



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



DIPLOMADO EN BARISMO Y CATA DE CAFÉ

SEDE: NORTE

MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ

DURACIÓN: 50 HORAS

HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A
3:00 PM

DOCENTE

Daniel Valero

OBJETIVO

Aprende con nosotros el arte de preparar bebidas a base de café de alta calidad, una profesión que va tomando fuerza y se ha convertido en tendencia gracias al desarrollo y crecimiento de la industria del café en el mundo.



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Al finalizar el diplomado el estudiante estará en capacidad de:
Elaborar bebidas de alta de calidad a partir del café argumentando sus características; teniendo en cuenta los métodos de extracción, las técnicas para un buen desempeño como barista y las tipologías propias de cada grano; para servir y asesorar con altos estándares técnicos y organolépticos

CONTENIDO



1. Bienvenida salida

- Salida- Planta Tostadora Lucia Londoño (Fundadora coffee fest) (Introducción al mundo del café)

2. Curva de Tostión Cata SCAA

- Historia y Generalidades
- Teoría
- Conceptos
- Cata de Calidades
- Beneficios



3. Método de Filtrado

- Variable de extracción
- Taller de Métodos

4. Técnicas de Espresso

- Uso de Máquinas y molinos
- Mundo del espresso

CONTENIDO



5. Técnica De Texturizado

- Texturizado
- Cremado de leche
- bebidas clásicas

6. Técnicas de Latte Art

- Diseño de Arte Latte
- Creatividad de dibujo
- Innovación de Creación

7. Desempeño

- Creaciones bebidas de Autor
- Sustentación

8. Tienda Especializada de Café

- Actividad con experto de tienda especializada
- sector productivo



POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co