

**A quien corresponda  
Presente**

## **Curso Taller de Preparación de Bebidas**

""

[Temario](#) | [Ubicación](#) | [Inscripciones](#) | [Dudas](#)

**¿Eres un amante del café o quieres poner un negocio que esté relacionado con el café?**

**toma nuestro curso-taller que te dará una formación global sobre el café, mercado, particularidades, características y prepar**

**CURSO BÁSICO** El taller te dará conocimientos generales de : Preparación Consumo **Fecha:**  
Por confirmar Precio \$1900 por persona Precio promoción \$1500 si pagas antes del 21 de septiembre.\*\*  
Precios no incluyen IVA El curso-taller se imparte con un cupo limitado a 9 personas **Duración** Duración:  
5 horas

Material incluido: Guía impresa Insumos necesarios por persona para práctica durante el curso  
Ubicación Av Parque Lira 31B  
San Miguel Chapultepec 1a sección  
Miguel Hidalgo, CDMX

A 1 cuadra del metro constituyentes Inscripciones. 1. Realizar el depósito correspondiente.  
2. Enviar comprobante de pago vía email o por fax y proporcionar los datos completos de la persona que  
asistirá **Objetivo**

Educar al participante en los distintos métodos de preparación de bebidas **Objetivos Específicos**

1. Identificar los métodos e instrumentos empleados en la preparación de bebidas de café
2. Reconocer los factores que afectan la calidad en la preparación de bebidas de café
3. Conocer el adecuado funcionamiento de máquinas profesionales de expreso y del molino
4. Desarrollar destrezas introductorias en la elaboración de bebidas calientes y frías a base de expreso

### **Alcances**

Al término del curso el estudiante estará en capacidad de: Comprender los factores que alteran  
significativamente la calidad del café Preparar bebidas, tanto frías como calientes Innovar en la creación  
de bebidas a base de café **Temario** I Conocimientos generales, parte teórica 1. Historia del café

- 1.1 Leyendas del café
- 1.2 La palabra café
- 1.3 El café en México 2. Tueste
- 3.1 Tipos de tueste
- 3.2 Sabores amargos/sabores ácidos

#### 4. Máquina de Café Expreso

- 4.1 Importancia de la máquina de café expreso
- 4.2 Partes de la máquina de café expreso
- 4.3 Mantenimiento
  - 4.3.1 Mantenimiento diario
  - 4.3.2 Mantenimiento semanal
  - 4.3.3 Mantenimiento periódico

#### 5. El molino

- 5.1 El molino de café
- 5.2 Tipos de molino
  - 5.2.1 Molino de fresas planas
  - 5.2.2.- Molino de fresas cónicas
  - 5.2.3.- Molino de rodillos
- 5.3.- Graduación del molino
- 5.4.- La dosis ¿Perfecta?

#### 6. Habilidades del Barista

- 6.1 ¿Qué es un barista?
- 6.2 Las 4 ¿EMES?
- 6.3 Manejo de la barra de café II Preparación de bebidas. Práctica 7. Expreso ¿La bebida Madre?
- 7.1 Historia breve del expreso
- 7.2 El primer expreso del día
- 7.3 Expreso paso a paso

#### 8. Capuchino

- 8.1 La Leche
- 8.2 Capuchino paso a paso
- 8.3 Capuchino italiano VS Capuchino mexicano

#### 9. Otras bebidas de café

- 9.1 Bebidas Frías
- 9.2 Bebidas Calientes
- 10. Mantenimiento
  - 11.1 Mantenimiento básico
  - 11.2 Problemas comunes

Curso Taller de Elaboración de Bebidas realizado en Febrero 2017

barismo, barista, preparación de bebidas, barista cafe, curso barista, manual de bebidas, elaboración de bebidas, curso para barista, cursos barista, taller de baristmo, taller para baristas barismo México, catación de café

**Precio: \$ 1900 Pesos**

Precio actualizado al 18/06/2018

Precios incluyen IVA

Precios pueden cambiar sin previo aviso, por favor antes de realizar cualquier compra confirme existencias



y precios.

Cualquier duda estamos para servirle

Atentamente

Gianna M. Toss