

BARISTA PROFESIONAL

Historia y mundo del café Orígenes y árbol genealógico de la planta, expansión del café por el mundo, zonas de producción y rutas comerciales, llegada a América y zonas de consumo, países productores y consumidores, rol social y económico, ritos y costumbres, café y salud.

La planta y el grano Crecimiento de la planta (suelos, climas, tipos), especies arábica y robusta, proceso productivo (cosecha, secado, tostado, venta), variedades de grano, cafés especiales, principales blends.

Tueste y molienda Tipos de tueste en blends y cafés simples, el rol del Master Roaster, grados de molienda según extracción, humedad y ambiente, reconocimiento de calidad del café.

Equipamiento y mantenimiento Máquina de café y molinillos, variedades de máquinas (características internas y externas), cápsulas y monodosis, mantenimiento, limpieza e higiene de cada sector, vajilla, cristalería y tazas.

El espresso Compactado del café, presión y temperatura del agua, parámetros de dosis, tiempo y gramaje, tipos de preparados a base de espresso.

Leche y latte art Armado de espuma, tipos de leche, cremado y conservación, técnicas de latte art y utensilios.

Métodos de extracción alternativos Aeropress, Chemex, cafeteras italianas, sifón, cafetera turca, cata de los distintos cafés extraídos.

Coctelería y negocio Preparados de café especial con y sin alcohol, coctelería con café, marketing, marcas y proveedores.

