CURSO · DESARROLLO PERSONAL

Barista

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**26 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Aprenderás el origen del café, la calibración del molino, extracción de espresso, texturizado de leche y arte latte para un servicio de calidad. Curso de 26 horas.

DIRIGIDO A

Baristas que se inician, personal de cafeterías, hoteles y restaurantes, y emprendedores que proyectan abrir una cafetería.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Reconocer orígenes, variedades y procesos del café
- Calibrar el molino y extraer un espresso equilibrado
- Texturizar leche y preparar bebidas clásicas
- Realizar figuras básicas de arte latte
- Aplicar limpieza y mantención básica de la máquina y estándares de servicio

CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Del grano a la taza: origen y procesos
- **Módulo 2:** Tueste, frescura y almacenamiento
- **Módulo 3:** Molienda y calibración
- **Módulo 4:** Extracción de espresso
- **Módulo 5:** Texturizado de leche y bebidas clásicas
- **Módulo 6:** Arte latte
- **Módulo 7:** Métodos de filtrado
- **Módulo 8:** Higiene, mantención y servicio al cliente

METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.