

Septiembre

UN MES PARA SUMERGIRNOS
EN EL MUNDO DEL CAFÉ

Inicia tu carrera de
Barista Profesional
Con el experto
David Miño

**CURSOS 100%
PRÁCTICOS**

Bienvenid@ al programa de Experto en Barismo,
Será un gusto que seas parte de este curso de
certificación.



EDUCACIÓN
CONTINUA

Escoffee®

A través de la Unidad de Educación Continua, hemos venido capacitando en los últimos años, en el conocimiento, extracción y práctica para la elaboración de los diferentes tipos de café.

Estamos seguros que obtendrán los mejores resultados en este curso, permitiendo desarrollar tus potencialidades para tu emprendimiento o espacio laboral.

Nuestro deseo es que con estos cursos de especialidad en Barismo puedas iniciar tu carrera y sea parte de tu futuro profesional.

*Gracias por confiar
en nosotros.*



¡Inicia tu carrera de Barista Profesional!

Cursos 100% prácticos
Con el experto en Barismo Profesional
David Miño

Te ofertamos 4 cursos complementarios,
que harán de ti un profesional del Café.

Opción 1

Si tomas el curso de certificación y los 3 cursos adicionales obtendrás un descuento del 25%

Opción 2

Si tomas el curso de certificación y uno de los cursos adicionales obtendrás un descuento del 15%.

Beneficio San Isidro

Si eres estudiante de San Isidro o has seguido nuestros cursos de formación, tendrás un beneficio del 15% de descuento.

Reserva tu cupo con anticipación.

• Cupos limitados •



Taller de *Barismo*

4 días intensivos
20 horas de aprendizaje

Del 12 al 15 de septiembre
de 17h00 a 22h00

Conoce sobre el café, su
origen y características.

Reconocimiento del café,
molienda, extracción
del café, prácticas de
elaboración de expreso.



EDUCACIÓN
CONTINUA

Escoffee®

CURSO 1:

HORARIO INTENSIVO:

Curso básico de Barismo

Del 12 al 15 de septiembre desde las 17h00 a 22h00.

Taller de Barismo, durante 4 días intensivos **20 horas** de aprendizaje + 20 horas de práctica

INVERSIÓN: \$170,00

Objetivos de la capacitación:

Desarrollar los conocimientos y habilidades un excelente servicio, así como la preparación profesional para elaboración de bebidas con un café de calidad.

Objetivos específicos.

1. Conocer el café desde su origen, historia y sus características como base importante para un profesional Barista.
2. Desarrollar las habilidades para reconocer a través del olfato y paladar todas las características del café.
3. Aplicar los FIES (Factores Interrelacionados de extracción) como son molienda, tiempo, ratios en la extracción y elaboración de un café.
4. Preparar y migrar el sabor del café hasta su punto óptimo para un servicio de calidad.
5. Aplicar los procesos requeridos para el uso, mantenimiento y funcionamiento adecuado de la máquina de café, así como la elaboración precisa de un espresso y sus derivados.



MODULO 1. Introducción al café:

- Historia del café
- Café comercial vs café de especialidad
- Botánica del café
- Sensibilidad en la lengua, primeros términos para descripción de café.
- Genética del café, historia e importancia de la genética, cata de dos distintas genéticas de arábica en V 60 (Genética con la que se va a trabajar)

MODULO 2. Procesos de extracción

- Introducción al V60
 - Migración de sabor
 - FIES Básicos
 - Factores interrelacionados de extracción
 - Molienda
 - Tiempo
 - Impacto del tiempo dentro de la extracción
 - Temperatura
 - Impacto de la temperatura dentro de la extracción
 - Ratio
 - Entendimiento teórico del ratio
 - Preinfusión y turbulencia
 - Entendimiento teórico de la preinfusión
 - Tabla de extracción
- Ejercicios y prácticas en cada temática revisada.

MÓDULO 3. Elaboración de espresso y arte latte y práctica

Conocimiento de los elementos de la máquina de espresso y su funcionalidad

- Limpieza de máquina de espresso
- Identificación de los pasos para extracción de espressos
- Calibración de la molienda
- Registro y formulación de los espressos
- La leche su proceso químico y su texturización
- Técnica para la elaboración de espuma y tipos de arte latte.
- Prácticas para el arte Latte

Ejercicios y prácticas en cada temática revisada.





Extracción avanzada

Martes 13 de septiembre
5 horas · de 07H00 a 12h00

- Para los profesionales de las cafeterías y restaurantes, te ofrecemos en el taller de extracción avanzada de café.
- Profundizar íes (Factores interrelacionados de extracción)
- Química de la leche
- Formular y elaborar bebidas exquisitas.



EDUCACIÓN
CONTINUA

Escoffee®



CURSO 2:

Extracción Avanzada

Martes 13 de septiembre: 5 horas 07H00 a 12h00.

Para los profesionales de las cafeterías y restaurantes, te ofrecemos en el taller de extracción avanzada de café.

- Profundizar fíes (Factores interrelacionados de extracción)
- Química de la leche
- Formular y elaborar bebidas exquisitas.

INVERSIÓN: \$ 75

Cata de *café*

Miércoles 14 de septiembre
5 horas · de 07h00 a 12h00

- Aprender de protocolo internacional de cata de café
 - Catar defectos virtudes
 - Cata de distintos puntajes sobre 100 con distintos precios
 - Calidad de café en verde
-

Visita a la exportadora Cafexporto



EDUCACIÓN
CONTINUA

Escoffee®



CURSO 3:

Cata de Café

Miércoles 14 de septiembre 5 horas 07h00 a 12h00

- Aprender de protocolo internacional de cata de café
- Catar defectos virtudes
- Cata de distintos puntajes sobre 100 con distintos precios
- Calidad de café en verde

Visita a la exportadora Cafexporto

INVERSIÓN: \$ 75



Diseña tu menú

Jueves 15 de septiembre
5 horas · de 07H00 a 12h00

Elaboración de menú
para cafeterías,
· Bebidas clásicas
· Bebidas dulces

Aprende la sinergia
de sabor, garnish
y maridajes



EDUCACIÓN
CONTINUA

Escoffee®



CURSO 4:

Diseña tu menú.

Jueves 15 de septiembre 5 horas 07H00 a 12h00.

- Elaboración de menú para cafeterías,
 - Bebidas clásicas,
 - Bebidas dulces

Aprende la sinergia de sabor, garnish y maridajes

INVERSIÓN: \$ 75



NUESTRO INSTRUCTOR:



Barista Profesional David Miño

- Primer campeón nacional de Barismo del Ecuador 2012
- Entrenador de los campeones de Barismo 2013, 2015, 2016, 2020 y 2021
- Participante en la Competencia Internacional de Barismo, Fusham 2013 en China
- Entrenador para la competencia internacional de Barismo, Fusham 2018 en China
- Fundador de la CAFETERIA ISVEGLIO en Quito
- Fundador de la CAFETERIA LEGACY en Quito
- Director de la Academia de Café DM-CAFE
- Asesor para la apertura de mas de 25 Cafeterias de estudiantes a nivel Nacional
- 17 años de experiencia en café de especialidad
- Más de 800 graduados entre cursos de barismo, cata y tueste
- Formato en la SCAA (Specialty Coffee Association of America)
- Certificado en procesos de post cosecha de finca
- Certificación en Tueste
- Certificado en Cata



Si quieres contactarte con nosotros

**Comunícate a:
admisiones@sanisidro.edu.ec**



**<https://bit.ly/2lykTXI>
099 790 5093**

