

Diplomado en

**BARISMO**  
**Y CATA DE CAFÉ**





**Fecha: 02 de diciembre de 2023**

**Duración: 50 horas**

**Horarios: Sábados de 7:00 a.m.**

**a 3:00 p.m.**

**presencial**

## Objetivo

Aprende con nosotros el arte de preparar bebidas a base de café de alta calidad, una profesión que va tomando fuerza y se ha convertido en tendencia gracias al desarrollo y crecimiento de la industria del café en el mundo.

# Perfil profesional

Aficionados, personas interesadas en construir conocimientos y habilidades en preparación y extracción de café, que buscan capacitarse en el desempeño de una barra de café o perfeccionar sus conocimientos en el área de bebidas.

# Competencias adquiridas Culminado el Diplomado

Al finalizar el diplomado el estudiante estará en capacidad de:

Elaborar bebidas de alta de calidad a partir del café argumentando sus características; teniendo en cuenta los métodos de extracción, las técnicas para un buen desempeño como barista y las tipologías propias de cada grano; para servir y asesorar con altos estándares técnicos y organolépticos.

# Contenidos del diplomado

## — El Barista

- Rol del Barista
- Estación de trabajo

## ≡ El Café

- Contexto histórico y cultural
- Características de la planta y factores de cultivo
- Varietales
- Beneficio y Tostión
- Cafés exóticos
- El café Colombiano

## ≡ Bebidas

- Puntos claves para la extracción
- Sub y sobre Extraction
- Características de las bebidas clásicas
- Métodos de filtrado
- Técnicas de servicio

# Beneficios de estudiar con nosotros

- Clases sincrónicas en vivo
- Diploma
- Mandil

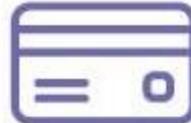
## Formas de pago



**Contado**



**Tarjeta  
débito**



**Tarjeta de  
crédito**



**Financiación  
con  
entidades  
bancarias**



**Cesantías**

**¡Gracias por su atención!  
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**601-4005700 OPC 2**

**[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)**



**Politécnico  
Internacional**

