

# Curso - Quito

## Barismo, Arte Latte & Coffee Brewing



# 40 horas

3 módulos de aprendizaje dictados  
en 1 mes de clases

100% Presencial

CONTACTO   
0984665786

# Obtén...

3 certificados en un mismo curso de barismo.



1 er certificado

***Introducción al Mundo del Café de Especialidad.***

---

2 do certificado

***Barismo y Técnicas de decoración Arte Latte.***

---

3 er certificado

***Coffee Brewing (filtrados de café).***

---

1 era etapa de aprendizaje (4 horas)

# Introducción al mundo del café de especialidad



## Temas a tratar

Comenzamos con conocimientos clave que todo barista debe dominar. Un profesional en el arte de preparar café debe saber diferenciar una materia prima comercial y de especialidad, conocer sobre las especies de café, entender las tendencias gustativas según el tueste e interpretar en su totalidad la trazabilidad que por lo general viene descrita en cafés de alta calidad.

### Conociendo el café

- Origen del café.
- Cafés según sus calidades
- Las especies de café y sus diferencias.
- Variedades y procesos postcosecha.
- Tipos de tueste.
- Trazabilidad y su interpretación.
- Cata de café robusta vs café Arábico
- Cata de café de especialidad vs café comercial.
- Cata de tueste claro vs tueste oscuro.
- Principios del análisis sensorial.



2 da etapa de aprendizaje (26 horas)

# Barismo

## y Técnicas Arte Latte



## Temas a tratar

Continuaremos con el arte de preparar café a base de espresso. Te enseñaremos a utilizar profesionalmente la cafetera para extraer espressos consistentemente , texturizar leche y ensamblar bebidas calientes con altos estándares de calidad.

### Extracción de espresso

- Espacios y flujo de trabajo
- Equipos, partes y su manejo
- Parametros de extracción
- Extracción volumétrica y gravimétrica.
- Composición y balance del espresso.
- Protocolo de extracción de espressos.
- Manejo y calibración del molino.
- Cálculo y manejo de RATIOS espresso.
- Desarrollo sensorial (cata de espressos).
- Recetas de una carta de café 1era parte.



2 da etapa de aprendizaje (26 horas)

# Barismo

## y Técnicas Arte Latte

### Química de la leche

- Composición de la leche.
- Técnica para texturizar leche.
- Técnica de vertido pindrop.
- Parámetros de una bebida con leche.
- Lienzo, contraste y sinergias.
- Recetas de una carta de café 2da parte.
- Bebidas frías (cold brew, frappes & iced lattes)



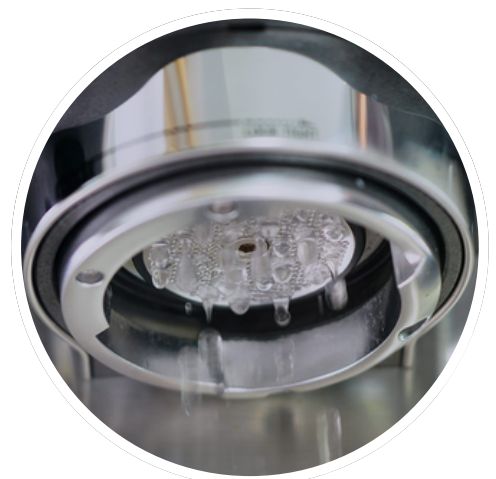
### Técnicas Arte Latte

- Cambio de jarra y distribución de espuma.
- Técnica de contraste en taza.
- Perfeccionamientos de la textura de leche.
- Temperatura precisa y volumen.
- Decoración con chocolate (etching).



### Mantenimiento preventivo de los equipos

- Retro lavado de los grupos de extracción.
- Limpieza de los porta filtros.
- Calidad del agua y tipos de filtros.
- Problemas comunes y como evitarlos



3 era etapa de aprendizaje (10 horas)

# Coffee Brewing (Filtrados de café)



## Temas a tratar

Finalmente complementarás tu formación con estos conocimientos de de gran valor en la industria del café de especialidad y el barismo contemporáneo. Un barista completo es aquel que sabe preparar café con métodos alternativos de extracción. Aquí entenderás los criterios de elaboración de café a través de percolación e inmersión. Esta técnica es conocida como coffee brewing y es un gran diferenciador a nivel laboral que realzará tu profesionalismo.

### Filtrados de café

- Métodos inmersión vs percolación.
- Fundamentos de extracción.
- Protocolos de extracción.
- Cálculo y manejo de RATIOS filtrados.
- Factores interconectados de extracción.
- Registro y estandarización del proceso de extracción según la receta y método.
- Desarrollo sensorial (cata de filtrados).



Proceso de inscripción

# Fechas Junio 2026

**Modalidad Regular Clases entre semana 2 horas diarias.**

- Desde el Lunes 08 de Junio hasta el Viernes 03 de Julio

Horario 1: 10h30 a 12h30

**Modalidad Intensiva Clases full day - jornada completa**

- Sábados: 13 - 20 - 27 y 04 de Julio

Horario 2: 08h30 a 18h30



# Inversión \$525

Reserva tu cupo con un abono de \$100

**El saldo pendiente de \$425** lo puedes cancelar hasta el primer día de clases.

**Contamos con cupos limitados - 6 estudiantes por grupo para garantizar tu aprendizaje**

## ¿Tienes inquietudes o quieres inscribirte?



**Dirección.**

Calle Vozandes N39-104 y Av. América - Edificio YONNE  
Business Center - Oficina 4A | Quito - Ecuador