
CURSO DE BARISTA



Horas estimadas: 60

Objetivos

1. Dominar la extracción y el control de variables
2. Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria
3. Realizar análisis sensorial básico
4. Ofrecer atención al cliente de alto nivel
5. Diseñar recetas y bebidas de autor
6. Optimizar la operación y la rentabilidad
7. Incorporar criterios de sostenibilidad
8. Trabajar en equipo y bajo presión
9. Cumplir estándares de imagen y marca
10. Desarrollar actitud de mejora continua

¿A quién se dirige el curso de barista para hostelería?

El programa está diseñado para personas que ya trabajan —o desean trabajar— en entornos profesionales de bebidas y servicio, y que buscan un dominio técnico sólido del café junto con habilidades operativas, comerciales y de sostenibilidad.

1. Baristas en activo
2. Personal de sala y camareros
3. Responsables de F&B y gerentes de establecimientos
4. Emprendedores y futuros propietarios de coffee shops
5. Tostadores y micro-tostadores emergentes
6. Chefs y reposteros
7. Estudiantes de escuelas de hostelería
8. Apasionados del café con proyección profesional

INDICE CONTENIDO

1. Introducción al mundo del café

- 1.1. Historia y cultura del café
- 1.2. El papel del barista en la hostelería
- 1.3. Tendencias actuales en el consumo de café

2. Origen y tipos de café

- 2.1. Variedades de café: Arábica, Robusta y otras
- 2.2. Zonas productoras y denominaciones de origen
- 2.3. Proceso del grano: recolección, secado y tueste

3. Conocimiento del grano y del tueste

- 3.1. Características organolépticas del café
- 3.2. Tipos de tueste y su influencia en el sabor
- 3.3. Cómo identificar cafés de calidad

4. Equipamiento y maquinaria

- 4.1. La cafetera espresso: partes y funcionamiento
- 4.2. Mantenimiento y limpieza de equipos
- 4.3. Molinillos y ajuste de molienda

5. Técnicas de extracción

- 5.1. Principios de la extracción del café
- 5.2. Variables: tiempo, presión, temperatura y gramaje
- 5.3. Preparación del espresso perfecto

6. Elaboración de bebidas con café

- 6.1. Espresso, ristretto, lungo, americano
- 6.2. Cappuccino, latte, macchiato y flat white
- 6.3. Bebidas frías y especialidades (cold brew, affogato, etc.)

7. Texturizado y manejo de la leche

- 7.1. Emulsión y texturizado de leche
- 7.2. Tipos de leche (animal y vegetal)
- 7.3. Latte Art: introducción y técnicas básicas

8. Higiene, seguridad y calidad

- 8.1. Higiene alimentaria en el manejo de café y leche
- 8.2. Prevención de riesgos laborales en barra
- 8.3. Control de calidad y buenas prácticas

9. Atención al cliente y servicio en barra

- 9.1. Técnicas de comunicación y trato al cliente
- 9.2. Gestión de pedidos y organización en barra
- 9.3. Maridaje básico: café y alimentos complementarios

10. Introducción a la cata de café

- 10.1. Vocabulario y ficha de cata
- 10.2. Análisis sensorial: aroma, cuerpo, acidez y sabor
- 10.3. Prácticas de cata (cupping)

11. Sostenibilidad y café responsable

- 11.1. Comercio justo y producción ecológica
- 11.2. Reducción de residuos y reciclaje
- 11.3. Proveedores sostenibles y consumo consciente

12. Proyecto final y evaluación

- 12.1. Elaboración de recetas propias
- 12.2. Simulación de servicio real
- 12.3. Evaluación teórica y práctica

13. Anexos

- Bibliografía recomendada
- Normativa básica
- Glosario de términos para baristas