



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN

BARISMO Y CATA DE CAFES

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.





FECHA: 03 DE DICIEMBRE DE 2024

DURACIÓN: 50 HORAS

HORARIOS: SÁBADOS DE 7:00 A.M. A 3:00 P.M.

MODALIDAD: PRESENCIAL

PERFIL PROFESIONAL

AFICIONADOS, PERSONAS INTERESADAS EN CONSTRUIR CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES EN PREPARACIÓN Y EXTRACCIÓN DE CAFÉ, QUE BUSCAN CAPACITARSE EN EL DESEMPEÑO DE UNA BARRA DE CAFÉ O PERFECCIONAR SUS CONOCIMIENTOS EN EL ÁREA DE BEBIDAS.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS CULMINADO EL DIPLOMADO

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 PROGRAMA



I

El Barista

Rol del Barista
Estación de trabajo

II

El Café

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

III

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
dóbito**



**Tarjeta de
crédito**



**Financiación
con
entidades
bancarias**



Cesantías



¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

¿ALGUNA INQUIETUD?

CONTÁCTENOS

60-795 0000

WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia