexa, a cal está furada, a máquina perde calor para así manter a presión idónea de auga na caldeira. É a zona reservada para a colocación das cuncas, xa que permite que estén sempre a man e mantelas quentes, desta forma o café conserva a súa temperatura ao ser servido.

Desaugadoiro, lugar por onde van os restos de café a unha saída de auga.

Hai que purgar a cafetera antes de empezar o traballo cada mañá, unha vez que se quentou. Purgar consiste en abrir todos os condutos de saída de auga da cafeteira, os portacacillos deben estar encaixados no seu correspondente grupo.

LIMPEZA

Para que sexa posible obter un bo resultado na cunca, as duchas, o difusor, o filtro e o portafiltros deberán limparse correctamente. Os depósitos de café, de feito, poden volverse rancios e afectase as características organolépticas (sabor e aroma) do espresso. Con relación á máquina, o filtro cego (aquele que non posúe buracos) deberá utilizarse sempre ao final do día para facer unhas descompresións, cargar porta e deixar 5 min. Efectuar descompresión, e unha vez á semana utilizarase xunto a un deterxente neutro específico. Despois de introducir unha cucharita de deterxente no filtro cego, erógase auga durante aproximadamente 15 segundos, coma se fose a preparar un espresso. Despois de descargar auga e deterxente, aclárase repetidas veces e prepárase un café que se descartará.



Raúl Márquez – Illy Café; *Conocer el espresso. Limpieza con detergente neutro específico* – Recuperado de:

<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

Esta operación permite eliminar da maneira correcta os posibles residuos de café presentes no grupo de erogación e no circuito interno de descarga. O mesmo deterxente (un sobre disolto nun litro de auga quente) poderá ser utilizado tamén para o remollo (dunha duración de polo menos unha hora) e o lavado semanal do filtro, o portafiltros e as duchas. Os accesorios da máquina e as duchas deberán limparse coidadosamente ao final da xornada laboral. Repasar o vaporizador e saída de auga, se é necesario compróbase a saída polo cabezal de vapor de forma adecuada, se se observa obstru-

ción, e procede desmóntase. Repásase o manómetro, botoneras e resto cafeteira, limpando con auga e xabón e tentando sacar o máximo brillo.

Unha vez limpos todos os grupos retírase a bandexa de pousos e límpase no fregadero, a continuación, sécase adecuadamente e colócase no seu sitio. Os pinceis de latón, resistentes e flexibles, non se oxidan e permiten efectuar unha limpeza meticulosa e precisa. Por último, xa limpas e colocadas todas as pezas, límpase tamén e sécase ben todo o frontal da cafeteira con axuda dun pano húmido e outro seco.



Raúl Márquez - Illy Café; *Conocer el espresso. Limpieza dunha ducha* – Recuperado de:
<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

CAFETEIRAS CAMPIONATO



Cafeteira de campionatos Expobar Diamant ,
María del Carmen Alvite Caamaño. Licenza: [CC BY-NC](#)

Contamos con cafeteiras especiais para campionatos que teñen dúas caldeiras, cada caldeira conta con temperatura independente regulable desde a central electrónica exterior.

Onde se accede desde o display pulsando o pulsador de continuo e dous cafés dobres, apagando a central. A continuación, mantemos pulsado o display de continuo e accedemos ao menú podendo programar as temperaturas do grupo 1 e do grupo 2.

Nesta cafeteira realizamos distintas actividades:

1. Con esta cafeteira, fixemos distintas probas con tres orixenes distintos:
 - Un Honduras, un Catuai e un Arábica lavado, donde o catamos a distintas temperaturas a 93 e 90°. A 93° acen-
tuábase moito un toque exótico de este café, que nos resultaba complexo. A 90° conseguimos, neste mesmo ca-
fé, uns toques cítricos e a chocolate. Seguimos tamén incrementando una variable con gramaxes, os resultados
foron sorprendentes. Donde con máis de 18 gr obtiñamos uns toques achocolatados e almendrados.
 - O Brasil, era un café moi dulce, non sobresaía moito. Supoñemos que era un Brasil obtido por proceso no lava-
do, o por vía seca. Era dulce.
 - O Chiapas ecolóxico, con un paso moi dinámico en boca. Acidez agradable e postgusto amantequillado.
2. Na seguinte actividade realizamos distintas probas de recuperación de grupos en cafeteira dunha caldeira e de
dúas caldeiras.
 - Na cafeteira que ten só unha caldeira a temperatura de 116°C, na saída do grupo tiña unha temperatu-
ra, na saída do grupo, de 84°C.
Na mesma cafeteira modificamos a temperatura de 121°C, e despois de 5 minutos alcanzaba, na saída
do grupo, unha temperatura de 85° - 86°C.
 - Na cafeteira de caldeiras individuais a 90°C, a saída do grupo alcanzaba 92.2°C.
Na mesma cafeteira modificamos a temperatura de 85°, e despois de 5 minutos alcanzaba, na saída do
grupo, unha temperatura de 87'5°C.

QUENTA CUNCAS

A súa función é a de manter, as cuncas necesarias para o servizo, á temperatura necesaria para a elaboración e de-
gustación do café. Utilízase principalmente en cafetarias e restaurantes que teñen gran demanda de café. Existe varieda-
de de quenta cuncas segundo o seu tamaño ou deseño.



Assibar; *Quenta cuncas* – Recuperado de: <http://www.assibar.it/scheda.asp?id=27>

MUIÑO DE CAFÉ

Ten unha dobre misión, serve para moer café e, permite ademais, dosificar a cantidade de produto que se verte no cacillo.

Para converter os grans en po utilízase un muíño-dosificador, que tamén predispon a cantidade correcta de café para formar o panel de café. O proceso dáse en dúas fases: a primeira é a trituración do gran (pre-rotura), a segunda consiste no moído (refinación), que fai que os fragmentos de café cheguen ao grao de finura desexado.

Cabe destacar, que hai diversos modelos no mercado: o muíño con tolva e depósito para café moído, muíño volumétrico e muíño on demand.

O muíño consta de varias partes:

- Depósito onde se pon todo o café en gran que recibe o nome de “tolva”, e normalmente é de plástico ou cristal transparente.
- O muíño, propiamente devandito, cuxa función é triturar o gran de café e funciona mediante un sistema de rodas dentadas a través das cales pasa o café; unha vez moído, pasa a un depósito transparente desde onde se dosifica no cacillo, o sistema de dosificación permite a saída dunha cantidade exacta de café, que adoita ser entre 5 e 7 gramos, xa que esta é a cantidade adecuada para a elaboración dun café, unha vez está o café no cacillo prénsase lixeiramente antes de poñelo no grupo da cafeteira.
- Moas
- Depósito colector de café.
- Panca e dosificador de café.
- Prensa café.
- Orquilla.
- Guillotina.

AS MOAS

As moas utilizadas para os muíños poden ser de dous tipos: planas ou cónicas. A elección entre estes dous tipos, depende da media de kilos de café consumidos a diario e da relativa distribución do consumo no transcurso do día. As moas cónicas, máis silenciosas, dan mellores resultados a longo prazo e son adecuadas para consumos elevados (máis de 3 kg de café ao día) ou ben no caso de que haxa picos de clientela no transcurso do día (por pico enténdese 1 kg de café ao redor de 150 cuncas consumido nunha hora de traballo).



En las muelas planas, hay una pareja de discos contrapuestos: el que está situado abajo gira, mientras el otro permanece inmóvil, conectado a la tolva del molinillo-dosificador. El polvo de café se muele gracias a la fuerza centrífuga generada por la rotación.

Raúl Márquez - Illy Café; *Conocer el espresso. Moas planas* – Recuperado de:

<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

En las muelas cónicas, un tronco de cono gira dentro de una cavidad tronco-cónica, que permanece quieta. El café en grano, después de haber sido reducido a polvo, se deposita en el dosificador por la fuerza de la gravedad



Raúl Márquez - Illy Café; *Conocer el espresso. Moas cónicas* – Recuperado de:

<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

A substitución das moas, que debe ser levada a cabo por un técnico, efectúase al redor de cada 900 kg de café moído para as cónicas e cada 300 kg para as planas. O café sempre se moe ao momento; cada noite, para preservar a calidade do café, hai que pechar o envase que contén os grans, e o café en po moído que quede no dosificador debe conservarse nun envase hermético ata o día seguinte.

A LIMPEZA DO MUÍÑO

Para manter no tempo a funcionalidade das moas, é indispensable levar a cabo unha limpeza a fondo, utilizando os produtos adecuados que se atopan no mercado; trátase de pequenos gránulos de material vexetal (trigo e cereais) que, na forma e no tamaño, lembran a grans de café. Os gránulos utilízanse no muíño dosificador unha vez á semana, ao termo da xornada laboral, coma se se tratase dunha dose de café en gran.

Despois de accionar o muíño dosificador, o po que se desenvolve (totalmente inofensivo), deberá eliminarse cun pinxel. Ao final da limpeza, con dous moídos de café poderánse eliminar todos os residuos.

Así na limpeza debemos:

- Desconectar o muíño.
- Desmontar a tolva; baleirar o café, no caso de que o houbese, nun prato ou nun recipiente; lavalas con auga morna e xabón; aclarala e seca-la cun pano que non deixe peluxe.
- Limpar o depósito colector de café utilizando un pano seco que non deixe peluxe.

O GRAO DE MOÍDO. REGULADO DO MUÍÑO.

O volume na cunca deberá ser de 25 - 35 ml (incluíndo crema) e, neste sentido, o moído é unha variable fundamental. O tamaño do granulado do po de café, de feito, pode incidir tanto no tempo de extracción como no volume na cunca. O tempo de extracción debe ser unha variable independente: isto significa que sempre serán necesarios 20 - 30 segundos para un espresso, tanto se se desexa un espresso longo coma se se prefíre o ristretto cunha presión de 20 kg.

Nota :

Cun granulado demasiado grosso obtense un café subextraído.

Co mesmo volume, un moído cun granulado demasiado fino obriga a unha extracción superior aos 35 segundos, dando orixe a un café sobre extraído. Un granulado demasiado grosso xera un resultado na cunca en menos de 20 segundos, producindo un espresso subextraído. En ambos os casos, por tanto, danse consecuencias negativas no sabor na

cunca. Se se modifica só o tempo de extracción, sen cambiar o grao de moído, atoparanse na cunca sustancias desagradables para o padal.

Para asegurarse de que o volume na cunca sexa de 25 - 35 ml, no tempo de extracción de 30 segundos, é posible utilizar un vaso graduado de plástico, dunha capacidade de aproximadamente 60 ml.

PRENSADOR MANUAL OU TAMPER

O panel de café prénsase cos prensadores manuais adecuados, que teñen unha forma e unha empuñadura que permiten efectuar a presión correcta no panel de café. A base plana, o peso de ao redor de 500 gramos e o punto de apoio ergonómico permiten facilitar a compactación da dose de po de café necesario para preparar un espresso. A forza que se exerce debe ser equivalente a 20 kg aproximadamente (o portafiltros apóiase sobre a barra e o prensador apértase facendo forza co ombreiro) de arriba cara abaixo e efectuando unha rotación de medio círculo en sentido das agullas do reloxo para axustar de forma estable o po no filtro. Isto permitirá que a auga atravesese o panel de café de forma homoxénea. Antes de enganchar o portafiltros, haberá que limpar o bordo de posibles residuos de po de café.

O *prensador volumétrico* é un instrumento que se emprega para solventar problemas de variabilidade e irregularidade no prensado do café moído no filtro.

O *prensador dinamométrico* é un instrumento profesional que permite un resultado óptimo no prensado de café para a preparación dun espresso. A presión que se exerce é equivalente a 23 kg; o instrumento está axustado a este valor e así é posible obter sempre o mesmo prensado correcto do café, mesmo cando o leve a cabo alguén menos experto. A súa utilización é inmediata, require poucos e sinxelos xestos e aforrarlle ao barman o esforzo do prensado manual. Con este sistema o moído aséntase de forma estable no filtro e a auga atravesa o panel de café de maneira homoxénea.



Raúl Márquez - Illy Café; *Conocer el espresso. Prensador dinamométrico* - Recuperado de:
<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

En canto ao muíño de café debemos ter en conta:

1. Non moer café en exceso, senón moelo segundo se vaia necesitando, porque unha vez moído o café perde aromas rapidamente.
2. Poñer a carga idónea de café. Se se pon máis, o café sairá excesivamente forte, e ademais, tardará bastante en saír, xa que á auga custaralle pasar a través da moenda. Se poñemos menos, a auga pasará con demasiada facilidade a través da moenda, o que impedirá arrastrar o extracto necesario para obter un bo café.

3. Ao adquirir o muiño, debemos facer probas coa moenda ata obter o grosor desexado; unha vez conseguido, faremos un sinal de maneira que se se movese na súa limpeza ou en calquera outra manipulación, non teñamos que volver facer probas de novo.

4. Contador

O *prensador electrónico* ou tamper electrónico, pódense programar os Kilos de peso pulsando o signo máis ou menos. Onde aparece a brocha é para o proceso de limpeza da peza de pesado.



Prensador electrónico ,
María del Carmen Alvite Caamaño. Licenza: [CC BY-NC](#)

2.2.2.2. Elaboración e servizo de café

Debemos de montar o servizo mentres sae o café da máquina, é dicir, prato, culleriña e azucre. A culleriña ira á dereita coincidindo co asa da cunca (debe estar limpa pola súa base e sen derrames), o azucre ira á esquerda, se o prato ten anagrama este quedará fronte ao cliente. O leite sempre será posta diante do cliente tanto que o servizo se faga en barra ou en mesa.

Con todo, para a obtención dun bo café, tan importante como a mestura é a moenda, a dose de café e o tipo de auga, sendo aconsellable augas brandas ou na súa falta, filtros para depurar a auga.

Deste proceso, como entrenadores baristas fixemos moitas probas para baremar distintos resultados.

A moenda ou molturación débese realizar en pequenas cantidades, xa que o café unha vez moído perde rapidamente o seu aroma. Así mesmo, o moído non debe ser nin moi fino (xa que non permitiría pasar a auga a través do café moído), nin moi groso (posto que a auga pasaría rapidamente e non se impregnaría do aroma, sabor e cor). O café debe ser prensado de forma uniforme, para que a auga baixe igualmente por todo o cacillo arrastrando aromas.

A cantidade de café que se utiliza para cada dose non debe ser inferior aos 6 grs. nin superior os 7 grs. Unha cantidade inferior faría un café moi augado e unha cantidade superior non achegaría excesiva calidade ao café e supón un desperdicio. Tamén é importante sinalar que unha vez que o café se atopa no portacacillos non debe ser comprimido en exceso, xa que iso provocaría os mesmos resultados que un moenda excesivamente fina. A erogación (caída do café desde o porta-cacillo ata a cunca) ou debe ser superior aos 20 segundos, xa que canto máis tempo caia a auga, menos café arrastra (sempre que a cafeteira cumpra os requisitos adecuados). Se o café está feito de pucheiro, o tempo de con-

tacto da auga co café será de 3 a 6 minutos dependendo do café. Se o café está feito en cafeteira de filtro, o tempo será de 2 a 4 minutos. Se o café se fai en cafetera express italiana, o tempo de contacto será de 1 minuto.

Temos que lembrar que máis tempo queimaría as sustancias do café e perderíamos aromas.

En canto ao terceiro factor, a auga, cabe sinalar que a temperatura debe oscilar entre 90° e 95° (nunca superior, pola contra queimaría os aceites que vai arrastrando polo camiño), sendo ademais de gran importancia a súa calidade e as súas características, xa que calquera sabor estraño ou a dureza do líquido, por exemplo, teñen unha influencia crucial no resultado final.

2.2.2.2.1. Habilidades técnicas para o espresso

Un espresso é unha bebida dunha onza (25 a 35 ml. incluíndo crema), preparada con café moído, obtida dun lado dun portafiltro dobre nunha extracción continua.

O espresso deberá ser extraído a unha temperatura aproximada de 90 - 96 graos Celsius.

A presión da máquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.

Os tempos de extracción deberán ter unha variación máxima de 3 segundos entre eles en cada categoría de bebidas.

O tempo de extracción fluctuará entre os 20 e 30 segundos.

Os cafés deberán servirse con cunca apropiada, culler e prato.

Pasos a seguir na elaboración de espressos:

1. Purgar a cabeza do grupo e limpar co pano adecuado (haberá catro: un encima de máquina e sobre prato, humedecido para o vaporizador; outro encima de rejilla, outro e debaixo da máquina e o outro na estación barista).
2. Portafiltros limpo / seco antes de dosificar.
3. Dosificación e compactación (20 kg) consistente.
4. Limpar portafiltros (antes de inserir).
5. Inserción e extracción inmediata.
6. Extracción entre 20 e 30 seg. (Dentro de 3 seg. de variación) con resultado de 25 a 35 ml. incluíndo crema.

2.2.2.2.2. Habilidades técnicas para un cappuccino. Tratamento do leite para un cappuccino.

- O cappuccino é unha bebida de café e leite que deberá producir un balance armonioso entre o café e o leite. Debe de percibir o sabor do café.
- O cappuccino deberá prepararse cun shot sinxelo de espresso, leite texturizada e crema cunha profundidade dun centímetro.
- O cappuccino tradicional é unha bebida de 150 a 180 ml. en volume total. Todos os xuíces deberán recibir un cappuccino completo. Se a bebida non cumpre coa definición de cappuccino, as avaliacións do sabor reflíctense na experiencia sensorial resultante.
- O cappuccino debe servirse nunha cunca con asa de 150 a 180 ml., con culler e prato.

Técnicas :

1. Crema leite segundo pautas e, a continuación, purgar a cabeza do grupo e limpar con pano adecuado (haberá catro: un encima de máquina e sobre prato, humedecido para o vaporizador; outro encima de rejilla, outro e debaixo da máquina e o outro na estación barista).
2. Portafiltros limpo / seco antes de dosificar.
3. Dosificación e compactación (20 kg) consistente.
4. Limpa portafiltros (antes de inserir).
5. Inserción e extracción inmediata.
6. Extracción entre 20 e 30 seg. (dentro de 3 seg. de variación) con resultado de 25 a 35 ml. incluíndo crema.

Para quentar leite:

1. Xerra limpa / baleira ao comezo.
2. Purgar a lanza antes de cremar.
3. Limpar a lanza despois de cremar.
4. Purgar a lanza despois de cremar.
5. Xerra limpa / desperdicio de leite aceptable.

O proceso de preparación do café. O proceso de preparación é fundamental para obter unha extracción óptima do sabor e aroma do café.

Requisitos:

1. Equipos limpos. Deben estar libres de axentes contaminantes e cheiros estraños.
2. Auga. É o 97% da bebida, polo que é obvio que a calidade da auga utilizada sexa fundamental.
3. Temperatura. A auga debe estar entre 90 e 100°C para unha boa extracción. O café, cando se serve debe estar a unha temperatura de 75 a 85°C.
4. Moenda. O grao de moenda do gran vai estar determinado polo tempo de contacto auga-café e, por tanto, co tipo de cafetera que se utilice. En España utilízase unha concentración máis elevada de café que no centro e norte de Europa, a cambio de perder con iso certos matices aromáticos.
5. Dose de café. As medidas adoitan oscilar entre 6 e 9 gramos por cunca.
6. Concentración. Porcentaxe de gramos de café disolto na bebida. Oscila entre o 1% no caso de café filtro claro e o 5% para o café expreso forte.
7. Revisión de cafeteiras, como as xuntas de compresión.

2.2.2.3. Tipos de cafeteiras

Antes de nada hai que sinalar a importancia que ten un bo moído do gran de café.

Distínguense tres categorías de cafeteiras:

- Cafeteiras por gravidade. Son as máis antigas. Dentro deste grupo destacan a típica cafetera da avoa, a cafetera napolitana, a melita e a de pistón.
- Cafeteiras con presión de aire. A auga ten que alcanzar uns 90°C para que poida utilizar. O aparello mais coñecido deste grupo é a cona.
- Cafeteras por presión de vapor. Neste tipo de cafeteras, a presión do vapor atravesa moi rapidamente o café moído.

A cafeteira é un elemento esencial no proceso de preparación do café. Dependendo do tipo de cafeteira que se utilice, os resultados obtidos serán diferentes en canto ao sabor e aroma:

- Pucheiro. Método antigo. Nunha pota ou pucheiro ponse a quentar auga ata o punto de ebulición. Nese momento engádese o café moído groso e retírase do lume, deixándoo repousar uns 5min. Filtrase e sérvese.
- Émbolo. Versión moderna do pucheiro. É unha xerra de cristal termo resistente, onde se deposita o café moído, vértese auga fervendo e déixase repousar de 4 a 5 min. Posteriormente, presiónase cara abaixo por medio dun émbolo que contén un filtro. Desta forma empuxa os pousos ao fondo da xerra e separa a infusión na parte superior.
- A cona. Componse dunha bola de cristal inferior onde se deposita auga. Sobre a mesma hai un recipiente en forma de embude, tamén de cristal. Na parte ancha do embude hai un filtro no cal se coloca o café moído. A bola inferior quéntase, cando a auga chega ao momento de ebulición quenta o aire e prodúcese unha presión que empuxa a auga cara á parte superior mesturándoa co café moído. O aire contido na bola inferior arrefríase facendo vacío e entón a infusión de café pasa cara a parte de abaixo, a través do filtro.

- Filtrado. Na actualidade existen moitos tipos destas cafeteiras. Colócase o café moído sobre un filtro cónico (xeralmente de papel). Leste filtro colócase sobre o recipiente onde caerá a bebida. A auga a piques de ebulición vértese sobre o café e pasa por gravidade a través do mesmo realizando a extracción. Obteremos unha infusión pouco concentrada e moi agradable.
- Express. Inventados polos italianos, existen multitude de modelos. O principio xeral da preparación express é a presión de vapor. A auga pasa con alta presión e temperatura a través do café, obtendo unha infusión concentrada e aromática. A temperatura da auga, para que se produza vapor e o consecuente empuxe da auga a través do café, debe ser de 90°C, presión de 9 atmosferas e 25 - 30 segundos de tempo de infusión.

2.2.2.4. Diferentes elaboracións

NOME DO CAFÉ	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	SERVIZO
SÓ	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre	Café negro nas $\frac{3}{4}$ partes da cunca, ben cremoso.	Servizo de café só ou moka.
CORTADO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 1 cl. leite	✓ Café negro e cremoso, $\frac{3}{4}$ partes da cunca. ✓ 1 golpe de leite ben cremada.	Servizo de café só ou moka.
CON LEITE	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 5-7 cl. leite	✓ $\frac{1}{2}$ cunca de café só. ✓ E $\frac{1}{2}$ cunca de leite quente cremada.	Servizo de café con leite, servindo o leite diante do cliente.
CON XEO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 5-6 cubitos de xeo	✓ Café só longo ✓ E acompañado dun vaso con xeo.	Servizo de café só ou moka completo e vaso on the rocks sobre prato con servilleta.
AMERICANO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10-15 cl. de auga quente	✓ $\frac{1}{2}$ cunca de café só ✓ E acompañado dunha xerra de auga quente sobre prato con blonda ou servilleta de papel.	Servizo de café con leite ou de infusións.
DESCAFEINADO	▪ 1 sobre de descafeinado ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. de leite ou auga quente	Leite ou auga quente nunha xerra de $\frac{1}{8}$.	Servizo de café con leite.
DESCAFEINADO EXPRESS	▪ 1 carga de café descafeinado express ▪ 1 sobre de azucre	Café negro nas $\frac{3}{4}$ partes da cunca, ben cremoso.	Servizo de café só ou moka.
PICCOLINO O RISTRETTO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre	Café negro curto, moi concentrado e ben cremoso ($\frac{1}{2}$ cunca).	Servizo de café só ou moka.
ROYAL	▪ 1 carga de café ▪ 1 terrón de azucre ▪ 1 cl. Chartreuse amarelo	Terrón de azucre impregnado en Chartreuse, sobre o que botamos 1 café só.	Servizo de café só ou moka. Tamén se pode servir en vaso de "carajillo".

VIENÉS	▪ 1 carga de café ▪ 10 cl. nata semimontada ▪ fideos de chocolate ou cacao (para decorar).	Café só en vaso quente, engadimos a nata coa axuda dunha culler e decoramos.	Vaso de carajillo ou en copa de 25 cl sobre prato, con culler de moka.
CARAJILLO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 4-5 cl. de brandy, anís ou calquera outro augardente	✓ Nunha xerra metálica quéntase o brandy, anís ou augardente xunto co azucre e quémase. ✓ Pásase apagado a un vaso quente e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BRULÉ, DIABLO OU QUEIMADO	▪ 1 carga de café ▪ 10 gr. azucre ▪ 4-5 cl. brandy ▪ 1 pel de limón	✓ Nunha xerra metálica quéntase o brandy, xunto coa pel de limón e co azucre e quémase todo. ✓ Pásase apagado a un vaso quente e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BOMBÓN sen alcol	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado	Nun vaso quente servir o leite condensado e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BOMBÓN receita clásica	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado ▪ 1 cl. crema de cacao	Nun vaso quente servir o leite condensado e elabórase un café só encima del, engadíndolle o licor ao final.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
TOFFEE	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado ▪ 1 cl. crema de whisky	Nun vaso quente servir o leite condensado, engadir a crema de whisky encima e elabórase un café só encima dela.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BRANCO E NEGRO	▪ 2 bolas de leite merengado ▪ 15 cl. de café granizado	No fondo do vaso, colocar o leite merengado evitando ensuciar o vaso, engadir o café granizado encima del.	Vaso de 25 a 35 cl. sobre prato con servilleta e culler de refresco, acompañar con porta pallas.
CAPPUCCINO clásico	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. leite ▪ 2 gr. cacao en po	✓ Quéntase o leite (debe de estar previamente frío) creándolle moita crema e pasar ao vaso quente. ✓ Facemos un café só nunha xerra escaldada, coa cal se verte amodo, e coa axuda dunha culleriña servimos o café facendoo escorregar polo bordo. ✓ Tapar as manchas con máis crema.	Vaso baixo de 25 a 30 cl. sobre prato con servilleta ou blonda, azucre e culler de infusión.

CAPPUCCINO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. leite	O Cappuccino tradicional é unha bebida de 150 a 180 ml. en volume total, o leite texturizado e crema cunha profundidade dun centímetro (avaliada verticalmente).	Cunca de 150 ml. con complementos de servizo correspondentes.
IRISH COFFEE	▪ 1 carga de café ▪ 10-15 gr. azucre moreno ▪ 5 cl. whisky irlandés ▪ 10 cl. nata semimontada ▪ uns grans de café descafeinado ou en po, para decorar.	✓ Café só nunha xerra de 1/8 escaldada. ✓ Quentar o whisky xunto co azucre. ✓ Quentar a copa e poñer o whisky e o café. ✓ Terminase coa nata semimontada e, por último, decorar.	Copa de Irish coffee ou semellante, sobre prato con servilleta ou blanda, e culler de infusión. Acompañar de porta pallas.
CAFÉ ESCOCÉS	▪ 1 café só frío ▪ 1 copa de whisky escocés ▪ 1 sobre de azucre ▪ 2 bolas de xeadado de vainilla.	✓ Café só nunha xerra e arrefriar. ✓ Quentar o whisky xunto co azucre e arrefriar. ✓ No fondo do vaso colocar o xeadado de vainilla, evitando ensuciar o vaso. ✓ Engadir o whisky e o café frío.	Vaso alto de 25 a 30 cl. sobre prato con servilleta ou blanda e culler de refresco.
CAFÉ FARISEO	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.
CAFÉ HOLANDES	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.
GRANIZADO 1 L	▪ 1 l. café ▪ 120 gr. azucre ▪ 4 ou 5 cl. zume de limón ▪ 4 ou 5 cl. ron negro	✓ Preparar un litro de café, endulzar e arrefriar. ✓ Engadir zume de limón e ron, e pasar a granizadora.	Vaso ou copa de 20 ou 25 cl. sobre prato. Acompañar de porta pallas.
RUSO	▪ 2 bolas de vainilla ▪ xarabe de caramelo ▪ 15 cl. café granizado	✓ No fondo do vaso colocar o xeadado de vainilla, evitando ensuciar o vaso. ✓ Engadir o xarabe e o café granizado.	Vaso de 25 a 35 cl. sobre prato con servilleta e culler de refresco. Acompañar de porta pallas.
MAZZAGRANT	▪ 1 espiral de pel de limón ▪ 4-5 cl. brandy ou ron ▪ 3 cl. xarabe de azucre ▪ 15 cl. café granizado	✓ Colocar a espiral no bordo do vaso, engadir o brandy ou ron e o xarabe. ✓ Terminar co café granizado.	Vaso on the rock, sobre prato con servilleta e culler de infusión.

CAFÉ SANDRA	▪ 1 cl. crema de cacao ▪ 5 cl. Drambuie ▪ 7-10 gr. de café ▪ 5 cl. nata montada ▪ Canela en po ▪ azucre	✓ Café só nunha xerra escalda. ✓ Quentar a copa e servir a crema de cacao, o Drambuie e o café. ✓ Terminando con nata e espolvorear canela.	Copa fruta resistente á calor, sobre prato con servilleta e culler de infusión.
YORKA - FE - GROG	▪ 1 pel de laranxa ▪ 4-5 cl. Cointreau ▪ 7-10 gr. de café ▪ 1 sobre de azucre	Quentar o vaso e colocar a pel de laranxa e o cointreau, elaborar encima un café só.	Vaso on the rock sobre prato con servilleta e culler de infusión.
BONNIE SUNSET	▪ 4-5 cl. Granadina ▪ 4-5 cl. xarabe de piña ▪ 7-10 gr. café ▪ 5 cl. nata montada ▪ 8 grans de café ▪ 1 amorodo	✓ Quentar o vaso, servir a granadina e o xarabe de piña, elaborar encima un café longo e terminar con nata. ✓ Decorar con grans de café e amorodo (no bordo).	Vaso on the rock sobre prato con servilleta e culler de infusión.

❖ [Diferentes elaboracións de cafés especiais con alcohol e sen alcohol.](#)

NOTA: Aula virtual CFR de Lugo/ Categoría: proxectos de formación de Formación Profesional/ L1521010. Técnicas de adestrador para campionato barista. IES de Foz/ Materiais do Proxecto de Formación/ Materiais elaborados. Acceso como **convidado**.

2.2.3. NORMAS E REGULAMENTACIÓN DE CAMPIONATOS BARISTAS E DE CATAS

- [Bases do Campionato de Baristas escolas 2016.](#)
- [Probas de avaliación cata café.](#)
- [Folla cualificación xuíces escolas.](#)

NOTA: Aula virtual CFR de Lugo/ Categoría: proxectos de formación de Formación Profesional/ L1521010. Técnicas de adestrador para campionato barista. IES de Foz/ Materiais do Proxecto de Formación/ Materiais elaborados. Acceso como **convidado**.

2.2.4. MOTIVACIÓN DO ALUMNO

Destacamos a motivación para a aprendizaxe, sobre todo, cando os entrenamentos do coach e o alumno se realizan en horario non escolar ou laboral, tendo en conta a inversión do alumno e a do profesor en tempo.

Puxemos a palabra coach porque, os maestros que realizamos a función de guía, correximos pero facemos unha función importante dentro deste proceso que é a motivación, a elaboración de supostos prácticos baristas, ...

O termo motivación fai alusión ao aspecto en virtude do cal o suxeito vivo é unha realidade autodinámica que lle diferencia dos seres inertes. O organismo vivo distínguese dos que non o son porque pode moverse a si mesmo. A motiva-

ción trata, por tanto, deses determinantes que fan que o suxeito se comporte dunha determinada maneira, tendo en si mesmo o principio do seu propio movemento.

Tradicionalmente confundimos motivación coa arte de estimular e orientar o interese do alumno cara ao traballo escolar. Intentamos que queden claros ambos conceptos, no mesmo nivel real que deben quedar claras as actividades que corresponden ao profesor que as que corresponden ao alumno.

Motivación é o interese que ten o alumno pola súa propia aprendizaxe ou polas actividades que lle conducen a el. O interese pódese adquirir, manter ou aumentar en función de elementos intrínsecos e extrínsecos. Hai que distinguilo do que tradicionalmente se veu chamando nas aulas motivación, que non é máis que o que o profesor fai para que os alumnos se motiven.

A teoría impulsivista. O concepto de pulsión garda certa relación co de instinto, pero está fundado nun factor de tipo biolóxico que o fai máis flexible e máis axustable aos procedementos da ciencia experimental. Baséase na vella idea de autorregulación (homeostásis). En virtude deste esquema o organismo que experimenta un desequilibrio interno, corríxeo mediante unha interacción co ambiente e desta maneira logra manter o equilibrio.

O punto de partida é un estado de necesidade ou carencia que crea por tanto o desequilibrio no suxeito. Isto leva a unha inquietude que produce unha actividade difusa, que se converte nun impulso cara ao ben ou incentivo cuxa consecución produce a redución da necesidade e, por tanto, a restauración do equilibrio.

Esta restauración é satisfactoria, polo que podemos relacionar esta teoría coa hedonista, ampliándose as posibilidades desta última.

Este ciclo resulta válido para as necesidades de orde biolóxica, pero é difícil encaixalo completamente na realidade evolutiva, progresiva e de desenvolvemento do comportamento humano.

Tendo en conta o compoñente cognoscitivo da persoa, esta ten a posibilidade de prever o que pode suceder no futuro, o que crea un desaxuste entre o que é en realidade e o que se anticipa, dándose así o ciclo motivacional e, por tanto, a súa posibilidade de melloralo e perfeccionalo. O tipo de motivos que lle xorden a un individuo dunha necesidade ou desequilibrio é o que se deu en chamar na pedagogía actual motivacións intrínsecas.

A teoría do incentivo, tratouse na escola tradicional, fundamentalmente a partir da Lei do Efecto de Thorndike, como elemento de reforzo para consolidar condutas nos individuos. Sen negar o reforzo, si queremos deixar constancia, que na devandita escola o reforzo confundíuse coas notas e os premios (reforzo positivo), ou cos castigos (reforzo negativo). Na educación contemporánea, tentamos que o incentivo se desenvolva, ou ben na consecución do obxectivo, sobre todo en alumnos adolescentes ou adultos, ou na mesma actividade que sexa significativa, nos alumnos máis pequenos.

A tese de Maslow



Emaze; Teoría Humanista. Pirámide de Maslow – Recuperado de: <https://www.emaze.com/@ALQOLCRR/teoria-humanista>

Tratouse de sistematizar as necesidades humanas por parte de diversos autores e quizá a máis aceptada e estendida é a de Maslow, que establece seis niveis representándoos nunha pirámide graduada da forma seguinte:

Unha característica fundamental para a interpretación deste esquema reside en que, é preciso ter satisfeitas as necesidades do chanzo inferior para que poidan xurdir as do seguinte. Desta maneira explícanse condutas aparentemente relacionadas cun nivel, cando en realidade están a tentarse cubrir as de niveis inferiores. Esta escala é, por tanto, ascendente no seu desenvolvemento, e determina o predominio da necesidade inferior sobre a superior, que implica maiores dificultades de satisfacción cando se trata de niveis superiores.

Función motivadora do profesor; sen motivación, non hai aprendizaxe. Desde este punto de vista, o profesor debe exporse un triplo obxectivo na súa acción motivadora:

- suscitar o interese.
- dirixir e manter o esforzo.
- lograr o obxectivo de aprendizaxe prefijado.

Se na escola tradicional chamábase motivación soamente á inicial, aquí vemos que a motivación debe manterse ata o final, e ser o punto de partida, se o proceso de aprendizaxe ten éxito, de novas motivacións para novos procesos.

Cada alumno móvase por razóns diferentes. A motivación como proceso autoenerxético da persoa, limita a función do profesor para ser un axente exterior que trata de desencadear as forzas interiores do alumno. Isto lévanos a unha consecuencia, os incentivos teñen un valor motivacional limitado. A mesma actividade incentivadora produce distintas respostas en distintos individuos, ou mesmo no mesmo alumno en diversos momentos.

Na práctica tradúcese nunha limitada eficacia das motivacións colectivas, se non van acompañadas dunha individualización e adecuación ás peculiaridades do alumno, nas que inflúen tanto os trazos de personalidade como a súa mesma historia.

É máis importante crear o interese pola actividade que pola mensaxe. Para iso hai que apoiarse nos intereses dos alumnos e conectalos cos obxectivos da aprendizaxe ou coa mesma actividade. Hai moitos profesores que tenden a buscar técnicas interesantes para eles pero que non provocan ningunha motivación nos alumnos. Os alumnos non se motivan por igual, polo que é importante buscar e realizar actividades motivadoras que impliquen maior participación do alumno.

Factores que inciden no interese do alumno adulto. O entusiasmo do profesor, o clima que reina na clase, as boas relacións entre os membros, alumnos e profesor ou entre os mesmos alumnos, o gusto por acudir a clase, etc. Uns alumnos tamén poden influír noutros, positiva ou negativamente, a referencia ao real, relacionar o que se ensina co mundo real, os feitos e experiencias do alumno, o recoñecemento do esforzo que desenvolven os alumnos, evitando a censura ou animando á mellora.

Variación de estímulos. A metodoloxía didáctica e as novas tecnoloxías son suficientemente ricas en posibilidades como para que o profesor poña en funcionamento os seus mecanismos de creatividade e poida variar os estímulos, as actividades e as situacións de aprendizaxe coa frecuencia que cada alumno ou grupo necesite. Cambiar de actividade, facer participar, preguntar, facer prácticas ou exercicios, cambiar de grupo ou lugar, etc., axudan a captar o interese ou mellorar a atención.

Que a aprendizaxe sexa significativo. Un obxectivo ou actividade é significativa, cando significa algo para o alumno, cando se ve nela algunha utilidade ou cando entretén ou divírte.

Ter posibilidades de éxito. O éxito anima, o fracaso desanima. Hai alumnos que saben de antemán do seu fracaso, e non poñen ningún interese na súa aprendizaxe. Unha avaliación animosa por parte do profesor é eficaz.

2.3. TAREFAS

As tarefas propostas son as seguintes:

- Ta0201.1. Identificación por parte do alumnado das distintas bebidas quentes.
- Ta0201.2. Proba escrita sobre as distintas bebidas quentes.
- Ta0201.3. Proba práctica sobre a elaboración e servizo do café espresso.
- Ta0201.4. Proba práctica sobre elaboración e servizo de capuccino.
- Ta0201.5. Proba práctica sobre elaboración e servizo cafés especiais con alcohol e sen alcohol.

2.3.1. T0201.1. IDENTIFICACIÓN POR PARTE DO ALUMNADO DAS DISTINTAS BEBIDAS QUENTES.

Para a realización desta tarefa debemos dispoñer dos recursos seguintes: bibliografía, vídeos, cafeteras, muiño, café en gran, leite e ordenador. Como exemplo propoñemos 1 exercicio.

Autoavaliación

EXERCICIO 1: Identificar o espresso correcto.



Fonte: forum café



Fonte: forum café



Fonte: forum café

Solución:



Fonte: forum café

Observar que a crema ocupa todo o diámetro da cunca (se hai algún espazo, puntuación = 0) . Para avaliar a crema, incline a cunca para ambos os dous lados para ver que a crema non se rompe en ningún punto , si se ve parte líquida, a crema non é suficiente. Que sexa unha crema espesa, 2-3 mm de espesor, uniforme, consistente e que ao desaparecer, o faga lentamente. Afastar a crema coa culler e observar o seu comportamento. Que non presente burbullas grandes.

O volume na cunca deberá ser de 25 - 35 ml (incluíndo crema) e, neste sentido, o moído é unha variable fundamental. O tamaño do granulado do po de café, de feito, pode incidir tanto no tempo de extracción como no volume na cunca. O tempo de extracción debe ser unha variable independente: isto significa que sempre serán necesarios 20 - 30 segundos para un espresso, tanto se se desexa un espresso longo coma se se prefere o ristretto cunha presión de 20 kg.

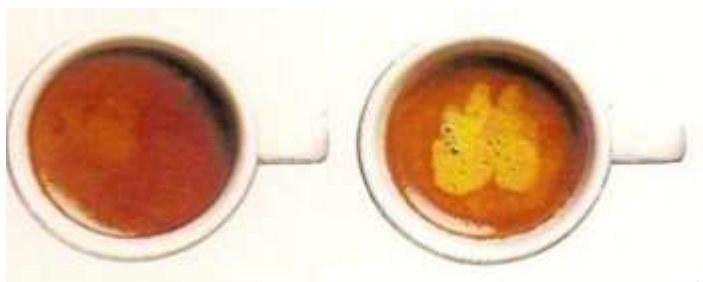
Café extraído correctamente de acordo con estes parámetros :

- Un espresso é unha bebida dunha onza (25 a 35 ml. incluíndo crema), preparada con café moído, obtida dun lado dun portafiltro dobre nunha extracción continua.
- espresso deberá ser extraído a unha temperatura aproximada de 90 - 96 graos Celsius.
- A presión da máquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- Os tempos de extracción deberán ter unha variación máxima de 3 segundos entre eles en cada categoría de bebidas. O tempo de extracción fluctuará entre os 20 e 30 segundos.
- Os cafés deberán servirse con cunca apropiada, culler e prato.



Fonte: forum café

Café con problemas de extracción e subextraído, carece de crema, sale antes do tempo de extracción. Cun granulado demasiado grosso obtense un café subextraído.



Fonte: forum café

Café sobre extraído co mesmo volume, un moído cun granulado demasiado fino obriga a unha extracción superior aos 35 segundos, dando orixe a un café sobre extraído. Un granulado demasiado groso xera un resultado na cunca en menos de 20 segundos, producindo un espresso subextraído. En ambos casos, por tanto, danse consecuencias negativas no sabor da cunca. Se se modifica só o tempo de extracción, sen cambiar o grao de moído, atoparanse na cunca sustancias desagradables para o padal.

2.3.2. T0201.2. PROBA ESCRITA SOBRE AS DISTINTAS BEBIDAS QUENTES.

Explica as seguintes elaboracións quentes:

NOME DO CAFÉ	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	SERVIZO
SÓ			
CORTADO			
CON LEITE			
CON XEO			
AMERICANO			
DESCAFEINADO			
DESCAFEINADO EXPRESS			
PICCOLINO O RISTRETTO ROYAL			
VIENÉS			
CARAJILLO			
BRULÉ, DIABLO OU QUEIMADO			
BOMBÓN sen alcol			
BOMBÓN receita clásica			
TOFFEE			

BRANCO E NEGRO			
CAPPUCCINO clásico			
CAPPUCCINO			
IRISH COFFEE			
CAFÉ ESCOCÉS			
CAFÉ FARISEO			
CAFÉ HOLANDES			
GRANIZADO 1 L			
RUSO			
MAZZAGRANT			
CAFÉ SANDRA			
YORKA - FE - GROG			
BONNIE SUNSET			

Solución:

NOME DO CAFÉ	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	SERVIZO
SÓ	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre	Café negro nas $\frac{3}{4}$ partes da cunca, ben cremoso.	Servizo de café só ou moka.
CORTADO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 1 cl. leite	✓ Café negro e cremoso, $\frac{3}{4}$ partes da cunca. ✓ 1 golpe de leite ben cremada.	Servizo de café só ou moka.
CON LEITE	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 5-7 cl. leite	✓ $\frac{1}{2}$ cunca de café só. ✓ E $\frac{1}{2}$ cunca de leite quente cremada.	Servizo de café con leite, servindo o leite diante do cliente.
CON XEO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 5-6 cubitos de xeo	✓ Café só longo ✓ E acompañado dun vaso con xeo.	Servizo de café só ou moka completo e vaso on the rocks sobre prato con servilleta.
AMERICANO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10-15 cl. de auga quente	✓ $\frac{1}{2}$ cunca de café só ✓ E acompañado dunha xerra de auga quente sobre prato con blonda ou servilleta de papel.	Servizo de café con leite ou de infusións.
DESCAFEINADO	▪ 1 sobre de descafeinado ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. de leite ou auga quente	Leite ou auga quente nunha xerra de $\frac{1}{8}$.	Servizo de café con leite.

DESCAFEINADO EXPRESS	▪ 1 carga de café descafeinado express ▪ 1 sobre de azucre	Café negro nas $\frac{3}{4}$ partes da cunca, ben cremoso.	Servizo de café só ou moka.
PICCOLINO O RISTRETTO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre	Café negro curto, moi concentrado e ben cremoso ($\frac{1}{2}$ cunca).	Servizo de café só ou moka.
ROYAL	▪ 1 carga de café ▪ 1 terrón de azucre ▪ 1 cl. Chartreuse amarelo	Terrón de azucre impregnado en Chartreuse, sobre o que botamos 1 café só.	Servizo de café só ou moka. Tamén se pode servir en vaso de “carajillo”.
VIENÉS	▪ 1 carga de café ▪ 10 cl. nata semimontada ▪ fideos de chocolate ou cacao (para decorar).	Café só en vaso quente, engadimos a nata coa axuda dunha culler e decoramos.	Vaso de carajillo ou en copa de 25 cl sobre prato, con culler de moka.
CARAJILLO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 4-5 cl. de brandy, anís ou calquera outro augardente	✓ Nunha xerra metálica quéntase o brandy, anís ou augardente xunto co azucre e quéimase. ✓ Pásase apagado a un vaso quente e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BRULÉ, DIABLO OU QUEIMADO	▪ 1 carga de café ▪ 10 gr. azucre ▪ 4-5 cl. brandy ▪ 1 pel de limón	✓ Nunha xerra metálica quéntase o brandy, xunto coa pel de limón e co azucre e quéimase todo. ✓ Pásase apagado a un vaso quente e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BOMBÓN sen alcol	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado	Nun vaso quente servir o leite condensado e elabórase un café só encima del.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BOMBÓN receita clásica	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado ▪ 1 cl. crema de cacao	Nun vaso quente servir o leite condensado e elabórase un café só encima del, engadíndolle o licor ao final.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
TOFFEE	▪ 1 carga de café ▪ 3 cl. leite condensado ▪ 1 cl. crema de whisky	Nun vaso quente servir o leite condensado, engadir a crema de whisky encima e elabórase un café só encima dela.	Vaso de carajillo sobre prato, con culler de moka.
BRANCO E NEGRO	▪ 2 bolas de leite merengado ▪ 15 cl. de café granizado	No fondo do vaso, colocar o leite merengado evitando ensuciar o vaso, engadir o café granizado encima del.	Vaso de 25 a 35 cl. sobre prato con servilleta e culler de refresco, acompañar con porta pallas.

CAPPUCCINO clásico	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. leite ▪ 2 gr. cacao en po	✓ Quéntase o leite (debe de estar previamente frío) creándolle moita crema e pasar ao vaso quente. ✓ Facemos un café só nunha xerra escaldada, coa cal se verte amodo, e coa axuda dunha culleriña servimos o café facendoo escorregar polo bordo. ✓ Tapar as manchas con máis crema.	Vaso baixo de 25 a 30 cl. sobre prato con servilleta ou blonda, azucre e culler de infusión.
CAPPUCCINO	▪ 1 carga de café ▪ 1 sobre de azucre ▪ 10 cl. leite	O Cappuccino tradicional é unha bebida de 150 a 180 ml. en volume total, o leite texturizado e crema cunha profundidade dun centímetro (avaliada verticalmente).	Cunca de 150 ml. con complementos de servizo correspondentes.
IRISH COFFEE	▪ 1 carga de café ▪ 10-15 gr. azucre moreno ▪ 5 cl. whisky irlandés ▪ 10 cl. nata semimontada ▪ uns grans de café descafeinado ou en po, para decorar.	✓ Café só nunha xerra de 1/8 escaldada. ✓ Quentar o whisky xunto co azucre. ✓ Quentar a copa e poñer o whisky e o café. ✓ Terminase coa nata semimontada e, por último, decorar.	Copa de Irish coffee ou semellante, sobre prato con servilleta ou blonda, e culler de infusión. Acompañar de porta pallas.
CAFÉ ESCOCÉS	▪ 1 café só frío ▪ 1 copa de whisky escocés ▪ 1 sobre de azucre ▪ 2 bolas de xeadó de vainilla.	✓ Café só nunha xerra e arrefriar. ✓ Quentar o whisky xunto co azucre e arrefriar. ✓ No fondo do vaso colocar o xeadó de vainilla, evitando ensuciar o vaso. ✓ Engadir o whisky e o café frío.	Vaso alto de 25 a 30 cl. sobre prato con servilleta ou blonda e culler de refresco.
CAFÉ FARISEO	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON RON NEGRO.
CAFÉ HOLANDES	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.	Idem IRISH COFFEE PERO CON ADVOCAT E DOUS GOLPES DE CREMA DE CACAO.
GRANIZADO 1 L	▪ 1 l. café ▪ 120 gr. azucre ▪ 4 ou 5 cl. zume de limón ▪ 4 ou 5 cl. ron negro	✓ Preparar un litro de café, endulzar e arrefriar. ✓ Engadir zume de limón e ron, e pasar a granizadora.	Vaso ou copa de 20 ou 25 cl. sobre prato. Acompañar de porta pallas.

RUSO	▪ 2 bolas de vainilla ▪ xarabe de caramelo ▪ 15 cl. café granizado	✓ No fondo do vaso colocar o xeador de vainilla, evitando ensuciar o vaso. ✓ Engadir o xarabe e o café granizado.	Vaso de 25 a 35 cl. sobre prato con servilleta e culler de refresco. Acompañar de porta pallas.
MAZZAGRANT	▪ 1 espiral de pel de limón ▪ 4-5 cl. brandy ou ron ▪ 3 cl. xarabe de azucre ▪ 15 cl. café granizado	✓ Colocar a espiral no bordo do vaso, engadir o brandy ou ron e o xarabe. ✓ Terminar co café granizado.	Vaso on the rock, sobre prato con servilleta e culler de infusión.
CAFÉ SANDRA	▪ 1 cl. crema de cacao ▪ 5 cl. Drambuie ▪ 7-10 gr. de café ▪ 5 cl. nata montada ▪ Canela en po ▪ azucre	✓ Café só nunha xerra escalda. ✓ Quentar a copa e servir a crema de cacao, o Drambuie e o café. ✓ Terminando con nata e espolvorear canela.	Copa fruta resistente á calor, sobre prato con servilleta e culler de infusión.
YORKA - FE - GROG	▪ 1 pel de laranxa ▪ 4-5 cl. Cointreau ▪ 7-10 gr. de café ▪ 1 sobre de azucre	Quentar o vaso e colocar a pel de laranxa e o cointreau, elaborar encima un café só.	Vaso on the rock sobre prato con servilleta e culler de infusión.
BONNIE SUNSET	▪ 4-5 cl. Granadina ▪ 4-5 cl. xarabe de piña ▪ 7-10 gr. café ▪ 5 cl. nata montada ▪ 8 grans de café ▪ 1 amorodo	✓ Quentar o vaso, servir a granadina e o xarabe de piña, elaborar encima un café longo e terminar con nata. ✓ Decorar con grans de café e amorodo (no bordo).	Vaso on the rock sobre prato con servilleta e culler de infusión.

2.3.3. T0201.3. PROBA PRÁCTICA SOBRE A ELABORACIÓN E SERVIZO DO CAFÉ ESPRESSO.

MATERIAIS E EQUIPOS:

-  CAFETEIRA EXPRESS
-  TAMPER
-  ALFOMBRILLA
-  MUÍÑO
-  CAFÉ
-  4 PANOS
-  PINCEL
-  PICAMARROS
-  VASO MEDIDOR
-  CRONÓMETRO

PROTOCOLO

CAFÉ ESPRESSO

ITEM A VALORAR		PUNTOS	OBSERVACIÓNS
Filtro limpio antes de encher	0 o 2 puntos		
Uso tamper correcto	de 0 a 2 puntos		
Filtro limpo parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes da extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar as cuncas	0 o 2 puntos		
Caída homoxénea e constante	de 0 a 2 puntos		
Tempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Uso panos correcto	0 o 2 puntos		
Aspecto visual do conxunto da cunca	de 0 a 5 puntos		
25 a 35 mililitros con crema	de 0 a 5 puntos		

2.3.4. T0201.4. PROBA PRÁCTICA SOBRE ELABORACIÓN E SERVIZO DE CAPUCCINO.

MATERIAIS E EQUIPOS:

-  CAFETEIRA EXPRESS
-  TAMPER
-  ALFOMBRILLA
-  MUÍÑO
-  CAFÉ
-  4 PANOS
-  PINCEL
-  PICAMAROS
-  VASO MEDIDOR
-  CRONÓMETRO
-  MATERIA PRIMA NECESARIA PARA A ELABORACIÓN

PROTOCOLO

CAPPUCCINO ARTE

ITEM A VALORAR		PUNTOS	OBSERVACIÓNS
Filtro limpio antes de encher	0 o 2 puntos		
Uso tamper correcto	de 0 a 2 puntos		
Filtro limpo parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes da extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar as cuncas	0 o 2 puntos		
Tempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Limpa lanza de vapor	0 o 2 puntos		
Residual de leite max 100 ml.	0 o 2 puntos		
Temperatura leite entre 60º y 70º	0 o 2 puntos		
Uso panos correcto	0 o 2 puntos		

2.3.5. T0201.5. PROBA PRÁCTICA SOBRE ELABORACIÓN E SERVIZO CAFÉS ESPECIAIS CON ALCOHOL E SEN ALCOHOL.

MATERIAIS E EQUIPOS:

-  CAFETEIRA EXPRESS
-  TAMPER
-  ALFOMBRILLA
-  MUÍÑO
-  CAFÉ
-  4 PANOS
-  PINCEL
-  PICAMAROS
-  VASO MEDIDOR
-  CRONÓMETRO
-  MATERIA PRIMA NECESARIA PARA A ELABORACIÓN

PROTOCOLO

BEBIDA ESPECIALIDAD SIN ALCOHOL

ITEM A VALORAR		PUNTOS	OBSERVACIÓNS
Filtro limpo antes de encher	0 o 2 puntos		<u>Coctelera:</u> si no
Filtro limpo parte superior	0 o 2 puntos		<u>Mezclador / batedor:</u> si no
Purga antes da extracción	0 o 2 puntos		<u>Lume/ cociña:</u> si no
Pulsa antes de colocar las tazas	0 o 2 puntos		<u>Outros métodos de elaboración</u>
Tempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		<u>extracción café:</u> si no
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		<u>Núm. Ingredintes:</u> 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7- 8
Uso panos correcto	0 o 2 puntos		<u>Sifón:</u> si no
Complexidade técnica preparación	de 0 a 5 puntos		
Uso tamper correcto	de 0 a 2 puntos		

BEBIDA ESPECIALIDAD CON ALCOHOL

ITEM A VALORAR		PUNTOS	OBSERVACIÓNS
Filtro limpo antes de encher	0 o 2 puntos		
Filtro limpo parte superior	0 o 2 puntos		
Purga antes da extracción	0 o 2 puntos		
Pulsa antes de colocar as cuncas	0 o 2 puntos		
Tempo extracción café espresso (25+/-5)	0 o 5 puntos		
Pastilla correcta	0 o 2 puntos		
Uso panos correcto	0 o 2 puntos		
Complexidad técnica preparación	de 0 a 5 puntos		
Limpeza de área despois da competición	de 0 a 5 puntos		
Uso tamper correcto	de 0 a 2 puntos		

3. Materiais

3.1. Textos e vídeos de apoio ou de referencia.

- Vídeo demostración do funcionamento dun tostador de micro lotes. (4' 39")
[Tostador de micro lotes.](#)
- Vídeo de simulación dunha tostadora de café. (26")
[Simulador de tostadora de café.](#)
- Consellos para mellorar resultados en campionatos baristas, por Augusto Morales – Cafés Veracruz.
[Mellorar resultados en campionatos baristas](#)
- Vídeo demostración do funcionamento dunha cafeteira Victoria Arduino (Black Eagle), por Hector Barista. (4' 22")
[Máquina de espresso modelo baristas campionato mundial](#)
- Vídeo sobre a fabricación da cafeteira Expobar Diamant, por Mamdouh Lakmes. (2' 51")
[Fabricación de cafeteira](#)
- Vídeo da actuación dun alumno do IES de Foz nun Campionato de Baristas, por Xose Ríos. (15' 14")
[Actuación dun alumno nun Campionato de Baristas](#)
- Consellos para realizar o espresso perfecto, por Augusto Morales – Cafés Veracruz.
[7 consellos para realizar o espresso perfecto](#)
- Consellos para cremar o leite para un cappuccino perfecto, por Augusto Morales – Cafés Veracruz-
[Técnicas de cremado do leite](#)
- Vídeo demostración das instrucións de uso da cafeteira cona, por Augusto Morales – Cafés Veracruz. (4' 58")
[Elaboración na cafetera cona](#)
- Raúl Márquez – Illy Café; *Conocer el espresso. El recorrido de la calidad: teoría, técnica y herramientas para un café perfecto.*
<https://raulmarquez.wikispaces.com/file/view/Material+Did%C3%A1ctico+Conocer+el+Espresso.pdf>

3.2. Recursos didácticos

- Ordenador persoal, con navegador web e canon de vídeo.
- Material básico de cafetería.
- Material básico de bar.
- Material específico de baristas.
- Unha cafeteira especial para campionatos que ten dúas caldeiras, e cada caldeira conta con temperatura independente regulable desde a central electrónica exterior.

4. Avaliación

Criterios de avaliación seleccionados para esta actividade	Instrumento de avaliación
CA5.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	■ probas escritas (PE)
CA5.2 - Descríbíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.	■ probas escritas (PE)
CA5.3 - Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.	■ probas escritas (PE)
CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.	■ probas escritas (PE)
CA5.5 - Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes (cafés básicos e especiais), adoptando métodos que garantan a súa calidade.	■ probas escritas (PE)
CA5.6 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas (cafés básicos e especiais) seguindo as instrucións e as normas establecidas	■ Listas de cotexo, de control ou de comprobación (LC)

Proba escrita (exercicio)

Algunha das preguntas das probas escritas poderán ser do tipo:

- Describe produtos para a realización de cafés.
- Análise e identificación das principais características organolépticas.
- Explica ou completa as fichas técnicas de elaboración os cafés.
- Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración, presentación e servizo.
- Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.
- Explica para que usamos nesta unidade:
 - Cafeteira express
 - Muíño
 - Tamper
 - Pincel
 - Cronómetro
 - Vaso graduado
 - Pesa de precisión ou tanita
 - Xarras con distinta capacidade e con pico.
 - Termómetro
 - Panos

Lista de cotexo relativa á realización das tarefas propostas na actividade e para valorar a proba práctica a realizar ao rematar a UD.

Exemplo:

Indicadores	Si	Non	Observacións
Limpouse o cacillo antes de encher			
Usouse o tamper correctamente			
Limpouse o filtro correctamente na parte superior			
Purgouse a cafeteira antes da extracción			
Pulsouse o mando antes colocación de cuncas			
Executouse a extracción de café espresso en (25+/-5)			
Utilizou os panos correctamente			
Executouse no espresso unha crema atigrada			
Obtívose 25 a 35 mililitros con crema			
Utilizouse o leite cun residual de leite max 100 ml.			
Utilizouse a temperatura do leite entre 60° y 70°			
Observáronse as complexidades técnicas das preparacións			
Limpouse o posto de traballo ao finalizar as tarefas			