

Lista de verificación del portafolio de evidencias

Nombre del candidato:					
Clave y Centro de Evaluación:					
Código y estándar de competencias: EC0622 Preparación de bebidas con base de café					
Folio del lote:	Folio del proceso:	Fecha de elaboración:	Día:	Mes:	Año
Documento	Cumple/Firmado	Observaciones al documento			



Ficha de Registro

Sí No

Este documento se debe integrar al portafolio, en caso de que el candidato haya decidido hacer públicos sus datos personales se deberá anexar copia de su identificación oficial y de su CURP



Diagnóstico

Sí No

Fecha de aplicación: ____/____/____



Plan de evaluación

Sí No

Fecha de elaboración: ____/____/____



Instrumentos de Evaluación integrados

Sí No

Fecha de aplicación: ____/____/____



Evidencias

Sí No

Las evidencias deben estar en orden conforme al listado de evidencias que se encuentra en el portafolio de evidencias, con nombre y firma al calce de forma autógrafa



Cédula de evaluación

Sí No

Fecha de elaboración: ____/____/____

Observaciones Generales

Nombre y firma del Coordinador del Centro de Evaluación

Nombre y firma del Evaluador

Este documento representa el cumplimiento de la integración del portafolio de evidencias que contribuye al aseguramiento de la calidad y es responsabilidad de quienes lo firman. Para efectos de auditoría deberá estar perfectamente validado e integrado, en caso contrario, se corre el riesgo de ser penalizado con la suspensión de los prestadores de servicios encargados.

Portafolio de Evidencias

Nombre completo del Candidato(a):

EC0622 Preparación de bebidas con base de café

Nombre del evaluador (a):

No. de cédula de acreditación/Denominación del Centro de Evaluación:

Índice

1. Datos del Candidato(a).

- ✓ Ficha de Referencia del Candidato(a) firmada
 - (En caso de haber aceptado hacer públicos sus datos favor de enviar copia de su identificación oficial y copia de su CURP)
- ✓ Diagnóstico del candidato(a).
- ✓ Tríptico de derechos y obligaciones (acuse de recibido)

2. Recopilación de evidencias.

- ✓ Plan de Evaluación Acordado con el Candidato(a)
(Acuse de recibido)
- ✓ Instrumento de Evaluación Aplicado al Candidato(a) (únicamente en el caso de que los resultados hayan sido registrados en el IEC impreso)
- ✓ Evidencias complementarias (si y solo si el IEC lo establece como requerimiento adicional: fotografías, videos, documentos, etc.).
- ✓ Evidencia histórica y reporte de comprobación correspondiente (aplica si y solo si para la emisión del juicio de competencia se tomó como referente evidencia histórica).

3. Cierre de la evaluación.

- ✓ Cédula de Evaluación del Candidato(a)
(Acuse de recibido)
- ✓ Encuesta de satisfacción del candidato(a)

1. Datos del Candidato(a)

Fecha:	Día:	Mes:	Año:
---------------	-------------	-------------	-------------

DATOS GENERALES

Código: EC0622	Estándar de competencia: Preparación de bebidas con base de café	Nivel Dos
--------------------------	--	---------------------

Este diagnóstico tiene el propósito de identificar las posibilidades de éxito del candidato(a) al realizar un proceso de evaluación en competencia laboral.

Instrucciones para el candidato(a):

Lea cuidadosamente los siguientes reactivos y únicamente responda aquellas opciones que están numeradas.

Si usted realiza o ha realizado la actividad descrita marque "✓" en la casilla correspondiente a "SI", de lo contrario márquela en la casilla "NO".

Las secciones sombreadas no requieren respuesta, indican una instrucción para los reactivos siguientes.

Si usted cuenta con alguna evidencia física generada con anterioridad, que se relacione con alguno(s) de los reactivos, infórmelo al evaluador.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
-------------------------------	--	-----------	-----------

Al preparar la materia prima, equipo y utensilios en el área de trabajo, usted:			
--	--	--	--

1.	Verifica el equipo correspondiente para la elaboración de bebidas		
2.	Verifica accesorios y materias primas para la preparación de café americano, área de elaboración de café americano		
3.	Verifica accesorios en la estación de trabajo; área de máquina de espresso y molino		
4.	Realiza un reporte sensorial del café		
5.	Prepara los accesorios y materias primas para elaborar café americano, área de preparación de café americano		
6.	Elabora las guarniciones con el debido cuidado al seleccionarlas		
7.	Sabe preparar la crema batida a utilizar principalmente en las bebidas		
8.	Limpia la máquina de espresso, accesorios del café americano		
9.	Sabe higienizar el molino dosificador		
10.	Sabe higienizar higienizar la licuadora		
11.	Lava los utensilios de trabajo		
12.	Prepara la estación de trabajo para que esté lista para comenzar el servicio		
13.	Conoce la preparación del molido para los tipos de espressos		
14.	Conoces la preparación del molido de café americano		
15.	Prepara la leche y espuma texturizadas y calentadas		
16.	Asea la estación de trabajo después del turno / jornada de trabajo de forma correcta		

Al elaborar bebidas con base de café, usted:			
---	--	--	--

17.	Sabe atender a los comensales		
18.	Elabora café espresso		
19.	Elabora café espresso macchiato		
20.	Elabora café cappuccino		
21.	Elabora café latte		
22.	Elabora café americano		
23.	Elabora café con leche frío		

CRITERIOS DE DESEMPEÑO		Sí	No
24.	Elabora café con leche a punto de nieve		
25.	Saber servir correctamente los distintos tipos de café		
Usted tiene conocimiento de los siguientes temas:			
26.	Criterio y conocimiento para el cambio de empaques y alambre sujetador de filtro de la máquina de espresso		
27.	Conoce el mantenimiento preventivo a los equipos de elaboración de café, máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, licuadora		
28.	Limpieza de la criba		
29.	Limpieza de la cabeza de la lanceta de vapor		
30.	Riesgos en caso de que la máquina de espresso trabaje sin agua		
31.	Partes de la máquina de espresso y molinos para preparar café		
32.	Tipos de máquinas de espresso, tipos de molinos		
33.	características organolépticas de las bebidas preparadas		
34.	Orden de la preparación de las bebidas con base de café		
35.	Uso de las comandas		
36.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del espresso		
37.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del macchiato		
38.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del americano		
39.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del cappuccino.		
40.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del latté		
41.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café frío.		
42.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café a punto de nieve		
43.	Criterio y conocimiento básico de especies y variedades de café		
44.	Criterio y conocimiento básico de procesamiento de café		
45.	Criterio y conocimiento sobre países productores de café		
46.	Sabe responder a una persona accidentada en el área de trabajo		

RESULTADOS DEL ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO	
<p>Evaluador: Deberá calcular el resultado del diagnóstico en porcentaje, dividiendo el número de respuestas afirmativas entre el total de reactivos y multiplicado por 100.</p> <p>La diferencia del resultado, que son los reactivos negativos, deberá ser retroalimentada por el evaluador.</p>	
<p>Marque con una (✓) el resultado del diagnóstico:</p>	<p>Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o mayor al 85%, sobre el total de respuestas</p>
	<p>No Favorable al proceso de evaluación, si las respuestas afirmativas son igual o menor al 84.9%, sobre el total de respuestas</p>

Nombre y firma del candidato

Nombre y firma del evaluador

2. Recopilación de Evidencias

Plan de Evaluación

Evaluador:	Nombre completo
Centro de Evaluación:	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
Fecha:	Día – Mes – Año en que se acordó del Plan de Evaluación
Estándar de Competencia:	EC0622 Preparación de bebidas con base de café
Candidato(a):	Nombre completo

Resultado del Diagnóstico:	Resultado numérico del diagnóstico aplicado (%):	Favorable <input type="checkbox"/>	No favorable <input type="checkbox"/>
Se sugirió capacitación:	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
Desempeños (acciones) a evaluarse con Técnica de Campo e instrumento Guías de Observación:		
1.	Iniciará sus labores: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Corroborando que la máquina de espresso tenga suministro de agua con las siguientes características: inodora, incolora, insípida, con una cantidad total de sólidos solubles comprendida en un rango de 75 / 250 mg / l, con una dureza de calcio comprendida en un rango de 17-85 mg/l, una alcalinidad aproximada de 40 mg/l, un pH comprendido entre 6.5 a 7.7 y con un contenido de sodio cercano a 10mg /l, ▪ Revisando que el termómetro de la máquina marque una temperatura de 90.5°C a 96°C y el manómetro una presión de 8.5 a 9.5 atmosferas /1.1 – 1.2 bares, si y solo si la máquina de espresso es de 10 a 12 litros en la caldera (máquinas de 5 a 8 litros de 0.8 a 1.1 bar y máquinas de 15 litros a 1.5 bar), ▪ Comprobando que los orificios de la lanceta de vapor estén libres de residuos de leche, y ▪ Constatando que las mangueras de suministro y desagüe de agua tengan libre flujo. 	
2.	Verificará los accesorios y materias primas para la preparación de café americano, área de elaboración de café americano: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acomodando el equipo para calentar agua, ▪ Acomodando accesorios para preparar café americano con sus diferentes filtros, ▪ Acomodando la báscula para pesar y realizar la preparación de café americano, ▪ Acomodando el agua para su uso, ▪ Acomodando el molino a granel, y ▪ Acomodando el café en grano para su uso. 	
3.	Verificará accesorios en la estación de trabajo; área de máquina de espresso y molino: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acomodando los recipientes para la recepción de las diferentes bebidas a base de espresso, conforme a tamaños específicos de acuerdo con cada bebida, sobre la parrilla de máquina de espresso con el propósito de precalentarlos, ▪ Acomodando al menos 4 trapos limpios, para limpieza de porta filtro, derrames de café, parilla y para lanceta de vapor respectivamente, ▪ Acercando café en grano para colocarlo en la tolva del molino dosificador, ▪ Colocando al menos 2 jarras de acero inoxidable para 350 ml de servicio, 2 jarras de acero inoxidable para 180 ml de servicio y 2 jarras de acero inoxidable de 90 ml de servicio, todos estos accesorios limpios y secos, ▪ Colocando al menos 4 vasos medidores de espresso para calibración, ▪ Colocando bagacera, brochas exclusivas para limpieza de café molido, compactador, cronómetro, báscula, cojín de caucho para compactar cerca del molino dosificador, y ▪ Verificando que la leche sea entera y esté en óptimas condiciones en el refrigerador o en su defecto manteniendo la cadena fría para su conservación, lista para usarse, 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
4.	<p>Obtendrá el grado de molido para espresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocando el café en grano en la tolva del molino dosificador, ▪ Purgando el molino con al menos 15 gramos de café, ▪ Eliminando el café de purga, colocándolo en el bagacero o depósito de desechos orgánicos, ▪ Eliminando cualquier residuo de detergente para molinos, ▪ Revisando grado de molienda inicial, ▪ Retirando el porta filtro de la cabeza de grupo de la máquina de espresso, sin forzar el dispositivo de sujeción, ▪ Desechando el bagazo dentro del porta filtro con un ligero golpe sobre el tubo cubierto de caucho de la bagacera, ▪ Limpiando con un trapo preferentemente oscuro limpio, seco y sin aromas, el filtro dentro del porta filtro, ▪ Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café en el porta-filtro, sencillo / doble, ▪ Purgando café necesario entre los ajustes de molino, de ser necesario, ▪ Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo quede dentro evitando el menor desperdicio posible en el porta-filtro, sencillo / doble, ▪ Nivelando el café molido de tal manera que pueda obtenerse una cama pareja y homogénea en el filtro, de no hacerlo justificando la razón, ▪ Compactando con firmeza, para lograr una pastilla de café en el filtro, ▪ Compactando por segunda ocasión y si es necesario corregir el nivel de la compactación anterior, ▪ Puliendo la superficie con el compactador, ▪ Limpiando la parte superior del filtro y salidas de café del porta-filtro, ▪ Purgando con agua el grupo de la máquina de espresso a utilizar, ▪ Insertando el porta-filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso, ▪ Accionando inmediatamente el botón/ perilla/ palanca del flujo de agua del grupo, ▪ Colocando recipientes adecuados para la recepción de la extracción, ▪ Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de presionar el botón / perilla / palanca del flujo de agua del grupo, ▪ Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5 ml, por cada salida del porta-filtro según sea el caso, sencillo / doble, ▪ Considerando un tiempo de extracción recomendado de 20 a 30 segundos por grupo y con una variación entre espresso y espresso de no más de 3 segundos, ▪ Deteniendo la extracción en el momento en que el flujo palidece, ▪ Cumpliendo con los criterios de rangos de tiempo y volumen, y ▪ Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el filtro. 	
5.	<p>Realizará un reporte sensorial del café:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Observando que la crema tenga un color homogéneo y brillante, ▪ Evitando las manchas blancas sobre la crema, ▪ Verificando la resistencia y consistencia de la crema al inclinar el recipiente que lo contiene, que sea elástica, ▪ Verificando por medio del olfato que el aroma sea agradable, ▪ Corroborando que la bebida tenga balance en la percepción del gusto entre lo dulce, ácido y amargo, ▪ Describiendo los sabores, (percepción del gusto y el olfato), ▪ Percibiendo la sensación en el paladar del cuerpo, (densidad y textura), ▪ Describiendo la duración y agrado del post gusto (regusto / resabio), ▪ Describiendo la densidad como: ligera, media, completa o redonda y la textura como: terso, cremoso, arenoso, aceitoso, áspero, entre otros, ▪ Comentando todos los descriptores cuando el ajuste sea el correcto al entregar los espressos ya como producto al consumidor final, ▪ Ajustando el molino hasta lograr la granulometría adecuada acorde al perfil sensorial que se espera del café utilizado, y ▪ Considerando un tiempo máximo de ajuste de 20 minutos, para obtener un espresso con calidad y de acuerdo a lo antes descrito. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
6.	<p>Preparará los accesorios y materias primas para elaborar café americano, área de preparación de café americano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocando café para purgar en el molino a granel, ▪ Moliendo café, con el propósito de purgar y eliminar residuos de cafés anteriores ó detergentes; esto debe suceder entre el cambio de un café a otro diferente, ▪ Ajustando el molino al grado adecuado para la preparación de café americano, ▪ Verificando que la calidad del agua sea: inodora, incolora, insípida, con una cantidad total de sólidos solubles comprendida en un rango de 75 / 250 mg / l, con una dureza de calcio comprendida en un rango de 17-85 mg/l, una alcalinidad aproximada de 40 mg/l, un pH comprendido entre 6.5 a 7.7 y con un contenido de sodio cercano a 10mg /l, ▪ Calentando el agua a punto de ebullición dependiendo de la altitud del lugar donde se prepare, se recomienda una temperatura entre 96.0°C a 98.5° C, ▪ Pesando la cantidad necesaria de café dependiendo de las tazas a preparar, ▪ Informando la proporción de café y agua a utilizar, ▪ Precalentando accesorios y recipientes para preparar y recibir la extracción, ▪ Lavando los filtros, si el caso lo requiere, ▪ Colocando el filtro en su medio filtrante, y ▪ Moliendo el café en grano previamente pesado. 	
7.	<p>Elaborará las guarniciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empleando materia prima de acuerdo con las fechas de caducidad y al orden de rotación en su almacenaje, ▪ Desinfectando las frutas con solución bactericida, siguiendo las instrucciones recomendadas por el fabricante en el caso de utilizarlas, ▪ Verificando que las frutas en caso de utilizarlas estén limpias y sin daño físico o desarrollo de microorganismos, ▪ Revisando que los recipientes en los que las coloquen estén limpios 	
8.	<p>Preparará la crema batida:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agregando crema base para topping en un sifón para crema batida/manga de crema batida; de acuerdo con lo determinado por el establecimiento, mencionando la receta, ▪ Poniendo una o dos cápsulas de óxido nitroso de acuerdo con el volumen del tamaño del sifón a utilizar, en caso de utilizar sifón, y ▪ Agitando el sifón lo necesario para esponjar la crema lo suficiente, ▪ Conservando la crema batida en el refrigerador, mencionando las recomendaciones de almacenaje tales como caducidad, posición del sifón de acuerdo con las recomendaciones del fabricante, entre otros. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
9.	<p>Limpiaré la máquina de espresso, accesorios del café americano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Al final del turno o uso continuo y prolongado de la máquina de espresso, ▪ Higienizando los grupos con filtro ciego, cepillo de cerdas suaves de nylon y detergente especial para máquinas de espresso, ▪ Quitando canastillas de cada porta filtro con ayuda del accesorio especial para desmontar los portafiltros, ▪ Colocando filtro ciego en el porta filtro, ▪ Agregando 3 gramos de detergente especial para máquinas de espresso al filtro ciego, ▪ Insertando porta filtro en la cabeza de grupo, ▪ Accionando la cabeza de grupo, ▪ Haciendo 5 reflujos con el detergente especial con 10 segundos de pausa entre reflujo y reflujo, por grupo, ▪ Cepillando el área del empaque y el empaque entre reflujo y reflujo de enjuague, ▪ Enjuagando el detergente especial, ▪ Haciendo 5 reflujos con agua y 10 segundos de pausa entre reflujo y reflujo por grupo, hasta dejarlo libre de espuma, ▪ Cepillando el área del empaque y el empaque entre reflujo y reflujo de enjuague, ▪ Asegurando la eliminación de aceites y residuos de café del área de empaque, el empaque y la criba, ▪ Retirando filtros ciegos con un el accesorio especial para desmontar los portafiltros, ▪ Tallando porta filtros, filtros y filtros ciegos suavemente con fibra/esponja y detergente especial para máquinas de espresso, ▪ Dejando los porta filtros, filtros y filtros ciegos, remojar durante 30 minutos en litro de agua con 6 gramos de detergente especial para máquinas de espresso, ▪ Enjuagando porta filtros, filtros y filtros ciegos con agua, ▪ Secando porta filtros, filtros y filtros ciegos con trapo limpio y seco de micro fibra, ▪ Colocando filtros dentro del porta filtro de acuerdo a su capacidad, sencillo / doble, ▪ Desechando la primera dosificación y extracción de espresso para curar los porta filtros y filtros del detergente, ▪ Lavando la parrilla y charola receptora de derrames con la solución del detergente especial para máquinas y con esponja, ▪ Enjuagando la parrilla y charola receptora de derrames con agua limpia, ▪ Secando la parrilla y charola receptora de derrames con trapo limpio y seco de micro fibra, ▪ Colocando cuidadosamente la charola de derrames y parrilla de acuerdo a la ergonomía de la máquina, ▪ Limpiando las lancetas de vapor, ▪ Vertiendo 30 mililitros de detergente especial para lanceta de vapor en jarra con 500ml de agua fría, ▪ Introduciendo la lanceta de vapor en la jarra de 600 ml, ▪ Abriendo la lanceta de vapor, ▪ Haciendo el efecto remolino con el agua y el detergente especial, ▪ Sacando la lanceta de vapor de la jarra con detergente especial, ▪ Purgando la lanceta de vapor del detergente, ▪ Abriendo el paso del vapor por 3 segundos, ▪ Cerrando el paso del vapor, ▪ Trapeando con trapo de micro fibra limpio y seco todo el equipo para quitar huellas digitales o marcas de agua, ▪ Puliendo el chasis de la máquina de espresso, ▪ Abrillantando las áreas metálicas de la máquina, ▪ Retirando el recipiente receptor de desagüe, ▪ Vacuando y enjuagando el recipiente receptor de desagüe, ▪ Colocando manguera de desagüe en el recipiente para contener agua de desagüe, ▪ Lavando todos los accesorios de la preparación de café americano, de vidrio, madera, metal o plástico, con el detergente especial para quitar aceites y residuos de café, evitando impregnar de olores contaminantes los accesorios, ▪ Secando y trapeando los accesorios y métodos filtrantes evitando dejar huellas de agua y digitales, ▪ Colocando los accesorios y métodos filtrantes en su lugar. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
10.	Higienizará el molino dosificador: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retirando el café de la tolva, ▪ Removiendo residuos y aceite de café con detergente especial para molinos, ▪ Moliendo 35 gramos de limpiador de molinos, ▪ Moliendo 15 gramos de café, ▪ Desechando los residuos del limpiador de molino y el café de la cabina dosificadora (si la tiene), ▪ Asegurando no dejar ningún residuo, ni aceites de café en la cabina dosificadora (si la tiene), ▪ Utilizando detalladamente brocha de limpieza exclusiva para la cabina dosificadora (si la tiene), ▪ Aireando la cabina dosificadora y molino con aire comprimido para equipos de cómputo, ▪ Limpiar con trapo de micro fibra, limpio y semi húmedo la parte interna de la cabina dosificadora (si la tiene) para quitar residuos y aceite de café, ▪ Limpiar con trapo de micro fibra, limpio y seco la parte externa del molino, ▪ Lavando tolva y tapa de tolva con detergente especial para limpiar máquinas de café haciendo una solución con agua caliente con esponja suave, ▪ Enjuagando tolva y tapa con agua limpia, ▪ Secando tolva y tapa con trapo de micro fibra limpio y seco, y ▪ Colocando tolva y tapa en el molino de acuerdo con la ergonomía de este. 	
11.	Higienizará la licuadora: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tallando el vaso y la tapa con una esponja y jabón lava trastes entre bebida y bebida, ▪ Enjuagando el vaso y tapa con agua limpia hasta retirar residuos de jabón y de la bebida anterior, ▪ Secando el vaso de la licuadora completamente para evitar olores, ▪ Limpiando el vaso con su respectiva tapa, y ▪ Limpiando el motor y el cable de la licuadora con un trapo de micro fibra semi húmedo y limpio. 	
12.	Lavará los utensilios de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiando el compactador de café con un trapo de micro fibra seco y limpio, ▪ Tallando vajilla, plaqué, trapos de limpieza, termómetro, vasos medidores, jarras para la extracción, bagacera, cojín compactador, accesorios de cualquier método de extracción con jabón lava trastes, esponja y agua limpia, ▪ Enjuagándolos con agua limpia hasta eliminar los residuos de jabón lava trastes, ▪ Escurriéndolos en escurridores para trastes, ▪ Evitando que queden marcas de agua o huellas digitales, ▪ Secándolos con trapos de micro fibra limpios y secos, ▪ Evitando que se queden pelusas en ellos, y ▪ Colocándolos en sus lugares respectivos. 	
13.	Limpiará el área de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retirando cualquier obstáculo que impida la limpieza de la barra y contra barra, ▪ Tallando la barra y contra barra con esponja, agua, jabón lava trastes y solución sanitizante al inicio y al final del turno, ▪ Limpiando la barra de servicio y anaqueles durante el turno con un trapo limpio, y ▪ Lavando con agua y detergente para pisos, los pisos al final del turno. 	
14.	Ofrecerá el servicio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dando la bienvenida a los comensales, ▪ Presentándose a los comensales, ▪ Ofreciendo el servicio, ▪ Tomando la orden del cliente, ▪ Haciendo venta sugestiva, ▪ Ratificando la orden de compra, ▪ Revisando la orden de compra antes de atenderla, y ▪ Confirmando al cliente, las especificaciones anotadas en la orden. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
15.	<p>Elaborará el café espresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café, ▪ Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio, ▪ Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón, ▪ Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada, ▪ Puliendo la superficie con el compactador, ▪ Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta-filtro, ▪ Purgando la ducha de cada grupo a utilizar, ▪ Insertando el-porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso, ▪ Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo, ▪ Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones, de 60 a 90 ml, ▪ Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5 ml por cada salida de café del porta-filtro, sencillo / doble, según sea el caso, ▪ Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo, ▪ Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espesores de no más de 3 segundos, ▪ Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece, ▪ Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro, ▪ Verificando que la coloración de la crema sea uniforme, ▪ Evitando manchas blancas sobre la crema, ▪ Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor, ▪ Limpiando la base del recipiente receptor, y ▪ Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios: plato, cucharita, servilleta y vaso de agua. 	
16.	<p>Elaborará café espresso macchiato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café, ▪ Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio, ▪ Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón, ▪ Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada, ▪ Puliendo la superficie con el compactador, ▪ Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta-filtro, ▪ Purgando la ducha de cada grupo a utilizar, ▪ Insertando el porta-filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso, ▪ Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo, ▪ Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones 90 ml, ▪ Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del porta-filtro sencillo / doble, según sea el caso, ▪ Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo, ▪ Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espesores de no más de 3 segundos, ▪ Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece, ▪ Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro, ▪ Verificando que la coloración de la crema sea uniforme, ▪ Evitando manchas blancas sobre la crema, ▪ Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor, ▪ Limpiando la base del recipiente receptor, ▪ Espumando y texturizando la leche vertiendo la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico, ▪ Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción, ▪ Colocando la jarra en la posición adecuada, ▪ Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice y obtener espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C, ▪ Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído (vertido libre), ▪ Realizando un diseño / arte latte, para el espresso macchiato, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica, ▪ Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua). 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
17.	<p>Elaborará café con leche frío:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocando hielos en el recipiente de servicio (vaso de vidrio, plástico), yarda / vaso de la licuadora / vaso mezclador, para servicio de 480 ml, ▪ Vertiendo espressos según la receta del establecimiento, ▪ Vertiendo leche según la receta del establecimiento, ▪ Endulzando de acuerdo a la receta del establecimiento, ▪ Mezclando todos los ingredientes en el caso de ser necesario, ▪ Decorando el recipiente de servicio de acuerdo a la receta del establecimiento, ▪ Sirviéndolo frío, y ▪ Coronando con un botón de crema batida y guarniciones si el comensal así lo desea 	
18.	<p>Elaborará café cappuccino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café, ▪ Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio, ▪ Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón, ▪ Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada, ▪ Puliendo la superficie con el compactador, ▪ Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del-porta filtro, ▪ Purgando la ducha de cada grupo a utilizar, ▪ Insertando el porta-filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso, ▪ Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo, ▪ Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones de 150 a 180 ml, ▪ Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del-porta filtro, sencillo / doble, según sea el caso, ▪ Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo, ▪ Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos, ▪ Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece, ▪ Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta-filtro, ▪ Verificando que la coloración de la crema sea uniforme, ▪ Evitando manchas blancas sobre la crema, ▪ Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor, ▪ Limpiando la base del recipiente receptor, ▪ Espumando y texturizando la leche: vertiendo la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico, ▪ Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción, ▪ Colocando la jarra en la posición adecuada, ▪ Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice, obteniendo espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C, ▪ Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído (vertido libre), ▪ Realizando un diseño / arte latte, para el cappuccino, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica, ▪ Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua). 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
19.	<p>Elaborará café latte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moliendo la cantidad necesaria para realizar el servicio de una extracción de café, ▪ Dosificando el café molido dentro del filtro de manera tal que todo el café quede dentro evitando desperdicio, ▪ Nivelando el café molido para obtener una cama pareja y homogénea en el filtro de café, en caso de no hacerlo justificar la razón, ▪ Compactando con firmeza, delicadeza y limpieza de manera uniforme para lograr una pastilla nivelada, ▪ Puliendo la superficie con el compactador, ▪ Limpiando la parte superior del filtro y las salidas de café del porta filtro, ▪ Purgando la ducha de cada grupo a utilizar, ▪ Insertando el porta filtro de manera adecuada en el dispositivo de sujeción de la máquina de espresso, ▪ Accionando inmediatamente el botón/perilla/palanca del flujo del agua del grupo, ▪ Colocando recipiente(s) adecuado(s) para la recepción de las extracciones de 210 a 350 ml, ▪ Obteniendo 30 ml de extracto de café incluyendo crema +/- 5ml por cada salida de café del porta filtro, sencillo / doble, según sea el caso, ▪ Cronometrando el tiempo de extracción justo al momento de accionar el botón/perilla/ palanca del grupo, ▪ Considerando que el tiempo de extracción aproximado tenga un rango de 20 a 30 segundos por grupo con una variación entre espressos de no más de 3 segundos, ▪ Deteniendo la extracción en el momento en que la coloración del flujo palidece, ▪ Evitando las sub extracciones y sobre extracciones del café en el porta filtro, ▪ Verificando que la coloración de la crema sea uniforme, ▪ Evitando manchas blancas sobre la crema, ▪ Evitando escurrimientos de café en el recipiente receptor, ▪ Limpiando la base del recipiente receptor, ▪ Espuma/texturiza leche la cantidad adecuada de leche fría en una jarra limpia y seca de acero inoxidable con pico, ▪ Accionando la llave/perilla/palanca de vapor para sacar el agua condensada de la lanceta de vapor sobre un trapo de micro fibra húmedo y limpio, único y exclusivo para esa acción, ▪ Colocando la jarra en la posición adecuada, ▪ Incorporando vapor de agua a la leche con el efecto de vórtice y obtener espuma con micro burbuja y sin exceder la temperatura de 65°C, ▪ Vertiendo espuma de leche y leche texturizada sobre el espresso recién extraído, (vertido libre), ▪ Realizando un diseño / arte latte, para el latte, dejando perfectamente definido un aro de café que contrasta con el diseño que se realiza con la leche y espuma texturizada, esta figura debe de ser simétrica ▪ Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua). 	
20.	<p>Elaborará café americano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocando el café molido en el filtro o directo en el accesorio que se va a utilizar, ▪ Calibrando la báscula con el accesorio, el filtro y el café, para medir y controlar la cantidad de agua, ▪ Vertiendo el agua caliente necesaria en relación con la cantidad de gramos de café, ▪ Explicando la relación entre los gramos de café utilizados y los mililitros de agua vertidos y su efecto sensorial en la infusión, ▪ Ejecutando los movimientos o acciones necesarias para lograr una infusión correcta de acuerdo al medio de filtración elegido y en beneficio del café que se está utilizando, ▪ Dejando que el agua pase a través del café en el tiempo determinado para concluir con la filtración, ▪ Evitando no exceder el 2% de sólidos solubles, ▪ Vacuando o decantando la infusión de café en el recipiente de servicio previamente calentado, en recipiente de 150 a 235 ml y ▪ Sirviendo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios (plato, cucharita, servilleta y vaso de agua). 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
21.	Elaborará café con leche a punto de nieve: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adicionando al vaso de una licuadora la cantidad de hielos para hacer una bebida de 480 ml (sin desperdicio de hielos y producto), ▪ Vertiendo espressos sobre los hielos en la licuadora, según la receta del establecimiento, ▪ Vertiendo leche a los ingredientes anteriores en la licuadora, de acuerdo a la receta del establecimiento, ▪ Agregando base en polvo neutra o de sabor, dependiendo de la receta del establecimiento, ▪ Endulzando de acuerdo a la receta del establecimiento, ▪ Tapando la licuadora para evitar derrames, ▪ Accionando el botón/palanca para triturar el hielo a punto de nieve, ▪ Decorando el recipiente de servicio de acuerdo a la receta del establecimiento, ▪ Vaciado toda la mezcla de los ingredientes en la consistencia adecuada (a punto de nieve), sin que queden cubos de hielo o quede muy líquida la consistencia, ▪ Evitando el desperdicio de la mezcla preparada, ▪ Decorando con un botón de crema batida y guarniciones de acuerdo a la receta del establecimiento y si lo desea el comensal, y ▪ Sirviéndolo inmediatamente al comensal con los accesorios necesarios para su consumo 	
Productos (evidencia física) a evaluarse con Técnica de Gabinete e instrumento Listas de Cotejo:		
22.	Presentará la estación de trabajo lista para comenzar preparaciones: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiene mesa de máquina de espresso y molino dosificador, barra y contrabarra, ▪ Presenta equipos calibrados y accesorios listos para comenzar el servicio, ▪ Presenta recipientes adecuados alineados, libres de manchas, polvo, fracturas y bien organizados de acuerdo a cada mesa o área de trabajo, ▪ Incluye bagacero, brochas, trapos limpios preferentemente oscuros para derrames de café y trapos de otro color para laceta de vapor, parrilla, compactador, cojín de caucho, cronómetro, báscula, vasos medidores, termómetro, charola de servicio, etc, ▪ Presenta el área de molino limpia y lista con el molino con la tolva vacía, pulcro y sin cochambre de aceite de café en la tolva, tapa, cabina dosificadora, chasis, ▪ Presenta jarras de espumado de leche exentas de malos olores, pulcras, limpias y secas, ▪ Presenta leche entera a la mano, ▪ Presenta accesorios listos para preparar café americano, ▪ Presenta materia prima almacenada de acuerdo con la fecha de caducidad, rotación, uso, condiciones de temperatura de almacenamiento, condiciones de empaque adecuado y se encuentra todo dentro del área de servicio y a la mano del barista, y ▪ Presenta accesorios de servicio como manteles, servilletas, vajilla y plaqué, pulcros, sin manchas y exentos de olores desagradables. 	
23.	Presentará el molido para la preparación de espressos elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la granulometría para extraer espressos en un tiempo recomendado de 20 a 30 segundos y acumula un volumen de 30 ml +/- 5 ml incluyendo crema en la bebida. 	
24.	Presentará el molido para la preparación de café americano elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la granulometría para infusión de café tipo americano con un rango de volumen entre 150 a 350 ml con balance gustativo entre lo dulce, ácido y amargo. 	
25.	Presentará la leche y espuma texturizadas y calentadas <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta leche y espuma de leche muy elástica con microburbujas, sedosa y brillante, y ▪ Presenta temperatura agradable sin quemar ninguna parte de la boca. 	
26.	Presentará la estación de trabajo limpia después del turno / jornada de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, accesorios en general limpios, secos y acomodados en su lugar, ▪ Presenta la licuadora y equipos eléctricos adicionales, limpios y secos después de su uso y listos para ocuparlos en cuanto sea necesario, ▪ Presenta el área de trabajo aseada incluyendo pisos, contenedores de residuos orgánicos e inorgánicos y otros 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
27.	<p>Presentará el café espresso elaborado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes 60 ml a 90ml, precalentados, ▪ Tiene un volumen de 30 ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso, ▪ Tiene crema y su aspecto es agradable, de color homogéneo, sin burbujas ni manchas blancas, ▪ Resiste la inclinación de la taza y al removerlo persiste la crema sin disiparse, ▪ Tiene un aroma agradable y de acuerdo con la descripción que el barista da al momento de servirlo, ▪ Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo, ▪ Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo, ▪ Presenta sabores de acuerdo con el perfil expresado por el barista de acuerdo con la especie, variedad, región, proceso, tueste y preparación, ▪ Presenta sensaciones táctiles en la boca (cuerpo) de acuerdo a densidad y textura característicos del café que se esté utilizando, ▪ Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista. 	
28.	<p>Presentará el café espresso macchiato elaborado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes de 90ml, precalentados, ▪ Tiene un volumen de 30ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso más 60 ml de leche y espuma de leche texturizada, ▪ La espuma texturizada es elástica, sedosa y brillante, ▪ Tiene aspecto agradable, en la superficie cuenta con contraste de color entre el espresso que forma un aro alrededor de la leche y la leche y espuma de leche texturizada, ▪ El diseño de arte latte tiene definición y simetría, ▪ Tiene un aroma agradable de acuerdo con la descripción que el barista da al momento de servirlo, ▪ Está libre de saborizantes, guarniciones o condimentos encima, ▪ Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo, ▪ Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo, ▪ Presenta sabores de acuerdo con el perfil expresado por el barista, ▪ Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista. 	
29.	<p>Presentará el café americano elaborado</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esta servido en un recipiente con capacidad de 150 ml -235 ml, exento de olores desagradables, ▪ Presenta menos del 2% de total de sólidos disueltos, ▪ Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo, ▪ Presenta sabores de acuerdo al perfil expresado por el barista, ▪ Presenta sensaciones táctiles en boca (cuerpo) de acuerdo a la densidad y textura característicos del café que se esté utilizando, ▪ Se puede servir la bebida decantada o inmediatamente después de prepararla, ▪ Se sirve sin derrames en taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista 	
30.	<p>Presentará el café cappuccino elaborado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esta servido en recipientes de 150ml a 180ml de capacidad, ▪ Tiene un volumen de 30 ml de espresso más 120ml o 150ml de leche y espuma de leche texturizada, ▪ Presenta diseño de arte latte, con contraste de color entre el espresso y la leche respetando un aro de color café del espresso, definición y simetría de la figura, ▪ Está libre de saborizantes, adornos o condimentos encima, ▪ Presenta espuma texturizada elástica, sedosa y brillante, ▪ Presenta la espuma con al menos 1cm de espesor, ▪ Tiene un sabor predominante a espresso y un dulce y tenue sabor a leche texturizada, ▪ Tiene una textura tersa y muy cremosa, ▪ Tiene una temperatura muy agradable, no quema o lastima la boca (desde los labios hasta la garganta), ▪ Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
31.	Presentará el café latté elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes de 210ml a 350ml de capacidad, ▪ Tiene un volumen de 30 ml a 60 ml de espresso más 180ml o 290ml de leche y espuma de leche texturizada, ▪ Presenta diseño de arte latte, con contraste de color entre el espresso y la leche respetando un aro de color café del espresso, definición y simetría de la figura, ▪ Está libre de saborizante, adorno o condimento encima, ▪ Presenta espuma texturizada elástica, sedosa y brillante, ▪ Presenta la espuma con al menos 1cm de espesor, ▪ Tiene un sabor armonioso entre dulce y tenue sabor a leche y el espresso, ▪ Tiene una textura tersa y muy cremosa, ▪ Tiene una temperatura muy agradable no quema o lastima el paladar, ▪ Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista 	
32.	Presentará el café con leche frío elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes de 480 ml ▪ Servido a la temperatura correcta y con el sabor que el establecimiento define de acuerdo con las preferencias de consumo, ▪ Está servido con guarniciones, endulzado, decorado con o sin crema batida de acuerdo con la receta del establecimiento y las preferencias del comensal, y ▪ Es servido sin derrames en el recipiente y los accesorios necesarios para su consumo: tapa, popote, cuchara, servilleta entre otros. 	
33.	Presentará el café con leche a punto de nieve elaborado: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes de 480 ml, ▪ Servido con una textura a punto de nieve y con el sabor que el establecimiento define de acuerdo con las preferencias de consumo, ▪ Está servido con guarniciones, endulzado, decorado con o sin crema batida de acuerdo a la receta del establecimiento y las preferencias del comensal, y ▪ Está servido sin derrames en el recipiente y los accesorios necesarios para su consumo: tapa, popote, cuchara, servilleta entre otros. 	
Conocimientos (temas) a evaluarse con Técnica de Gabinete y con instrumentos Cuestionarios		
34.	Criterio y conocimiento para el cambio de empaques y alambre sujetador de filtro de la máquina de espresso.	
35.	Conoce el mantenimiento preventivo a los equipos de elaboración de café, máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, licuadora	
36.	Limpieza de la criba, el candidato debe saber que hacer en caso de poder retirarla para la limpieza: Retirando criba; lavando criba con detergente especial para máquinas de espresso, efectivo para quitar aceites y residuos de café, bajo en fosfatos para mantener la vida útil de los empaques y piezas de la máquina; frotando la criba con un trapo de micro fibra para no dañar los orificios; secando criba; colocando criba; frotando con trapo de micro fibra seco la criba, el área de empaque y empaque.	
37.	Limpieza de la cabeza de la lanceta de vapor; el candidato debe saber que hacer en caso de que poder retirarla para la limpieza: Quitando la cabeza de la lanceta de vapor; cepillando la lanceta de vapor con el cepillo especial previamente remojado en jabón bactericida; purgando la lanceta de vapor; abriendo el paso del vapor por 3 segundos; enjuagando con agua limpia y fría la cabeza de la lanceta de vapor y su respectivo empaque (si tiene) ; cuidando no perder el empaque de la cabeza de la lanceta de vapor; colocando empaque y cabeza de lanceta de vapor y que quede bien ensamblada; colocando lanceta de vapor en la posición adecuada de acuerdo a la ergonomía de la máquina de espresso.	
38.	Principales problemas que presenta el equipo de preparación de café.	
39.	Riesgos en caso de que la máquina de espresso trabaje sin agua	
40.	Partes de la máquina de espresso y molinos para preparar café.	
41.	Tipos de máquinas de espresso, tipos de molinos (funcionamiento).	
42.	Descripción de las características organolépticas de las bebidas preparadas.	
43.	Orden de la preparación de las bebidas con base de café.	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
44.	Uso de las comandas	
45.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del espresso.	
46.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del macchiato	
47.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del americano	
48.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del cappuccino	
49.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del latté.	
50.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café frío	
51.	Criterio y conocimiento en la preparación y presentación del café a punto de nieve.	
52.	Criterio y conocimiento básico de especies y variedades de café.	
53.	Criterio y conocimiento básico de procesamiento de café.	
54.	Criterio y conocimiento sobre países productores de café	
Actitudes, hábitos y valores (acciones o productos) a evaluarse con Guías de Observación o Lista de Cotejo		
55.	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que su presentación personal cumple con los puntos 5.9.5, "la presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado y con el pelo corto y cubierto completamente, así como la ropa limpia"; 5.9.6 "las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte" y 5.9.7 "no se permite el uso de joyería, en manos, nariz, cuello y orejas"; de la NOM-093-SSA1-1994. 	
56.	Responsabilidad: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que el candidato cumple con sus obligaciones, de manera integral, muestra pasión y entusiasmo en materia de café y servicio 	
57.	Cooperación: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que coordinadamente con su grupo de trabajo realiza las actividades de limpieza de su área de trabajo, equipo y almacenaje de materia prima. La manera en que coordinadamente con su grupo de trabajo realiza todas las actividades que le corresponda incluyendo las de limpieza de su área de trabajo, equipo y almacenaje de materia prima. 	
58.	Orden: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que mantiene en el lugar asignado los abarrotos, suministros y cristalería después de utilizarlos 	
59.	Respeto: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que acata lo establecido por el bien propio y común, sin transgredir el derecho de los demás. 	
60.	Servicio: <ul style="list-style-type: none"> La manera en que muestra actitud positiva y ordenada que presenta al realizar sus actividades con profesionalismo y entusiasmo para el comensal; todo lo anterior correspondiente a información y productos. 	

Plan de Evaluación

No.	Actividades del candidato y forma de desarrollo	Fecha (dd/mm/aaaa)
Situaciones Emergentes: Acciones o conocimientos a evaluarse con técnicas de campo o gabinete y con instrumentos Guías de Observación o Cuestionarios. Sólo registrar en caso de que existan en el IEC		
61.	Persona accidentada en el área de trabajo Respuesta esperada: <ul style="list-style-type: none"> Verifica la gravedad de la lesión, mantiene la calma y solicita los servicios médicos, en caso de algún incidente grave 	

Requerimientos para el desarrollo de la evaluación	
Requerimientos:	<ul style="list-style-type: none"> 1 Molino dosificador de precisión. 1 Molino a granel 1 Máquina de espresso. 1 Licuadora. 1 Cafetera para hacer café tipo americano o accesorio para preparar café tipo americano. 1 Bagacera. 1 Cojín compactador. 1 Compactador. 1 Brochas de limpieza para área de molino. 2 Vasos medidores para calibración de espresso. 1 Cronómetro. 1 Termómetro. 2 Jarras de acero inoxidable de 600 ml. 2 Jarras de acero inoxidable de 350 ml. 2 Jarras de acero inoxidable 90 ml. 1 Refrigerador o hielera. 1 Sifón para crema batida 1 Cepillo de cerdas de nylon para limpieza de grupos. 1 Cepillo para lanceta de vapor. 1 Cepillo para molino. 1 Filtro ciego. 6 Trapos de micro fibra. 4 Tazas para espresso. 4 Tazas para cappuccino. 1 Desarmador para cribas. 1 Accesorio especial para desmontar los porta filtros 2 Litros de leche entera y fresca. 1 Litro de crema base. 2 Cápsulas de óxido nitroso. 1 Garrafón de agua. 1 Litro de agua. 1 Garrafón vacío. 1 Azúcar en sobre o disponible a granel. Guarniciones o toppings (chispas de chocolate, canela, frutas). 1 Bolsa de hielo. 1 Kilo de base neutra. 3 Jarabes para bebidas frías o calientes. 1 Detergente especial para máquinas de espresso 1 Detergente especial para molinos 1 Detergente especial para lancetas de vapor 2 Cucharas medidoras. 1 Taza medidora. 1 Esponja para lavar trastes y utensilios. 1 Jabón neutro o bactericida. 1 Cubeta. 1 Trapeador. 1 Escoba. 1 Recogedor. 1 Bolsa de basura. 2 Cestas para desperdicios orgánicos e inorgánicos. 1 Medidor de TDS
Detalles de la práctica:	<ul style="list-style-type: none"> Se evaluará de manera real el ajuste de máquinas y preparación de bebidas con base de café, sirviendo estas en base a una orden de servicio, así como la limpieza que debe realizarse diariamente en una barra de café.
Responsable de proveer los insumos:	Evaluador, Candidato o Ambos
Tiempo estimado para la evaluación:	1 hora en gabinete y 4 horas en campo, totalizando 5 horas

Aspectos para obtener un juicio de competente:	
Cantidad	Requerimiento
Primero:	La suma total del peso relativo de los pesos del IEC que se aplique sea igual o mayor a: 84.18 .
Segundo:	Existe al menos un reactivo cumplido para cada criterio de evaluación, aplica solo para reactivos de Producto y Desempeño

Acuerdo para el desarrollo de la Evaluación		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se evaluará, nombre del lugar de evaluación, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la evaluación

Plan de Evaluación

Acuerdo para la presentación de resultados de la evaluación (no debe ser mayor a cinco días hábiles posterior a la evaluación):		
Lugar:	Fecha:	Horario:
Dónde se entregarán los resultados, nombre del lugar, y teléfonos	Día/mes/año	Hora de la entrega de resultados

Con la firma del presente confirmo que:

- Se me proporcionó la información suficiente y detallada respecto a los desempeños, productos y conocimientos a demostrar durante la evaluación, así como los lugares, fechas y horarios en que se realizará.
- Se me proporcionó y explicó el tríptico de derechos y obligaciones de los usuarios del Sistema Nacional de Competencias.

Notas Importantes:

- La emisión del certificado, deberá realizarse en un período estimado de 90 días naturales a partir de la entrega de resultados al candidato.
- Previo a la solicitud del certificado, el proceso de evaluación será revisado por un Grupo de Dictamen, para asegurar que el evaluador trabajó en apego a la normatividad establecida por el CONOCER y a lo solicitado en el Estándar de Competencia.
- En caso de que el Grupo de Dictamen determine que el evaluador NO se apegó a la normatividad el proceso de evaluación tendrá que reponerse al candidato, sin costo (para el candidato) y con un evaluador distinto.
- Si el Grupo de Dictamen Ratifica el juicio dado por el evaluador, el CE/Ei se pondrá en contacto con el candidato para indicarle los trámites correspondientes ante la ECE/OC para la emisión del Certificado de competencia.

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma del Candidato(a)

Estoy de acuerdo

*Se deberá entregar copia de este documento al candidato

A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0622 Preparación de bebidas con base de café

LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS
(Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)

<p>1. La estación de trabajo lista para comenzar preparaciones (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiene mesa de máquina de espresso y molino dosificador, barra y contrabarra, ▪ Presenta equipos calibrados y accesorios listos para comenzar el servicio, ▪ Presenta recipientes adecuados alineados, libres de manchas, polvo, fracturas y bien organizados de acuerdo a cada mesa o área de trabajo, ▪ Incluye bagacero, brochas, trapos limpios preferentemente oscuros para derrames de café y trapos de otro color para laceta de vapor, parrilla, compactador, cojín de caucho, cronómetro, báscula, vasos medidores, termómetro, charola de servicio, etc, ▪ Presenta el área de molino limpia y lista con el molino con la tolva vacía, pulcro y sin cochambre de aceite de café en la tolva, tapa, cabina dosificadora, chasis, ▪ Presenta jarras de espumado de leche exentas de malos olores, pulcras, limpias y secas, ▪ Presenta leche entera a la mano, ▪ Presenta accesorios listos para preparar café americano, ▪ Presenta materia prima almacenada de acuerdo con la fecha de caducidad, rotación, uso, condiciones de temperatura de almacenamiento, condiciones de empaque adecuado y se encuentra todo dentro del área de servicio y a la mano del barista, y ▪ Presenta accesorios de servicio como manteles, servilletas, vajilla y plaqué, pulcros, sin manchas y exentos de olores desagradables
<p>2. El molido para la preparación de espressos elaborado (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la granulometría para extraer espressos en un tiempo recomendado de 20 a 30 segundos y acumula un volumen de 30 ml +/- 5 ml incluyendo crema en la bebida.
<p>3. El molido para la preparación de café americano elaborado (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la granulometría para infusionar café tipo americano con un rango de volumen entre 150 a 350 ml con balance gustativo entre lo dulce, ácido y amargo.
<p>4. La leche y espuma texturizadas y calentadas (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta leche y espuma de leche muy elástica con microburbujas, sedosa y brillante, ▪ Presenta temperatura agradable sin quemar ninguna parte de la boca
<p>5. La estación de trabajo limpia después del turno / jornada de trabajo (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenta la máquina de espresso, molino dosificador, molino a granel, accesorios en general limpios, secos y acomodados en su lugar, ▪ Presenta la licuadora y equipos eléctricos adicionales, limpios y secos después de su uso y listos para ocuparlos en cuanto sea necesario, ▪ Presenta el área de trabajo aseada incluyendo pisos, contenedores de residuos orgánicos e inorgánicos y otros
<p>6. El café espresso elaborado (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes 60 ml a 90ml, precalentados, ▪ Tiene un volumen de 30 ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso, ▪ Tiene crema y su aspecto es agradable, de color homogéneo, sin burbujas ni manchas blancas, ▪ Resiste la inclinación de la taza y al removerlo persiste la crema sin disiparse, ▪ Tiene un aroma agradable y de acuerdo con la descripción que el barista da al momento de servirlo, ▪ Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo, ▪ Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo, ▪ Presenta sabores de acuerdo con el perfil expresado por el barista de acuerdo a la especie, variedad, región, proceso, tueste y preparación, ▪ Presenta sensaciones táctiles en la boca (cuerpo) de acuerdo con densidad y textura característicos del café que se esté utilizando, ▪ Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato cucharita, servilleta y vaso de agua, y ▪ Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista.
<p>7. El café espresso macchiato elaborado (foto donde aparezca el candidato):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Está servido en recipientes de 90ml, precalentados, ▪ Tiene un volumen de 30ml incluyendo crema +/- 5 ml de espresso más 60 ml de leche y espuma de leche texturizada, ▪ La espuma texturizada es elástica, sedosa y brillante, ▪ Tiene aspecto agradable, en la superficie cuenta con contraste de color entre el espresso que forma un aro alrededor de la leche y la leche y espuma de leche texturizada, ▪ El diseño de arte latte tiene definición y simetría, ▪ Tiene un aroma agradable de acuerdo a la descripción que el barista da al momento de servirlo, ▪ Está libre de saborizantes, guarniciones o condimentos encima, ▪ Tiene una temperatura agradable al momento de degustarlo,

A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0622 Preparación de bebidas con base de café

LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS
(Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)

- Presenta balance en la percepción gustativa entre: dulce, ácido y amargo,
- Presenta sabores de acuerdo al perfil expresado por el barista,
- Se sirve inmediatamente después de prepararlo, sin derrames en la taza, con plato, cucharita, servilleta y vaso de agua, y
- Coinciden las características organolépticas de la bebida con la descripción previamente descrita por el barista

8. El café americano elaborado (foto donde aparezca el candidato):

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

9. El café cappuccino elaborado (foto donde aparezca el candidato):

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

10. El café latté elaborado (foto donde aparezca el candidato):

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

11. El café con leche frío elaborado (foto donde aparezca el candidato):

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

12. El café con leche a punto de nieve elaborado (foto donde aparezca el candidato):

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



A continuación, se listan las evidencias que se deben presentar y cumplir cada uno de los puntos

EC0622 Preparación de bebidas con base de café

LISTA DE EVIDENCIAS INTEGRADAS
(Favor de identificar las evidencias con el número y nombre correspondiente)

13. * **Fotografías o videos cortos (20 a 30 segundos) de los desempeños solicitados** en las guías de observación del instrumento de evaluación (se sugiere 4 fotografías por hoja tamaño carta escaneada) describiendo al pie de esta el momento que representa.
MUY IMPORTANTE:

En las fotografías que se solicitan, deberán aparecer el candidato, los participantes principalmente y sí es el caso, el evaluador, en las distintas situaciones que se mencionan en las guías de observación de los instrumentos de evaluación.

Las evidencias integradas en el portafolio de evidencias deberán contener el nombre y firma de manera autógrafa del candidato(a).

Se presentan evidencias históricas y/o adicionales (no obligatorias)	Sí	No

En caso de presentar evidencias históricas deberá integrar el

“Reporte de autenticación y validación de evidencia histórica”

3. Cierre de la Evaluación

Cédula de Evaluación

Evaluador:	Nombre completo del Evaluador
Centro de Evaluación:	Clave de la Cédula de Evaluación/Denominación del Centro de Evaluación
Candidato(a):	Nombre completo
Estándar de Competencia:	EC0622 Preparación de bebidas con base de café
Fecha:	Día – Mes – Año de la presentación de los resultados de la evaluación

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN	
Mejores prácticas:	Describe, en su caso, los resultados sobresalientes del Candidato(a) presentados en la evaluación.
Áreas de oportunidad:	Describe, en su caso, los resultados del Candidato(a) donde podría mejorar sus actividades y que requieren de un punto de atención para la mejora.
Criterios de Evaluación que no se cubrieron:	Anote el o los componentes del EC, con su referencia a conocimientos, productos, desempeños y las evidencias que no demostró satisfactoriamente.
Recomendaciones:	Anote las recomendaciones de capacitación con base en competencias y la identificación de estándares en los que pudiera evaluarse y certificarse el Candidato(a).

JUICIO DE EVALUACIÓN

Evaluador
Nombre y Firma

Candidato(a)
Nombre y Firma

*Se debe entregar copia al candidato

Estoy de acuerdo con el juicio de evaluación y satisfecho con los comentarios emitido: Sí No

Notas:	<ul style="list-style-type: none"> El Juicio de Competencia emitido, está sujeto a la ratificación del Grupo de Dictamen El candidato realizará el trámite para la emisión del certificado si y sólo si su juicio de competencia resulta ser Competente y es ratificado por el grupo de dictamen
---------------	--

Contacto, sugerencias o quejas: buzón_daoce@conalep.edu.mx

Comentarios del candidato:	Para uso libre y exclusivo del candidato
-----------------------------------	--

Anexo IV
F03-MO-COSU-05 Encuesta de satisfacción del proceso de evaluación





La encuesta debe contener reactivos relacionados con la atención y tiempos del servicio en cuanto al procedimiento de evaluación, el presente formato es sugerido.

Encuesta de Satisfacción del Proceso de Evaluación de Competencia

SU OPINIÓN ES MUY IMPORTANTE

Nombre y firma del Candidato:	
--------------------------------------	--

Conteste las siguientes preguntas marcando con una **X** la opción que considere adecuada al servicio recibido, conforme a la siguiente escala de evaluación:

		Totalmente desacuerdo	Parcialmente en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
					
1.	¿La presentación del Estándar de Competencia y la aplicación del diagnóstico, fue realizada sin costo para usted?				
2.	¿La información proporcionada fue suficiente para iniciar sin dudas su proceso de evaluación?				
3.	¿Recibió un trato digno y respetuoso durante las etapas del proceso de evaluación?				
4.	¿Fue condicionada a tomar un curso de capacitación previo a la evaluación?				
5.	¿Le presentaron, explicaron y acordaron el Plan de Evaluación previo a la evaluación?				
6.	¿Recibió retroalimentación detallada de las etapas y resultados de su evaluación?				
7.	¿El evaluador atendió todas sus dudas?				
8.	¿En caso de haber resultado competente, le informaron los tiempos de entrega del certificado?				



www.conocer.gob.mx

Llama al 01 800 288 2666