

Código- Asignatura	770003 – EL BARISTA: FUNDAMENTOS Y TECNOLOGÍA		
Bloque Temático	Restauración	Curso	1
Tipo asignatura	Obligatoria	Créditos	3 ECTS
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En la actualidad, tanto el café como el cóctel experimentan un momento de auge similar, y a veces también complementario. La cultura del café está creciendo en nuestra sociedad, y los consumidores conocen cada día mejor el producto, y lo saben valorar cada vez más.

En muchas formaciones de coctelería se ha dejado de lado la parte del barista, a pesar de ser tan importante en la barra, y de que gran parte de las técnicas que le son propias se pueden extrapolar actualmente en la coctelería. La cafetería ha sido apartada injustamente del ámbito más visible y atractivo de la barra, pero desde hace unos años se está revalorizando con el surgimiento y el reconocimiento de la figura del barista, y con la adecuada valoración que el cliente realiza en la actualidad de su trabajo.

Esta asignatura pretende introducir al alumno en el conocimiento del café, como materia prima y producto esencial de la cafetería, en las habilidades de la cata organoléptica, en las técnicas y procesos correctos de elaboración y servicio del café, y en las prácticas de cafetería propias del barista, que pueden ser aplicadas a la actividad contemporánea del bartender.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Capacidad de trabajo en equipo

Capacidad de organización y planificación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Saber identificar una buena ejecución, manipulación y un buen origen del producto del café.

Conocer y dominar el uso de nuevos útiles, aparatos y maquinaria empleados en una coctelería o una cafetería.

Identificar las diferentes zonas de producción del café a nivel nacional e internacional, y conocer sus normas reguladoras

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Identificar y conocer los diferentes orígenes del café verde, sus zonas de producción, y las características de aroma, sabor y otras propiedades organolépticas de cada una de ellas.
- Conocer la historia, las técnicas, los sistemas y los tipos de cultivos del café.
- Conocer y dominar el "guión" de la cata teniendo en cuenta su origen, altitud, variedad, el tostado, etc.
- Dominar el vocabulario de la cata: sinónimos, antónimos, expresiones, etc.
- Adquirir las técnicas clásicas y modernas de servicio del café, junto con el recetario básico del barista
- Identificar las técnicas del barista que serán de más ayuda a la hora de hacer cócteles como bartenders.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada fundamentalmente en la práctica de los conceptos e ideas expuestas en la parte más teórica de la asignatura, dando mucha importancia a esta practicidad y haciendo lo más dinámico posible el proceso de aprendizaje.

Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos en clase y la discusión sobre los temas propuestos.

Con una metodología total o en gran parte práctica, se quiere estimular el espíritu de investigación y documentación y la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura conlleva el seguimiento constante de la materia, el conocimiento y uso de la bibliografía y la realización y superación de las actividades de evaluación propuestas, que consistirán en ejercicios teórico-prácticos realizados de forma autónoma por el estudiante.

Para la obtención de la nota final se tendrá en cuenta, desde una perspectiva cualitativa, la participación activa en el aula (comentarios y actividades complementarias).

CONTENIDOS ORIENTATIVOS DEL CURSO

1. Análisis sensorial del café: influencia del origen y variedades del café. Análisis del agua. El café verde y el café tostado. Técnicas de cata del café; Perfiles del tostado y defectos.
2. Métodos de infusión del café. Nuevas técnicas de infusión del café.
3. Ciencia de extracción del espresso.
4. Taller Latte Art.
5. Infusiones. Variedades, características y servicios.