



PASIÓN DEL
BARISTA
CAFÉ

EP  | **ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ**



**CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL**

CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO A BARISTAS



Fecha:

Del 07 al 11 de febrero del 2022.

Duración:

5 Días
(40 horas de entrenamiento).

Horario:

8:00 am. - 5:00 pm.

Dirigido a:

- Público en general, aficionados al café.
- Estudiantes de barismo, catadores, baristas, cocineros, meseros y propietarios de cafeterías.

Módulo I

Fundamentos a Baristas (4 horas):

En este módulo, usted conocerá la regla de las **5M - 2A**, criterios internacionales y normativos establecidos, el barista, botánica del café, la historia del café en el mundo. **(Taller teórico - práctico).**

Módulo II

Laboratorio del Café (4 horas):

Aquí usted conocerá los procesos que tiene la materia prima para poder ser procesada, identificando y aplicando el conocimiento adquirido en el módulo I. **(Taller práctico).**

Módulo III

Tostado (4 horas):

En este módulo, a usted se le asignará una muestra de café oro para desarrollar el taller de tostado. Procesaremos la materia prima para poder darle su correcto uso en los siguientes módulos de aprendizaje, aquí entenderemos el cambio físico y químico al cual es sometido el café para lograr extraer sus componentes y consumirlos en una taza, identificará el colorímetro de Agtron. **(Taller práctico).**

Módulo IV

Catación (4 horas):

Usted desarrollara una serie de habilidades olfativas y gustativas por medio de cataciones, triangulaciones y análisis sensoriales. Conocerá una manera adecuada en la organización de un panel de Catación, manejo de formatos e identificación de sabores y defectos. **(Taller práctico).**



Módulo V

Maquinas, moliendas y métodos alternativos (4 horas):

Usted desarrollara técnicas en preparación de espresso, manejo y uso adecuado de equipos para la preparación de café, calibración de molinos, tipos de molienda y reconocimiento métodos alternativos en la preparación de bebidas a base de café. **(Taller teórico - práctico).**

Módulo VI

Carta de Café (12 horas):

Usted aprenderá a preparar y desarrollar bebidas frías y calientes, con y sin alcohol a base de café. **(Taller práctico, donde se incluye el taller práctico en técnicas de Latte Art).**

Módulo VII

Métodos Alternativos (brewing) (4 horas):

En este módulo, usted aprenderá a usar 6 diferentes métodos alternativos para la preparación de café. **(Taller práctico).**

Módulo VIII

Presentación de evidencias de desempeño, producto y conocimiento:

En este último módulo usted presentará las evidencias requeridas por nuestra academia de acuerdo a la normatividad internacional y a los estándares establecidos.



INSTRUCTOR INTERNACIONAL
Mario Andrés Prieto Ramírez.

- Licensed Q Grader CQI.
- Coffee Diploma System de SCA para Colombia.
- Mejor Barista de Colombia 2018
- Premios la Barra.
- Director y Fundador de Pasión del Barista.

INCLUYE:

- Una libreta de apuntes y lapicero.
- Separatas digitales.
- Formatos de evaluación y desarrollo.
- Insumos.
- Refrigerio por sesión.
- Certificado a Nombre de la **Academia Pasión del Barista - Colombia** y acreditado por el **Coffee Diploma System de SCA para Colombia, Licensed Q Grader CQI.**



INSCRIPCIONES: Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- **Inversión:** S/ 2,000 Soles (Único pago).
- Puedes separar tu vacante con el 50% (S/ 1,000 soles) y cancelar el restante hasta el día del inicio.
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:** 1932504648073 (PERU CAPITAL CIEN SAC)

- **Teléfono:** 301 9152 - 941 481 939
- **WhatsApp:** 941 481 939
- info@escuelaperuanadelcafe.com

**CERTIFICACIÓN
INTERNACIONAL**



**CAPACITACIÓN
Y ENTRENAMIENTO
A BARISTAS**

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.