

CURSO BARISTA

REQUISITOS OTEC	Sin requisitos especiales.
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	Sin Instrumento habilitante.
REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	Educación media completa, preferentemente.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Crear bebidas en base a café que cumpla con las técnicas y procedimientos establecidos.

NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	Introducción al café, análisis sensorial, tipos de cafés y tostados.	10,00
Módulo N°2	Teoría y práctica: uso de máquinas y trabajo en barra	20,00
Módulo N°3	Teoría y práctica: preparación de cafés, técnicas de texturizado y vertido.	30,00
TOTAL DE HORAS		60,00

MÓDULO FORMATIVO 1	
Nombre	Introducción al café, análisis sensorial, tipos de cafés y tostados.
N° de horas asociadas al módulo	10,00
Competencia del módulo	Reconocer los principales tipos de cafés y sus tostados, análisis sensorial, tipos de agua, leche y función del barista.
Contenidos	¿Qué es un barista? ¿Qué es el café? Tipos de cafés comerciales y de especialidad Análisis sensorial del café Agua, lácteos y otros

MÓDULO FORMATIVO 2	
Nombre	Teoría y práctica: uso de máquinas y trabajo en barra
N° de horas asociadas al módulo	20,00
Competencia del módulo	Aprender el uso y las partes de máquinas de café, su funcionamiento y el protocolo de trabajo en barra
Contenidos	Máquinas de espresso, molinos y molindas Herramientas para el trabajo y para la optimización de resultados Calibraciones de la máquina Práctica de extracciones de café Protocolo de trabajo en barra, higiene y mantenimiento de la máquina

MÓDULO FORMATIVO 3	
Nombre	Teoría y práctica: preparación de cafés, técnicas de texturizado y vertido.
N° de horas asociadas al módulo	30,00
Competencia del módulo	Aprender las distintas elaboraciones de cafés y su preparación
Contenidos	Control de temperatura Elaboración de espressos y bebidas con leche (animal y vegetal) Leche y la importancia del texturizado Técnicas de texturizado Técnica del vertido Práctica de elaboración de espressos y bebidas con leche (animal y vegetal) Práctica de texturizado con leche Práctica de vertido Introducción a la creación de diseños