



capacitación Técnicas Para preparar bebidas a base de café

CURSO: Preparar Bebidas a base de Cafe

JUSTIFICACION:

El Barista es un especialista en la preparación y análisis de bebidas a base de café; debe tener un conocimiento del proceso de café, abarcando; plantación, beneficio, análisis sensorial y manejo de equipos y utensilios para la preparación de acuerdo a estándares internacionales del sector productivo nacional e internacional.

OBJETIVOS:

Preparar la bebida a base de café en diferentes métodos de preparación teniendo en cuenta sus diferentes características desde su cultivo hasta el análisis sensorial.

Además, posicionar la universidad como una entidad líder en la formación de especialistas en el arte del café y su servicio.

DIRIGIDO A:

Estudiantes específicamente que buscan complementar alternativas de emprendimiento a través de esta industria y aquellas personas que tienen algún interés de incursionar en el campo productivo y laboral

CONTENIDOS TEMATICOS

Módulo 1.

Historia del café

Entes reguladores del café a nivel mundial

Tipos de beneficio del café

Defectos del café

Niveles de Tostion

Moliendas

Módulo 2

La nariz del café

sensibilización Gustativa

La Cata del café

Cafés especiales

Métodos de preparación filtrados generalidades

método de preparación: Cafetera de Goteo

Modulo 3

Historia y generalidades del método japonés

Cafetera moka o italiana historia y preparación

Métodos de preparación de café en dripper o método v60

Modulo 4

método de preparación: Prensa Francesa generalidades

método de preparación: Aeropress generalidades

método de preparación: Ibrick generalidades

método de preparación en chemex generalidades

Modulo 5

Maquina espresso generalidades

El espresso perfecto

Clases de espresso

Tipos de leche

Vaporización de la leche

Bebidas preparadas con leche

Cappuccino

Café latte

Mocaccino

Machiato

Granizado de café

Frapuccino

Iris coffe

Royal coffe