



CURSO CORTO BARISMO

SEDE: NORTE

MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ

DURACIÓN: 21 HORAS

HORARIO: MARTES, MIÉRCOLES Y
JUEVES DE 2:00 P.M. A 5:00 P.M.

DOCENTE



OBJETIVO

Brindar a los participantes conocimientos teóricos y prácticos sobre el café, desarrollando habilidades en extracción, preparación de bebidas y técnicas de barismo, desde lo básico hasta la creación de bebidas de autor.



CONTENIDO



1. Introducción y Cata de Café

Enfoque:

- Historia del café
- Tipos de granos y perfiles
- Beneficios y cultura cafetera

Práctico:

- Cata de cafés de diferentes orígenes
- Identificación de notas y aromas

CONTENIDO



2. Métodos de Extracción Manual

Enfoque:

- Métodos alternativos de preparación
- Variables de extracción

Práctica:

- Prensa Francesa
- Chemex
- V60
- Comparación de cuerpo y acidez

3. El Espresso Perfecto

Enfoque:

- Ajuste de molienda
- Técnica de compactado (tamping)
- Parámetros de extracción

Práctica:

- Preparación de espresso con crema y balance ideal



4. Texturización de Leche

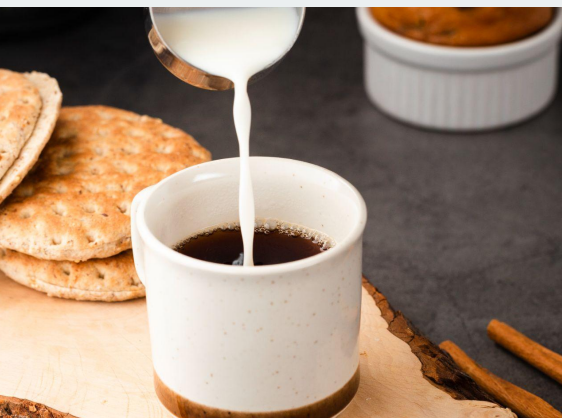
Enfoque:

- Propiedades de la leche
- Temperaturas y técnicas

Práctica:

- Elaboración de microespuma
- Base para bebidas cremosas

CONTENIDO



5. Bebidas Clásicas

Enfoque:

- Recetas y proporciones estándar
- Presentación de bebidas

Práctica:

- Capuchino
- Latte
- Macchiato

6. Introducción al Arte Latte

Enfoque:

- Técnicas de vertido
- Control de jarra y pulso

Práctica:

- Diseños básicos (corazón, roseta)



7. Bebidas de Autor y Cierre

Enfoque:

- Creatividad en bebidas
- Combinación de sabores

Práctica:

- Preparación de bebidas frías y calientes
- Creación de una bebida de autor

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