

# UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA



## ACUERDO No. 073

30 de septiembre del 2024

*Por el cual se aprueba el curso de Café, Barismo y Catación, como programa de educación continuada.*

### EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA

En ejercicio de las funciones previstas en el numeral 2 del artículo 28 de los Estatutos, ratificados por la Resolución 021955, expedida por el Viceministerio de Educación Superior del Ministerio de Educación Nacional, el 18 de noviembre del 2021, y,

#### CONSIDERANDO

Que, el artículo 69 de la Constitución Política de Colombia garantiza la autonomía universitaria y establece que las universidades podrán darse sus directrices y regirse por sus propios estatutos de acuerdo con la Ley.

Que, la Ley 30 de 1992 desarrolla los alcances de la autonomía universitaria y regula la educación superior en los aspectos generales de los programas académicos.

Que, en el Decreto 1075 de 2015 compiló y racionalizó las normas de carácter reglamentario del sector educación.

Que, de conformidad con el numeral 2 del artículo 28 de los Estatutos de la Universidad le corresponde al Consejo Académico "*Acordar los programas académicos o planes de estudio, los proyectos de investigación y las actividades de extensión*".

Que, La Dirección de Extensión y Proyección social de la Seccional Armenia ha presentado el proyecto de Acuerdo con el fin de aprobar el curso en Café, Barismo y Catación en la modalidad Presencial, el cual se ofrecerá a la comunidad académica en general.

Que, el curso en Café, Barismo y Catación, más que buscar cautivar a aficionados, pretende visibilizar temas relativos al café, la segunda bebida más consumida en el mundo lo cual se hace necesario para el desarrollo de nuestros conocimientos, ya sea como fuente de ingresos o como parte esencial de nuestra cultura, pues Armenia y el Quindío, hacen parte de la zona declarada por la UNESCO como Paisaje Cultural Cafetero. Un título único en el mundo, que además de hacernos sentir orgullosos, nos pone en la tarea de conocer nuestra cultura, para contribuir a su conservación y promoción de nuestras tradiciones.

# UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA



Que, este curso garantiza el conocimiento requerido en el medio laboral porque fortalece las capacidades, habilidades y competencias tanto a nivel personal como profesional.

Que, la Universidad reconoce que, para la consecución de los fines institucionales y los objetivos de calidad de sus programas, se promueven espacios de formación práctica con el fin de que el estudiante adquiera conocimientos y habilidades que le permitan desempeñarse en diferentes campos laborales y conocer de diferentes culturas, como en este caso específico de la cultura cafetera.

Que, con fundamento en lo expuesto, los soportes documentales y las consideraciones del Consejo Académico, se

## A C U E R D A

**ARTÍCULO PRIMERO:** Aprobar el curso en Café, Barismo y Catación, en modalidad Presencial, para ser ofrecido a la comunidad académica de la Universidad la Gran Colombia Seccional Armenia y a los interesados en educación continuada.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Aprobar la siguiente estructura del curso en Café, Barismo y Catación con una intensidad horaria de dieciséis (16) horas y cuatro (4) módulos, así;

- Asistencia al Curso en Café, Barismo y Catación con una intensidad horaria de dieciséis (16) horas.

Módulo	Desarrollo conceptual	Consultiva-Estudios de caso y Experiencias reales	Producción	Intensidad Horaria
	Contenido	Contenidos	Contenidos	
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Generalidades del Café</li><li>• Historia del Café Variedades Cultivo</li><li>• Procesamiento del café</li><li>• Tipos de café: comerciales, tradicionales y especiales Defectos del café</li><li>• Beneficios para salud en el consumo de café</li></ul>	<p>Generar espacios de encuentro entre los estudiantes y la cultura cafetera, a través del conocimiento de la producción del grano hasta la taza de café.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar los beneficios del café, a través del análisis sensorial del producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analiza sensorialmente el café para identificar sus beneficios y propiedades, incluyendo sabor, aroma y textura, y comprender su impacto en la calidad y la salud.</li><li>• Aprende diversas técnicas de preparación de café, incluyendo métodos como Chemex, prensa francesa, cafetera italiana, cono de goteo V60, filtro de tela y otros sistemas alternativos de filtrado.</li></ul>	4

# UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA



2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tostión del Café</li> <li>• Tueste ligero</li> <li>• Tueste medio</li> <li>• Tueste alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acercar al estudiante a la cultura cafetera, a través de un taller teórico práctico sobre las generalidades del café y su proceso de producción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender de manera integral el proceso de preparación y degustación del café, reconociendo la influencia de los factores ambientales, agronómicos y culturales que definen la calidad del café colombiano, particularmente en el Quindío.</li> </ul>	4
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparaciones en diferentes métodos: Chemex, prensa francesa, cafetera italiana, cono de goteo V60 y filtro de tela.</li> <li>• Preparaciones en sistemas alternativos de filtrado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizarán preparaciones a base de café con 5 sistemas de filtrado, así mismo se tostará café en el curso.</li> </ul>	4
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis sensorial del café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catación de sabores básicos: dulce, salado, ácido</li> <li>• Cómo diferenciar un café comercial, tradicional y especial</li> <li>• Cómo preparar una cata de café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender de manera integral el proceso de preparación y degustación del café, reconociendo la influencia de los factores ambientales, agronómicos y culturales que definen la calidad del café colombiano, particularmente en el Quindío.</li> </ul>	4

**ARTÍCULO TERCERO:** La Dirección de Extensión y Proyección social, será la encargada de ofrecer el curso en Café, Barismo y Catación, de tramitar ante la Secretaría General las respectivas certificaciones y la entrega de los diplomas correspondientes.

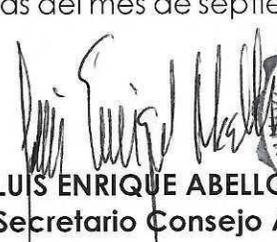
**ARTÍCULO CUARTO:** El documento de la propuesta académica del curso en Café, Barismo y Catación, que soporta la estructura curricular será el referente para la interpretación o complementación del presente Acuerdo.

**ARTÍCULO QUINTO:** El presente Acuerdo rige a partir de su expedición y deroga las normas que le sean contrarias.

### COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dado en la ciudad de Bogotá D.C., a los treinta (30) días del mes de septiembre del 2024.

  
  
**MARCO TULIO CALDERÓN PEÑALOZA**  
 Presidente Consejo Académico

  
  
**LUIS ENRIQUE ABELLO**  
 Secretario Consejo Académico

Proyectó: Yulieith Villada Valencia - Secretaría General Seccional Armenia  
 Revisó: Contrado De Jesús Álvarez Chogó - Director Nacional de Aseguramiento de la Calidad  
 Sandra Milena Juajivoy Enríquez Coordinadora de Aseguramiento de la Calidad  
 Gloria Inés Cossío Amézquita - Asesora Rectoría Delegataria