

# CATALOGO CURSOS



## **Técnicas de Barismo**

**Código SENCE:**  
1237972721

● **Duración: 8 horas**

● **Objetivo:**

*Introducción al mundo del Barismo. Aquí podrás aprender y desarrollar técnicas básicas acerca de preparaciones a base de espresso, texturización de leche y vertimiento para montaje de las bebidas, desde la teoría, el conocimiento y el “por qué” debemos ejecutar de tal manera.*

● **Destinatario:**

*Para aquellos aspirantes a baristas y amantes del café que deseen desarrollar conocimientos acabados sobre técnicas y teoría en cuando al trabajo desde una maquina espresso y sus preparaciones.*

● **Contenidos:**

1. *Introducción al mundo del café, proceso y beneficio de café en verde.*
2. *Perfil de tueste.*
3. *Proceso básico de preparación de espresso y calibración.*
4. *Texturización de leche.*
5. *Vertimiento para Latte Art.*
6. *Montaje de bebidas de carta básica italiana.*
7. *Mantenimiento preventiva de máquinas.*

---

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica  
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones: 60%*

● **Valor\$120.000**

---