

# PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO A BARISTAS



**Intensidad Horaria:** 50 horas teórico- prácticas.

**TEMARIO:** Este programa de formación se compone de 10 módulos los cuales están organizados de la siguiente manera:

**1.Fundamentos a Baristas (4 Horas):** En este módulo, usted conocerá la regla de las 5M- 2A, criterios internacionales y normativos establecidos, el barista, botánica del café, la historia del café en el mundo y en Colombia. (Taller teórico- práctico).

**2.Laboratorio del Café (4 Horas):** Aquí usted conocerá los procesos que tiene la materia prima para poder ser procesada, identificando los defectos y aplicando el conocimiento adquirido en el módulo 1. (taller práctico).

**3.Torrefacción (4 Horas):** En este módulo, a usted se le asignará una muestra de 3000 gr. Café oro para desarrollar el taller de tosti3n. Procesaremos la materia prima para poder darle su correcto uso en los siguientes módulos de aprendizaje, aqu3 entenderemos el cambio f3sico y qu3mico al cual es sometido el caf3 para lograr extraer sus componentes y consumirlos en una taza, identificar3 el color3metro de Agtron. (taller pr3ctico).

**4.Cataci3n (4 Horas):** Usted desarrollar3 una serie de habilidades olfativas y gustativas por medio de cataciones, triangulaciones y an3lisis sensoriales. Conocer3 una manera adecuada en la organizaci3n de un panel de cataci3n, manejo de formatos e identificaci3n de sabores y defectos. (taller pr3ctico).

**5.Maquinass, moliendass y m3tods alternativos (4 Horas):** Usted desarrollar3 t3cnicas en la preparaci3n de espresso, manejo y uso adecuado de equipos para la preparaci3n de caf3, calibraci3n de molinos, tipos de molienda y reconocimiento de m3tods alternativos en la preparaci3n de bebidas a base de caf3. (taller pr3ctico).



**PASIÓN DEL  
BARISTA**  
CAFÉ

[www.pasiondelbaristacafe.com](http://www.pasiondelbaristacafe.com)

📍 Calle 58 # 16- 36 San Luis- Galerías. Bogotá D.C.- Colombia.

📞 Pasión del barista Café 📷 @Pasiondelbaristacafe 📧 [pasiondelbaristacafe@hotmail.com](mailto:pasiondelbaristacafe@hotmail.com)

☎ 2499313 • 313 484 80 18

# PROGRAMA DE FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO A BARISTAS



**6. Carta de Café (12 Horas):** Usted aprenderá a preparar y desarrollar bebidas frías y calientes, con y sin alcohol a base de café. (taller práctico, donde se incluye el taller práctico en técnicas de Latte Art).

**7. Métodos Alternativos (Brewing) (4 Horas):** En este módulo, usted aprenderá a usar 6 diferentes métodos alternativos para la preparación de café. (taller práctico).

**8. Presentación de evidencias de desempeño, producto y conocimiento (4 Horas):** En este último módulo usted presentará las evidencias requeridas por nuestra academia de acuerdo a la normatividad internacional y a los estándares establecidos.

**9. Entrenamiento Práctico (10 Horas) (Voluntariado):** Aquí usted realizará prácticas de entrenamiento en barismo, aplicando las habilidades adquiridas durante su proceso de formación.

## 10. Entrega de Diploma

**El programa incluye un kit que consta de:**

Una libreta de apuntes.

Un lápiz.

Un tajalápiz.

El 100% de formatos de evaluación y desarrollo.

100% de insumos.

Refrigerio por sesión.

Memorias (Diapositivas)

Certificado de asistencia acreditado por Pasión Del Barista Café, Academia de Baristas quien posee acreditación como Coffee Diploma System de SCA para Colombia, Licensed Q Grader CQI.

“La Academia de Baristas Pasión del Barista Café tiene como objetivo principal, que el aprendiz desarrolle habilidades, productos y conocimientos a través de la formación práctica y pedagógica por medio del saber hacer”.

Mario Andrés.



**PASIÓN DEL  
BARISTA**  
CAFÉ

[www.pasiondelbaristacafe.com](http://www.pasiondelbaristacafe.com)

📍 Calle 58 # 16- 36 San Luis- Galerías. Bogotá D.C.- Colombia.

📱 Pasión del barista Café 📷 @Pasiondelbaristacafe 📧 [pasiondelbaristacafe@hotmail.com](mailto:pasiondelbaristacafe@hotmail.com)

☎ 2499313 • 313 484 80 18