



Barista

Plan de estudio





SOBRE NOSOTROS

Studyx es la nueva tendencia en estudios online. Diseñado en detalle para que los usuarios vivan una experiencia única y personalizada.

Somos el impulso de inspiración, para tu desarrollo personal y profesional.

Aquí descubrirás los beneficios de certificarte en EEUU; la importancia de formalizar y validar tus conocimientos, seremos ese puente que une tus proyectos a la realidad.

Miles de alumnos nos eligen día a día colocando a studyx en el centro de nuestra comunidad hispanohablante.

Se parte del mañana, unete a Studyx y abrete al mundo.



Barista

01

Modalidad

Online en vivo

02

Objetivos del diplomado

En el mundo del café, como todo en la vida, el AMOR es el mejor ingrediente. La preparación de un café de calidad depende del cuidado de todos los detalles y las variables del proceso, desde su cultivo, hasta transformar la semilla en una taza de café. Por eso, además de técnica, se necesita siempre una dosis de amor, de entusiasmo y de agrado para lograr un excelente resultado.

En este curso te ofrecemos todos los conceptos necesarios para que puedas convertirte en Barista, para disfrutar los más ricos cafés, bebidas y cócteles con las herramientas que tenés a mano y extraer al máximo la dulzura de cada grano, te daremos diferentes consejos y tips que te permitirán desenvolverte como un profesional, ya sea para trabajar en una cafetería o bien para deleitar a tus seres queridos en tu casa.

Bienvenidos y gracias por confiar en nosotros.

03

Módulos

- Duración: 12 Clases con contenido de lectura + Videos explicativos + Seminarios complementarios de diferentes áreas + Actividades prácticas con exámenes parciales y Final.



Perfil Profesional



Los orígenes, zonas de cultivo, herramientas, métodos, consejos, recetas, procedimientos, serán algunos de los temas que aprenderán a lo largo de la cursada.

Este contenido no solo está destinado para los profesionales del café, sino que es una guía indispensable y accesible para cualquier amante de esta infusión.

Te acerca las herramientas necesarias para mejorar la técnica a la hora de preparar tu café, te enseña cómo comprar los mejores granos, cómo molerlos y las técnicas para dominar la preparación en tu equipo favorito.

Entre otros tantos conceptos que te ayudaran a lograr tus mejores infusiones.



¿Por que elegirnos?

Si estas buscando ser protagonista en el mundo del Café o perfeccionarte en todos los temas que te mencionamos, estás en el sitio correcto, Studyx tiene todo lo que necesitas para explotar tu potencial:



Aprendizaje Flexible

Nuestra metodología te permitirá manejar tus tiempos e imponer tu ritmo de aprendizaje.



Diplomados Certificados

Obtén un certificado de tu diplomado y materializa tu futuro.



Contenido Practico

Los contenidos del curso te permitirán incorporar los conocimientos necesarios para tus tareas



Seminarios

Los seminarios o clases en vivo permitirán ampliar conceptos importantes e incorporar novedades que vayan surgiendo.



Docentes

Nuestros Docentes te guiarán y quitarán todas tus inquietudes para que puedas avanzar a pasos firmes



Exámenes

Los exámenes te ayudaran a fortalecer y afirmar conceptos fundamentales

Temario Barista

- Clase 1: Historia del café
- Clase 2: Cafés de Especialidad – El Cultivo
- Clase 3: La recolección de los granos.
- Clase 4: Cata, Tueste, conservación y empaque
- Clase 5: La Extracción del Café.
- Clase 6: Las variables
- Clase 7: Principales sistemas Slow
- Clase 8: Otros métodos
- Clase 9: La leche
- Clase 10: Bebidas con Café
- Clase 11: Herramientas
- Clase 12: El rol del barista. Desempeño y atención al cliente
- Clase 13: Examen Final





Barista



info@mystudyx.com | +1 (866) 217-7282

 mystudyx.com

 [instagram.com/studyxacademia](https://www.instagram.com/studyxacademia)

 [facebook.com/Studyx-Academia](https://www.facebook.com/Studyx-Academia)