

# CURSO DE EDUCACIÓN CONTINUA

## 1. TEMA

### BARISMO INICIAL

## 2. PRESENTACIÓN

En este curso, se explorarán los fundamentos esenciales del fascinante mundo del barismo. Desde los conceptos básicos del café hasta las técnicas de preparación y presentación, este programa está diseñado para brindar las habilidades y conocimientos necesarios para iniciarse en el arte de la preparación de bebidas de café.

Durante el curso, se aprenderá sobre la historia y el origen del café, las diferentes variedades de granos, y cómo influyen en el sabor y aroma de la bebida final. Así como en las técnicas de tostado y molienda, fundamentales para obtener el mejor café posible.

Además, se conocerá las diversas herramientas y equipos utilizados en la preparación de café, desde las máquinas de espresso hasta los métodos de filtrado manual. Aprendiendo cómo calibrar y ajustar estos equipos para garantizar la calidad y consistencia en cada taza de café.

## 3. OBJETIVO GENERAL

Enseñar las técnicas básicas de preparación de café, incluyendo la extracción de espresso y métodos de filtrado manual.

## 4. DIRIGIDO A

Este curso está dirigido a entusiastas del café, aficionados a la gastronomía, baristas principiantes y cualquier persona interesada en aprender sobre el arte de preparar café. No se requieren conocimientos previos en barismo, pero se espera que los participantes tengan un interés genuino en el tema y estén dispuestos a participar activamente en las actividades del curso.

## 5. REQUISITOS DE INGRESO

Se espera que los participantes tengan un genuino interés en el café y el arte del barismo. No se requieren conocimientos previos en barismo, pero es importante que los aspirantes estén motivados para aprender y participar activamente en el curso. En general, no se requiere un nivel educativo específico para ingresar al curso de Barismo Inicial. Está abierto a personas con diversos antecedentes educativos y profesionales.

Los participantes deben ser capaces de seguir instrucciones y trabajar de manera colaborativa en un entorno de aprendizaje práctico.

## 6. PERFIL DE SALIDA

Al completar el curso, los participantes estarán capacitados para:

- Comprender los fundamentos del café, incluyendo su historia, variedades y métodos de procesamiento.
- Dominar las técnicas básicas de preparación de café, métodos de filtrado.
- Aplicar los principios de atención al cliente, higiene y seguridad alimentaria en entornos de cafetería.
- Valorar la importancia de la sostenibilidad en la industria del café y adoptar prácticas responsables en su trabajo como barista o aficionado al café.

## 7. MODALIDAD DE ESTUDIO

Modalidad presencial

## 8. ESQUEMA DE CONTENIDOS

**Tema 1:** Botánica del café y beneficios post cosecha.

**Tema 2:** Geografía y tecnología del café.

**Tema 3:** Técnicas de barista, fundamentos de la preparación de café, el rol del barista, herramientas e implementos del barista.

**Tema 4:** Tipos de molinos y niveles de molienda

**Tema 5:** Tueste

**Tema 6:** Calidades del café, factores que inciden en la calidad del café

**Tema 7:** Tipos de filtros

**Tema 8:** Métodos de extracción y preparación

**Práctica:**

- Técnicas de preparación V60, MNP, aeropres, prensa francesa

**Tema 9:** La Máquina de Espresso, principales componentes externos de la máquina de espresso

**Tema 10:** Mise en place de la estación de barismo

**Práctica:**

- Elaboración de espresso
- Evaluación de los métodos de extracción

## **9. DURACIÓN**

Este curso tiene una duración de 40 horas académicas, distribuidas de la siguiente manera:

| Contacto con el facilitador | Trabajo Autónomo |
|-----------------------------|------------------|
| 20                          | 20               |

## **10. METODOLOGÍA**

El curso combinará sesiones teóricas con prácticas, donde los estudiantes tendrán la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos. Se realizarán demostraciones en vivo, ejercicios prácticos y actividades grupales para fomentar la participación y el aprendizaje colaborativo. Además, se realizarán visitas a cafeterías locales y se invitarán a expertos de la industria para compartir sus experiencias.

## **11. EVALUACIÓN**

Los parámetros de evaluación considerados son:

- Trabajo autónomo: 25%
- Trabajos grupales: 50%
- Evaluación práctica: 25%

## **12. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN**

Este curso tiene una duración de 40 horas académicas, distribuidas en 20 horas de docencia y 20 horas de trabajo autónomo del participante.

La aprobación se realiza con el 70% como mínimo de la nota total y el 70% de asistencia. Al finalizar el curso se entregará un certificado aprobatorio, avalado por el Instituto Tecnológico Superior Loja.

## **13. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN**

| Contenidos                                   | No. Horas | Fecha      | Horario       |
|--|-----------|------------|---------------|
| Botánica del café y beneficios post cosecha. | 4         | 12/08/2024 | 16H00 a 20H00 |
| Geografía y tecnología del café.             |           |            |               |

|   |   |            |               |
|---|---|------------|---------------|
| Técnicas de barista, fundamentos de la preparación de café, el rol del barista, herramientas e implementos del barista. |   |            |               |
| Tipos de molinos, Niveles de molienda y tueste  | 4 | 13/08/2024 | 16H00 a 20H00 |
| Calidades del café, factores que inciden en la calidad del café   |   |            |               |
| Tipos de filtro, Métodos de extracción y preparación  |   |            |               |
| Técnicas de preparación V60, MNP, aeropres, prensa francesa   | 4 | 14/08/2024 | 16H00 a 20H00 |
| La Máquina de Espresso, principales componentes externos de la máquina de espresso                                      | 4 | 15/08/2024 | 16H00 a 20H00 |
| Mise en place de la estación de barismo   |   |            |               |
| Elaboración de espresso   |   |            |               |
| Evaluación de los métodos de extracción   | 4 | 16/08/2024 | 16H00 a 20H00 |

#### 14. LUGAR DE EJECUCIÓN

Planta de alimentos campus SECAP

#### 15. PERFIL DEL FACILITADOR

- Ingeniero en Industrias Agropecuarias
- Magister en alimentos
- Instructor capacitado en barismo

#### 16. RESPONSABLES

- Docentes
- Coordinador de carrera
- Coordinador de Educación continua

#### 17. INVERSIÓN (COSTO)

Gratis. No incluye costo de materiales

Luisa Gabriela González González  
**COORDINADORA TS PROCESAMIENTO ALIMENTOS**