



# BARISMO PROFESIONAL: TÉCNICAS DE ESPRESSO Y BEBIDAS CON CAFÉ

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

**Modalidad**  
**Presencial/Elearning**

**Reunión con Relator**  
**Costo 0**

**Incluye**  
**Diploma y Certificado**





## Objetivo general

Perfeccionar las habilidades de los participantes en la preparación de café espresso y bebidas derivadas, reforzando la técnica, la estandarización y la presentación profesional para asegurar uniformidad y calidad en todos los locales del restaurante.



## Objetivos específicos

- Conocer y aplicar las técnicas correctas de calibración de molino y máquina espresso para lograr cafés consistentes.
- Dominar la preparación de espresso y bebidas con leche, asegurando textura, temperatura y presentación uniforme.
- Integrar técnicas básicas de arte latte y presentación estética en la elaboración de cafés.



## Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



### ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



### ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



### PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

## Temario del curso:

### **Módulo 1: Introducción al Café y Herramientas de Barismo (30 min)**

Breve historia y variedades de café.  
Diferencias entre café comercial y de especialidad.  
Conocimiento de la máquina espresso y molino.  
Higiene, limpieza y protocolos de barra de café.  
Actividad práctica: identificación de equipos y calibración inicial.

### **Módulo 2: Espresso Perfecto (1 hr 30 min)**

Parámetros de extracción: molienda, dosis, compactación y tiempo.  
Identificación de un buen espresso: crema, cuerpo y sabor.  
Errores comunes en la preparación y cómo corregirlos.  
Actividad práctica: preparación individual de espressos, con corrección personalizada.

### **Módulo 3: Bebidas con Leche y Vaporización (1 hr 30 min)**

Técnicas de vaporización: temperatura y textura de la leche.  
Preparación de cappuccino, latte, flat white y macchiato.  
Principios básicos de arte latte (corazón y roseta sencilla).  
Actividad práctica: cada participante prepara al menos 3 bebidas con leche, aplicando técnicas de vaporización y decoración básica.

### **Módulo 4: Estandarización y Presentación Final (30 min)**

Protocolos de servicio rápido y uniforme.  
Estandarización de recetas y presentaciones entre locales.  
Cierre con práctica conjunta: preparación cronometrada de espresso + bebida con leche.  
Retroalimentación grupal y recomendaciones.

## Datos del Organismo Capacitador:

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| Nombre Empresa OTEC: | Capacitaciones GoCursos SPA               |
| Rut:                 | 77919346-2                                |
| Giro:                | Servicio de Capacitaciones                |
| Dirección            | Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile     |
| Cuenta Bancaria      | Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander |
| Email:               | contacto@gocursos.cl                      |