

---

# 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

## **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