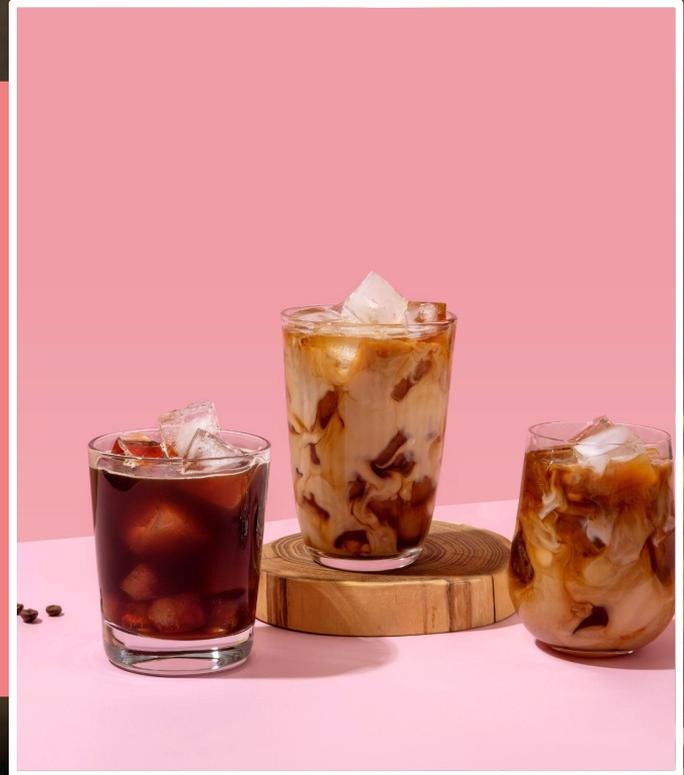


DIPLOMADO EN
**BARISMO Y
CATA DE CAFÉ**

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

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



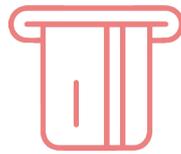
BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- 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

