

**COFFEE
MATTERS
SCHOOL.**



TEMARIO

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
BARISTA SKILLS FUNDAMENTOS**

COFFEE MATTERS SCHOOL

ÍNDICE

BARISTA SKILLS FOUNDATIONS	2
Diferencias entre el café Arábica y Robusta	2
Frescura su importancia y mantenimiento	2
Influencia del grado de tueste	2
Componentes del molino	3
Componentes de la máquina de espresso	3
Uso seguro del molino de la máquina de espresso	3
Espacio de trabajo limpio y organizado	3
Calibración de molino y características del espresso	4
Práctica de calibración y extracción de espresso	4
Técnica de cremado y vertido	4
Elaboración de las principales bebidas con base de espresso	5
Limpieza de los equipos	5



BARISTA SKILLS FOUNDATIONS



DURACIÓN DEL CURSO 1 DÍA



PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN EXCELLENCE : 5,220.00



PRECIO DEL CURSO CON CERTIFICACIÓN SCA: 7,540.00

1. Diferencias entre el café Arábica y Robusta (15 minutos)

Objetivo: Reconocer las diferencias entre el café arábica y robusta.

- 1.1. Condiciones del cultivo
- 1.2. Resistencia a plagas y enfermedades
- 1.3. Niveles de cafeína
- 1.4. Sabor
- 1.5. Diferencias visuales típicas.

2. Frescura su importancia y mantenimiento (10 minutos)

Objetivo: Describir la importancia de la frescura y cómo mantener la frescura en el café tostado.

- 2.1. El uso de las bolsas selladas, almacenar los granos fuera del alcance del aire, humedad, calor, luz y malos olores.
- 2.2. Mantener las tapas de la tolva y cámara de dosificación
- 2.3. Uso de grano con 15 días posterior al tueste y no máximo a dos meses
- 2.4. Uso de café recién molido.

3. Influencia del grado de tueste (30 minutos)

Objetivo: Describir las diferencias de sabor entre café tueste claro y oscuro.

- 3.1. Características de tueste claro y sabor



3.2. Características de tueste oscuro y su sabor

3.3. Características de tueste medio y su sabor.

4. Componentes del molino (20 minutos)

Objetivo: Usar la terminología correcta para identificar las partes del molino de espresso.

4.1. Identificación de la tolva, anillo de ajuste, muelas, interruptor de encendido y botones programables.

4.2. Uso de temporizador del molino.

4.3. Influencia en los cambios de molienda y dosificación.

5. Componentes de la máquina de espresso (15 minutos)

Objetivo: Usar la terminología correcta para identificar las partes de la máquina de espresso.

5.1. Identificar la cabeza de grupo, la ducha, el filtro, el portafiltro, componentes para poner en marcha el proceso de elaboración, y el procedimiento de encendido.

5.2. Identificar la lanceta de vapor y la punta o diamante.

5.3. Identificar los identificadores, el grifo de agua caliente, bandeja de goteo y particularidades de cada equipo.

6. Uso seguro del molino de la máquina de espresso (10 minutos)

Objetivo: Cómo utilizar el molino y la máquina de espresso de forma segura.

6.1. La presión de la caldera debe de ser de un bar antes de utilizarla.

6.2. Partes de la máquina de espresso que se calientan.

6.3. Cómo encender de forma segura la cabeza de grupo, las lancetas y el grifo de agua caliente.

7. Espacio de trabajo limpio y organizado (10 minutos)

Objetivo: Describir los elementos clave de un espacio de trabajo limpio, ordenado y organizado.



- 7.1. La posición adecuada de los utensilios más utilizados.
- 7.2. Apilar tazas en el calentador de tazas, platos y cucharas en el área de servicio.
- 7.3. Asignar los lugares destinados para su uso a los paños para la limpieza de la barra, las lancetas y el portafiltro.
- 7.4. Limpiar los líquidos derramados correctamente (limpieza sobre la marcha).

8. Calibración de molino y características del espresso (30 minutos)

Objetivo: Mostrar la forma correcta para calibrar el molino, tomando en cuenta el grosor del molido y el gramaje, para obtener un espresso dentro de los parámetros de tiempo, volumen y sabor.

- 8.1. Calibración de molino y programación
- 8.2. Parámetros de extracción del espresso
- 8.3. Técnica correcta de preparación del espresso
- 8.4. Características de sabor y balance.

9. Práctica de calibración y extracción de espresso (60 minutos)

Objetivo: Practicar la forma de calibrar el molino, la técnica que se debe de seguir para la extracción de espresso y la consistencia en las extracciones. Obteniendo como resultado un espresso con características positivas.

- 9.1. Práctica de extracción de los participantes
- 9.2. Correcciones y retroalimentación del instructor.

10. Técnica de cremado y vertido (20 minutos)

Objetivo: Explicar teóricamente la forma del cremado y del vertido, así como las características que debe de tener la leche cremada correctamente. Enseguida hacer una demostración a los asistentes y resolver inquietudes.

- 10.1. Técnica de cremado de la leche
- 10.2. Técnica de vertido de leche.



11. Práctica de cremado y vertido de leche (90 minutos)

Objetivo: Practicar la forma correcta del cremado y del vertido por parte de los asistentes.

11.1. Práctica del cremado y vertido

11.2. Correcciones y retroalimentación del instructor.

12. Elaboración de las principales bebidas con base espresso (20 minutos)

Objetivo: Explicar el origen y la forma de elaborar de cada una de las bebidas con base de espresso.

12.1. Cappuccino

12.2. Latte

12.3. Macchiato y cortado

12.4. Flat White

12.5. Mocha.

13. Limpieza de los equipos (30 minutos)

Objetivo: Explicar la forma de limpieza de los equipos, así como los productos para llevar a cabo esta.

13.1. Limpieza de barra

13.2. Limpieza de máquina

13.3. Limpieza de lancetas

13.4. Limpieza del molino.

