



Certificación en Barismo

El café como tendencia mundial

Desarrolla una nueva disciplina profesional
Profesionaliza tus conocimientos sobre el café, una tendencia mundial
Conoce las herramientas para el manejo acertado de un negocio de café
Enciende tu pasión cafetera

La Universidad San Francisco de Quito y la escuela de Café Vélez ofrecen una certificación de Barismo para gente que quiere incursionar en el mundo del café. Los cursos abarcan una amplia gama de contenidos que van desde cultura general de café, hasta los conocimientos teóricos prácticos para preparar una gran gama de bebidas de calidad.

El Ecuador es productor de cafés especiales, los mismos que están siendo valorados internacionalmente por tostadores, cafeterías y consumidores de café gourmet. La demanda a nivel mundial de este tipo de cafés sigue creciendo, lo que hace que los consumidores paguen precios más altos por este tipo de café, y esto a su vez incide positivamente en la calidad de vida de sus productores.

Nuestro país está en un proceso de transformación en cuanto a la calidad de los cafés que se sirven en los establecimientos. Cada vez tenemos consumidores más exigentes que esperan obtener un buen producto cuando compran una taza de café. Por este motivo Café Vélez y La Universidad San Francisco de Quito han visto la necesidad de formar gente con criterio para seleccionar buenos cafés y prepararlos con las técnicas y los protocolos adecuados para obtener los mejores resultados en la bebida. La presente certificación de Barismo está dirigida al público en general y gente involucrada en el servicio del café y tiene como objetivo principal mejorar la calidad de bebidas de café que se sirve en los locales, así como generar una cultura de café en el país.



OBJETIVOS

Esta certificación busca proveer a los estudiantes conocimientos y habilidades únicas en referencia al café. Entre ellas:

- Conocer en detalle la cadena de valor del café, desde la planta hasta la taza, y qué procedimientos son los adecuados para obtener un café de calidad.
- Organizar catas de distintos cafés e identificar cuáles corresponden a la categoría de café especial.
- Poder desarrollar un menú completo de bebidas en base al café, realizando un correcto análisis de costos, precios de venta, y sus respectivos márgenes.
- Identificar las características de cada café y determinar el tipo de preparación adecuada para cada uno.
- Tener los conocimientos para iniciar un negocio de cafetería con el equipo necesario y con una barra de espresso organizada.
- Preparar bebidas de calidad ya sea con base de espresso o con métodos alternativos de preparación como el “drip” y la inmersión.
- Comunicarse adecuadamente con los clientes para determinar qué es lo que ellos esperan de la bebida y satisfacer sus necesidades.
- Dar al los clientes un servicio de calidad que va más allá de la preparación correcta de la bebida.
- Dar el mantenimiento adecuado a los equipos de barismo, máquina de espresso y molino.

AREAS DE ESTUDIO

Módulo 1: El café en el mundo y el grano de café

Breve historia del café, su origen y dispersión por el mundo. El surgimiento del café especial. Cafés por orígenes. El cultivo del café, especies y variedades. Cosecha y beneficio del café (tipos y calidades).

Formas de comercialización del café (cápsulas, pods, café instantáneo)

Módulo 2: Defectos del café verde

Práctica de selección y clasificación de café verde. Identificación de defectos y su incidencia en la taza. Posibles causas (a nivel agronómico o de procesamiento) de los defectos.



Módulo 3: Introducción al tueste de café

Principios del tueste. Cambios fisicoquímicos del tueste. Curvas de tueste y características organolépticas. Niveles de tueste.

Módulo 4: Introducción a la cata de café

Pruebas sensoriales de aromas y sabores. La nariz del café y los diferentes tipos de aromas. Protocolo de cata a la brasilera. Introducción a la hoja de calificación del SCAA (Specialty Coffee Association of America). Cata de cafés por calidades, procesos y orígenes.

Módulo 5: El espresso - Teoría y práctica

Principios de la máquina de espresso. Tipos de máquinas en el mercado. Molienda, dosificación, distribución, nivelación, tampeo y extracción. Las partes del espresso. Tipos de espressos (largos y cortos). Cata de espressos con diferentes cafés y con diferentes tiempos de extracción. La importancia del molino y la regulación de la molienda. La calidad del agua.

Módulo 6: Leche y arte latte

Química de la leche. El espumado correcto de la leche. Tipos de pasteurización. Homogenización de la leche. Introducción al arte latte: la técnica del vertido y la técnica del trazado.

Módulo 7: Métodos alternativos de extracción

Fundamentos del Golden Cup. Seis elementos esenciales en la extracción. Análisis de la infusión final (TDS). Uso y aplicación del cuadro de control de la extracción.

Módulo 8: Preparación de bebidas en base al café

Sabores y texturas. Uso de los siropes y las salsas. Recetas clásicas frías y calientes en base a café. Cálculo de costos de bebidas. Cálculo de precios para la carta.

Módulo 9: Mantenimiento preventivo del equipo de Barismo

Limpieza y mantenimiento de la máquina de espresso. Limpieza y mantenimiento del molino. Limpieza del equipo. Descalcificación de la máquina de espresso. Uso y mantenimiento de filtros

Módulo 10: Química del café

Principales componentes presentes en la bebida de café. Rompiendo Mitos del café. Las tres etapas en la extracción (remojo, extracción e hidrólisis).

Módulo 11: Servicio al cliente

Expectativas del servicio en el café especial. El rol del barista en el café especial. Mis g



ustos versus gustos de mis clientes. Comunicándome correctamente. Generando cultura de consumo de café especial

Módulo 12: Flujo de trabajo

El mise en place de la estación de café. Metodología de servicio. Puntos críticos de control. Buenas prácticas de A&B

Módulo 13: Introducción al concurso de Barismo

Presentación del WCE (World Coffee Events). Reglas y protocolos del concurso. Simulación del concurso.

SALIDAS DE CAMPO Y TALLERES ADICIONALES

1. Visita a una finca de café y a un beneficio húmedo.
2. Visita a una tostaduría de café para observar el proceso del tostado.
3. Taller de espresso

CALENDARIO y HORARIOS

Fecha de inicio: Octubre 20, 2014

Fecha de finalización: Febrero 15, 2015

Horarios: Lunes, Martes y Miércoles de 18:00 a 21:00

Lugar: Universidad San Francisco de Quito, Cumbayá

REQUISITOS Y COSTOS

Requisitos:

Título de bachiller o superior

Entrevista de admisión con el coordinador de la certificación, Sra. Isabel Pallares

Costos:

Inscripción \$ 290

Programa \$1,200

Total: \$1,490

Facilidades de pago

Diners 3 meses sin intereses

Diners 12 meses con intereses



Inscripciones hasta el 30 de Septiembre reciben el 10% de descuento.

El valor incluye:

Material de estudio en cada módulo

Productos y materiales requeridos para las degustaciones

Dos salidas, incluido transporte, alojamiento, alimentación y guía

El alumno, luego de aprobar exitosamente la evaluación teórica y haber cumplido con mas del 80% de asistencia recibirá su certificado BARISTA de parte de la USFQ y la Academia CAFÉ VELEZ.

CALENDARIO TENTATIVO (sujeto a cambios)

Temática	Horas	Fechas	Grupo	Profesor
Módulo 1: El café en el mundo y el grano de café	3	Octubre 20	Todos	I. Pallares
Breve historia del café, su origen y dispersión por el mundo. Historia del consumo y expansión de las cafeterías. El surgimiento del café especial. Diferentes orígenes de cafés. Cultivo del café: Botánica y agronomía. Cosecha y procesamiento y su impacto en la calidad. Calidades de café de acuerdo a la variedad y al proceso. Tipos de café y formas de consumo: instantáneo, pods, cápsulas.				
Módulo 2: Defectos del café verde	3	Octubre 21	Todos	I. Pallares
Defectos de café verde (antes del tueste). Práctica de identificación y clasificación de defectos de café verde. Relación de los defectos con las características organolépticas en la taza.				
Módulo 3: Introducción al tueste	3	Octubre 22 Octubre 27	1 2	I. Pallares J.N. Vélez
Principios del tueste Curvas de tueste y perfil organoléptico Niveles de tostado: Escala agron Práctica de diferentes tuestes.				
Módulo 4: Introducción a la cata de café	3	Octubre 28 Octubre 29	1 2	I. Pallares J.N. Vélez
Introducción a la cata de café La nariz del café Protocolo de cata Pruebas sensoriales: aromas, sabores Cata por orígenes				



Cata por calidades Cata por procesos Introducción a la hoja del Scaa				
Módulo 5: El Espresso Teoría	3	Noviembre 4	Todos	V. Bastidas
Historia del espresso La máquina del espresso y el molino Tipos de máquinas en el mercado Herramientas para el espresso El agua, calidad y dureza. Tipos de filtros en el mercado.				
Visita a la tostadería	3	Noviembre 5	Todos	J.N. Vélez
Módulo 5: El espresso Práctica	3	Noviembre 10 Noviembre 11 Noviembre 12	1 2 3	V. Bastidas
Preparación del espresso perfecto: Regulación del molido, dosificación, nivelación, tampeo y extracción Catación del espresso: Diferentes cafés y diferentes tipos de espresso (Ristretto, regular y lungo) Catación de espresso sub extraído y sobre extraído.				
Módulo 6: Leche y Arte Latte	6			V. Bastidas J. Ramirez
Primera práctica		Noviembre 17 Noviembre 18 Noviembre 19	1 2 3	
Segunda práctica		Noviembre 24 Noviembre 25 Noviembre 26	1 2 3	
La ciencia de la leche: Composición química Precusores de la espuma Tipos de pasteurización Homogenización Tipos de leche Técnica de texturización: temperatura ideal, apariencia, micro espuma Técnicas de vertido: cabeza de monje, corazón, roseta, tulipán Técnicas de trazado etchin: perro, oso, flor, mariposa Taxonomía de bebidas a base de espresso y leche: capuchino, latte, cortado, saborizados, etc..				
Módulo 7: Métodos Alternativos de extracción	3	Diciembre 1 Diciembre 2 Diciembre 3	1 2 3	V. Bastidas
Fundamentos del Golden Cup Seis elementos esenciales en una buena extracción Ratio cafe vs. Agua Molienda de acuerdo al método de preparación Apropiada operación de los equipos				



Métodos de preparación Calidad del agua Tipo de filtros Análisis de la infusión final (TDS) Uso y aplicación del cuadro de control de la extracción.				
Módulo 8: Preparación de Bebidas en Base al café	3	Diciembre 8 Diciembre 9 Diciembre 10	1 2 3	I. Pallares J. Ramirez
Los sabores y la texturas Ingredientes compatibles con café y su uso Recetas clásicas en base al café Bebidas frías en base al café El uso de los Syrups y las salsas Bebidas novedosas a base de café Cálculo de costos Cálculo de precios				
Módulo 9: Mantenimiento preventivo del Equipo de Barismo	3	Diciembre 15 Diciembre 16 Diciembre 17	1 2 3	V. Bastidas
Limpieza y mantenimiento de la máquina de espresso Limpieza y mantenimiento del molino Limpieza del equipo Uso y mantenimiento de filtros				
Módulo 10: Química del café	2	Enero 19	Todos	V. Bastidas
Que hay en mi taza? Principales componentes presentes en la bebida Rompiendo Mitos del café Las tres etapas en la extracción (remojo, extracción e hidrólisis)				
Primera Evaluación Teórica	1	Enero 19	Todos	V. Bastidas
Módulo 11: Servicio al cliente	3	Enero 20	Todos	V. Bastidas
Expectativas del servicio en el café especial El rol del barista en el café especial Mis gustos versus gustos de mis clientes Comunicándome correctamente Generando cultura de consumo de café especial				
Módulo 12: Flujo de trabajo	3	Enero 21 Enero 26 Enero 27	1 2 3	V. Bastidas
El mise en place de la estación de café El check list Metodología de servicio Puntos críticos de control Buenas prácticas de A&B				



Visita guiada a finca de café y beneficio húmedo	6	Enero 30	Todos	J.N. Vélez
Módulo 13: Introducción al concurso de Barismo	3	Enero 28 Febrero 2	1 2	K. Echeverría V. Bastidas
Presentación del WCE (World Coffee Events) Reglas y propósito del concurso Proyección de videos del concurso Simulación del concurso				
Segunda Evaluación Teórica y evaluación Práctica	3	Febrero 3 Febrero 4 Febrero 9	1 2 3	I. Pallares V. Bastidas
Taller Teórico-Práctico de espresso	8	Febrero 14 Febrero 15	1 2	I.M. Mayorga

INFORMACION E INSCRIPCIONES

Coordinadora general del programa: Sra. Isabel Pallares

Escuela de Café Vélez: Isabel Pallares
Telf: 0992490362
Email: cursos@cafevelez.com

Inscripciones:

Universidad San Francisco de Quito: Paola González
Telf: 2971737
Email: pgonzalez@usfq.edu.ec

DOCENTES DE LA CERTIFICACION

Isabel Pallares: Licenciada en Biología y Master en Nutrición por la Universidad San Francisco de Quito. Cofundadora de Café Vélez. Más de ocho años de experiencia como capacitadora de Barismo y cata de café. Catadora de café certificada por el CQI- Coffee Quality Institute. Jueza Nacional del concurso de Barismo avalado por el WCE (World Coffee Events). Trabaja en el área de promoción y manejo de medios en Café Vélez, así como en el área de capacitación.

José Nicolás Vélez: Cofundador de Café Vélez. Cinco años de experiencia en administración de cafeterías. 10 años de experiencia como tostador. Juez catador Internacional certificado por el CQI (Coffee Quality Institute), en proceso de ser



Instructor Internacional certificado por el CQI. Más de cinco años de experiencia en manejo de finca agrícola de café. Actualmente es Vicepresidente de ACEDE (Asociación de Cafés Especiales del Ecuador).

Vinicio Bastidas: Campeón nacional de Barismo 2014. Formación en perfiles de tostión y catación básica (EDUCAFES –BOGOTA). Segundo lugar en El Campeonato Nacional de Baristas Aromas del Ecuador 2012 y 2013. Barista titular en la Barra de Espresso en el Evento de la SCAA en Boston 2013. Formación en Brewing Technologies y Barista Certificado por la SCAA I y II. Barista Trainer en la Escuela de Gastronomía L' Escoffier. Consultor en CafeLogia.

Irma Milena Mayorga: Ingeniera de Alimentos, Catadora, Analista de Laboratorio, Especialista en procesos del café, Directora de los programas de capacitación de la Gerencia Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia entre 1998 y 2003, Auditora técnica para la industria del café. Presidente del comité de Normalización "Café y sus productos" del Instituto de Normas Técnicas de Colombia entre 1998 y 2004. 19 años de experiencia en el gremio cafetero promoviendo la cultura del café de calidad, en el año 2003 organizó la empresa Especialistas del Café S.A. que dirige y gerencia.

Jonathan Ramirez: Barista Profesional. Cargo actual barista y barman en La Terraza Gourmet, (Quito). Barista y propietario de Isveglio, cafetería y escuela de Barismo (Quito). Jefe de Barra y Barista por tres años y medio en Lucia Pie House & Grill, (cumbaya). Experto en arte latte y aeropress.

Karlha Echeverría: Estudió administración gastronómica en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE) y es profesional gastronómico del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG). Además, es certificada profesional del café por el Centro de Estudios del café en San Telmo, Buenos Aires, Argentina. Participó como juez sensorial en el campeonato argentino de baristas de 2013. Recientemente fue juez sensorial, técnico y líder del 1er campeonato ecuatoriano de baristas certificado por la World Coffee Events (WCE).