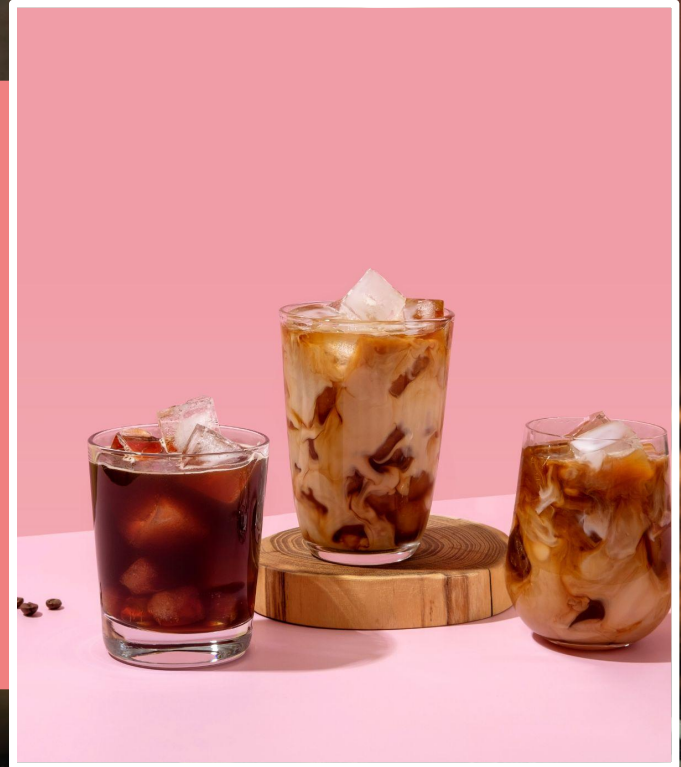


DIPLOMADO EN  
**BARISMO Y  
CATA DE CAFÉ**

**Duración:** 50 horas

**Modalidad:** Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)



# 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.

# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 1 El Barista

- Rol del Barista
- Estación de trabajo

## 2 El Café

- Contexto histórico y cultural
- Características de la planta y factores de cultivo
- Varietales
- Beneficio y Tostión
- Cafés exóticos
- El café Colombiano

# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 3 Bebidas

- Puntos claves para la extracción
- Sub y sobre Extraction
- Características de las bebidas clásicas
- Métodos de filtrado
- Técnicas de servicio



# BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Clases sincrónicas en vivo
- Diploma
- Mandil

## FORMAS DE PAGO



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**

**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**60-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

