

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 tostión. Procesaremos la materia prima para poder darle su correcto uso en los siguientes módulos de aprendizaje, aquí entenderemos el cambio físico y químico al cual es sometido el café para lograr extraer sus componentes y consumirlos en una taza, identificará el colorímetro de Agtron. (taller práctico).

4. Catación (4 Horas): Usted desarrollará una serie de habilidades olfativas y gustativas por medio de cataciones, triangulaciones y análisis sensoriales. Conocerá una manera adecuada en la organización de un panel de catación, manejo de formatos e identificación de sabores y defectos. (taller práctico).

5. Maquinas, moliendas y métodos alternativos (4 Horas): Usted desarrollará técnicas en la preparación de espresso, manejo y uso adecuado de equipos para la preparación de café, calibración de molinos, tipos de molienda y reconocimiento de métodos alternativos en la preparación de bebidas a base de café. (taller práctico).



**PASIÓN DEL
BARISTA**
CAFÉ

www.pasiondelbaristacafe.com

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

📞 Pasión del barista Café 📧 @Pasiondelbaristacafe 📧 pasiondelbaristacafe@hotmail.com

☎ 2499313 • 313 484 8018

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

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

📱 Pasión del barista Café 📧 @Pasiondelbaristacafe 📧 pasiondelbaristacafe@hotmail.com

☎ 2499313 • 313 484 8018