

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **EL BARISTA**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



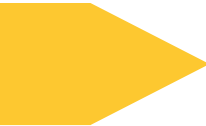
DESCRIPCIÓN GENERAL

Ante la creciente demanda, la profesión de barista cada vez requiere más conocimientos técnicos sobre las propiedades organolépticas del café, variedades, técnicas de tueste y elaboración.



DESTINATARIOS

Trabajadores de barra sala
en bares cafetería.



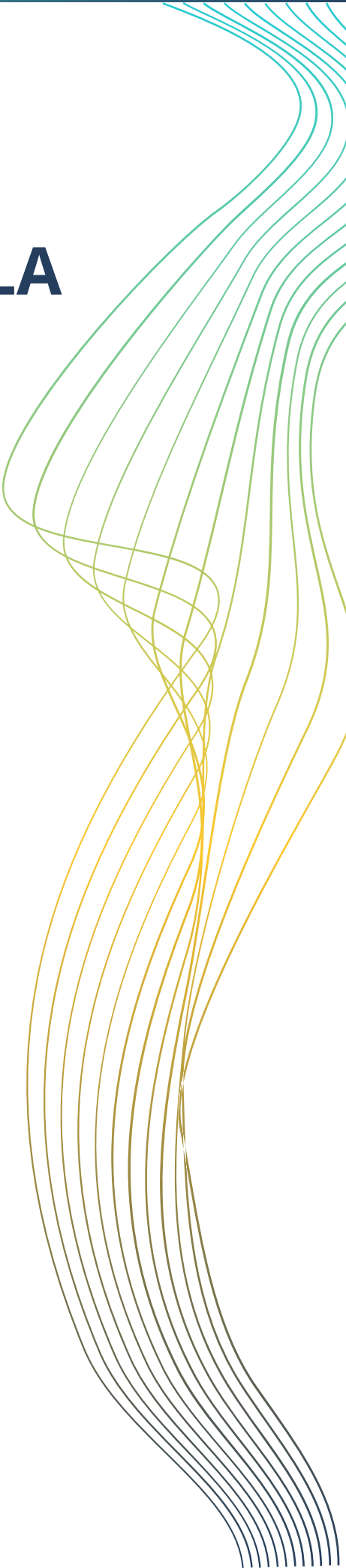
DURACIÓN

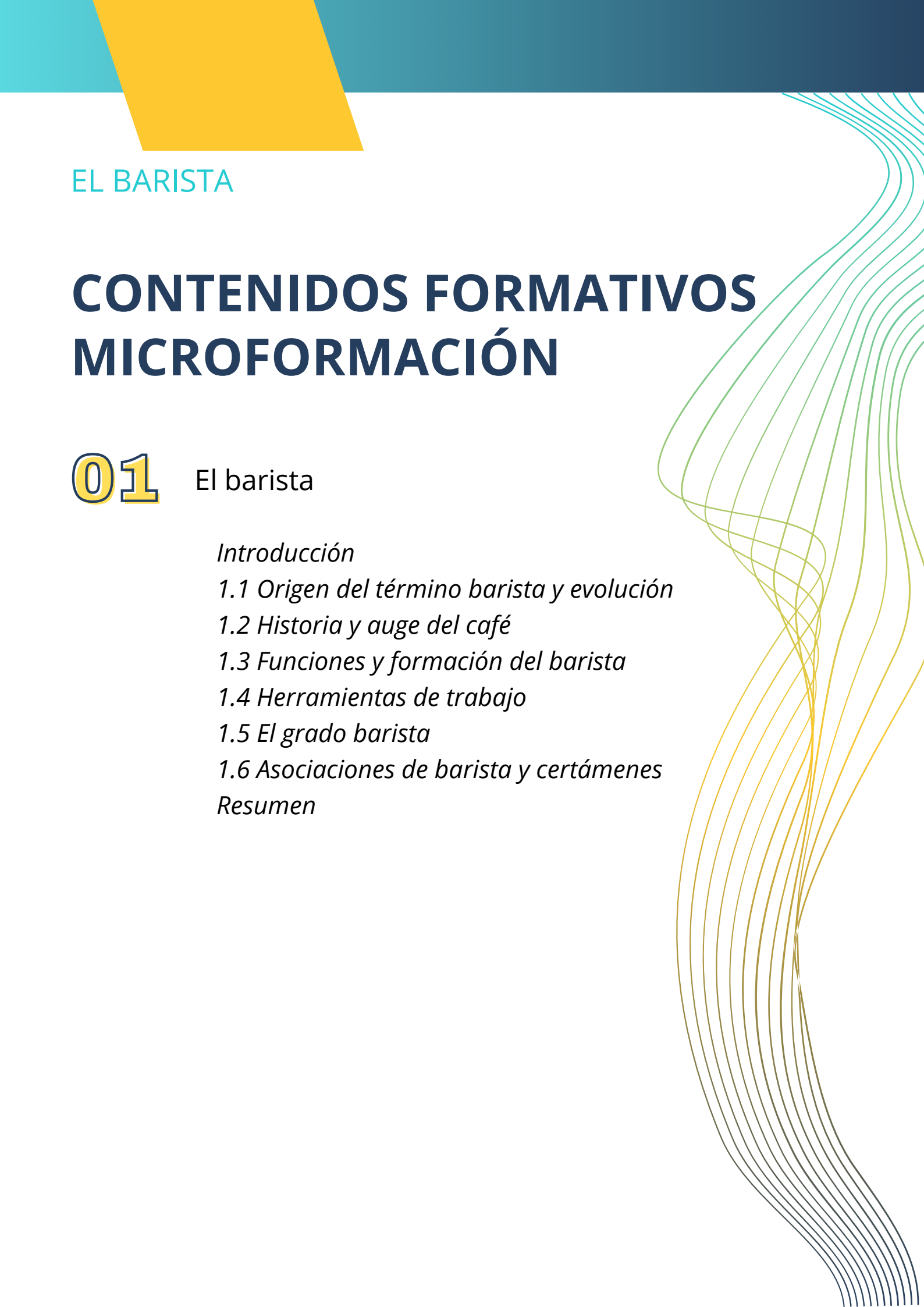
5 horas



OBJETIVO GENERAL

Familiarizarse con las herramientas y equipos para la preparación de café.





EL BARISTA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 El barista

Introducción

1.1 Origen del término barista y evolución

1.2 Historia y auge del café

1.3 Funciones y formación del barista

1.4 Herramientas de trabajo

1.5 El grado barista

1.6 Asociaciones de barista y certámenes

Resumen

