

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)



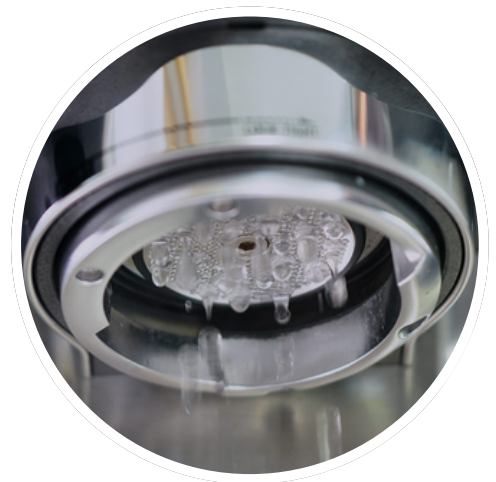
Técnicas Arte Latte

- 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 Julio 2026

Modalidad Regular Clases entre semana 2 horas diarias.

- Desde el Lunes 06 de Julio hasta el Viernes 31 de Julio

Horario Opción #1: 10h0 a 12h00

Horario Opción #2: 14h0 a 16h00

Modalidad Intensiva Clases full day - jornada completa

- Sábados: 11 - 18 - 25 de Julio y 01 de Agosto

Horario 2: 08h30 a 18h30



Cupos

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

Dirección.

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