



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

<b>DEFINICIONES</b>	
<b>Tipo de Curso</b>	Capacitación Profesional Inicial
<b>Orientación</b>	Barista
<b>Perfil de Ingreso</b>	Primaria y 18 años cumplidos
<b>Duración</b>	72 horas
<b>Perfil de Egreso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Difunde la cultura del café</li><li>• Crea bebidas especiales a base de café</li><li>• Opera y mantiene útiles, máquinas y herramientas del bar</li><li>• Resuelve problemas de extracción del espresso</li><li>• Identifica perfiles de sabor</li><li>• Utiliza técnicas alternativas para espumar</li><li>• Realiza técnicas internacionales de servicio</li><li>• Mantiene la higiene y seguridad en el bar</li><li>• Crea bebidas</li><li>• Mantiene vajilla, cristalería y cubertería del bar</li><li>• Recomienda maridajes</li><li>• Desarrolla latte art</li></ul>
<b>Crédito Educativo</b>	Capacitación Profesional Inicial en Barista
<b>Certificación</b>	Certificado



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
**(Universidad del Trabajo del Uruguay)**

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	CAPACITACIÓN PROFESIONAL INICIAL	058
PLAN	2007	2007
ORIENTACIÓN	BARISTA	11A
SECTOR DE ESTUDIOS	GASTRONOMÍA	16
AÑO	UNICO	0
MÓDULO	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA	PRÁCTICA PROFESIONAL DE SALA BAR	592
ASIGNATURA	TALLER DE BARISTA	43150
ESPACIO CURRICULAR	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS / CURSO	72 horas
DURACIÓN DEL CURSO	18 clases
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	12 horas

FECHA DE PRESENTACIÓN	16.4.13
FECHA DE APROBACIÓN	Exp 2280/13 Acta 128
RESOLUCIÓN CETP	Res 937/13 8.5.13

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

## FUNDAMENTACIÓN

La palabra **BARISTA**, en italiano, se asocia a la *persona especializada en café*. En castellano **BARRISTA**, es el *artista de barra fija*, antiguamente así se denominaban a las barras donde se preparaban bebidas a base de café, té y/o alcohol.

El Barista a nivel internacional goza de gran reconocimiento, es el profesional que conoce las técnicas para preparar un café de alta calidad, desde el grano, la dosificación, a la preparación en si misma, de acuerdo al tipo de máquina. Calibra, mantiene la maquinaria y la inclusión de nuevas tecnologías hacen hoy a este experto. Es quien sabe de bebidas frías y calientes, con alcohol y sin alcohol; pero por sobre todo es el responsable del servicio del café en sus diferentes formas. Es el profesional en la preparación de bebidas a base de espresso; el experto en la mezcla exacta de la presión del agua, temperatura y la dosificación del café. Es quien cuida de todos los elementos, crea nuevas y diferentes bebidas a base de café.

El conocimiento de los distintos tipos de café le permiten llegar a una mezcla o saber resaltar las características de un origen único, gourmet. Conoce sobre los procesos y grados de tostado del grano; calidad y dureza del agua; distintos tipos de preparación del café: en cafeteras de filtro, al estilo turco, en cafetera italiana, en máquinas espresso, en prensas francesas y otros. Trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en el café, usando varios tipos de leches, esencias, licores. Es el responsable de la presentación de las bebidas.

La capacitación forma en las técnicas internacionales de preparación del café, pretendiendo alcanzar metas de desempeño, velocidad y estándares de altas calidad. La calibración del molino, le permitirá realizar mejores extracciones, con la realización de una perfecta espuma de la leche se logrará la textura ideal de las bebidas complementando su trabajo con el latte art como destreza de gran demanda a nivel mundial.

## OBJETIVOS GENERALES

- Difundir la cultura del café
- Difundir el consumo de cafés gourmets
- Fomentar la especialización y profesionalización del Barista

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la historia del café
- Resolver problemas de extracción del espresso
- Identificar perfiles de sabor
- Utilizar técnicas alternativas para espumar
- Realizar técnicas internacionales de servicio
- Mantener la higiene y seguridad en el bar
- Crear bebidas
- Mantener las máquinas, útiles, herramientas, vajilla, cristalería y cubertería del bar
- Realizar servicio de té, café, chocolate
- Recomendar maridajes

## METODOLOGÍA

El Docente realizará las demostraciones al presentar cada nueva actividad. Las prácticas se enmarcarán con la información tecnológica correspondiente, haciendo referencia constantemente a la higiene e inocuidad alimentaria, como así también a la seguridad.

Se planificará como componente esencial la limpieza y mantenimiento de los equipos, máquinas, herramientas y utensilios.

Las técnicas de servicio, serán incluidas en cada unidad temática.

## **EVALUACIÓN**

La evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente. Los estudiantes deberán crear una bebida a base de café con el maridaje correspondiente y presentar una bebida clásica de acuerdo a lo solicitado por el docente.

Se realizarán evaluaciones en cada unidad temática.

## **UNIDADES TEMÁTICAS**

### **1.- EL BAR - BARISTA**

- Clasificación de bares. Tipos de Ofertas.
- Deontológica profesional del Barista. Panorama en MERCOSUR y mundial
- Organigrama, funciones, actitudes y responsabilidades.

### **2.- HIGIENE y SEGURIDAD**

- Higiene personal, ambiental. Mantenimiento de maquinaria
- Seguridad laboral

### **3.- SERVICIO DE BARRA**

- Sistema de facturación y cobro
- Platos y aperitivos propios del bar

### **4.- UTILES, MÁQUINAS y HERRAMIENTAS**

- Vajilla, cristalería, cubertería.
- Equipos de frío
- Herramientas de mano
- Área de bachas
- Máquinas de café. Tipos y componentes. Limpieza, mantenimiento
- Descripción y utilización del molino. Dosificación, gramajes

### **5.- MATERIAS PRIMAS**

#### **5.1. LECHE**

- Definición, clasificación. Servicio de la leche. Espumado
- Crema

## 5.2. EL AGUA

- Tipos de aguas.
- Servicio de agua

## 5.3. EL CAFE

- Historia del café. Mitos y realidades.
- Botánica. Definición. Especies y clasificación de cafés. Denominación de origen. Producción, mapa mundial.
- Café verde. Métodos de recolección, elaboración, conservación.
- Cafés lavados y no lavados
- Selección y control
- Descafeinización: métodos naturales y químicos
- Torrefacción, sistema de tostado, enfriamiento y conservación
- Cafés tostados, naturales, blends. Glaseado. En grano, molido en cialda (pastilla).
- Café soluble, proceso de liofilización.
- Envases: importancia, marketing, parking
- Análisis sensorial del café. Métodos. Tabla de datos
- Cata de café. Protocolo. Triangulación
- Cafés especiales
- Carta: protocolo. Elaboración

### 5.2.1 Preparación de bebidas

- **Espressos:** definición, estándares, molido, cantidades, presión, temperatura.
- **Capuchinos:** definición, estándares
- **Bebidas de especialidad (gourmets):** con alcohol, sin alcohol.
- **Maridajes**
- **Latte art**

## 5.3. EL TE

- Países productores. Variedades de té
- Recolección, tratamiento
- Infusiones, tisanas y otras elaboraciones.
- Servicios

## 5.4. EL CHOCOLATE

- Botánica. Fabricación de chocolate. Cacao en polvo
- Preparación y servicio de chocolate

## 5.5. BATIDOS

- Batidos, granizados
- Servicio

## 5.6. BEBIDAS ALCHOLICAS

### 5.6.1 Bebidas alcohólicas fermentadas

### 5.6.2. Bebidas alcohólicas destiladas

### 5.6.3. Licores

## 5.7. ESPECIAS y HIERBAS AROMÁTICAS

- Descripción, reconocimiento.
- Utilización como potenciadoras de aromas y sabores.

## 5.8. ELEMENTOS DE DECORACIÓN

## BIBLIOGRAFÍA

<http://www.e-restauracion.com>

[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com) (la tienda del forum del café, España)

[www.productosdelcafe.com](http://www.productosdelcafe.com) *Espresso Perfecto*

AZKOYEN, 1995 *A propósito del café*

BAQUE, EMILIO .2006 *El cafecedario. Cafespozo*

CAPEL, C y otros. 2010 *Café y estilo de vida saludable. EDIMSA*

CARBONE, Pietro. 2012 *Pasión por el café. Libros el Nacional. Venezuela*

CAPEL, C y otros. 2010 *Café y estilo de vida saludable. EDIMSA*

CLARK, M; COLLISTER, L. 2009 *Pasión por el chocolate. ELFOS. Barcelona*

Curso técnico de café. *Manual de introducción al mundo del café espresso* (Procafé)

DARDONE, C; GIRARD, S. 2005. *El café* REDITAR LIBROS

DE LA MOTA, Ignacio. 2006 *El libro del café* PIRÁMIDE

DELGADO, Carlos. 1997 *El libro del café* ALIANZA

GARCÍA ORTIZ, GIL MUELA, *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería.*  
PARANINFO. España

KARAOGLU, Yasar . 2004 *Culto al café* OCEANO

LENOIR, Jean. 2000 *LE NEZ DU CAFE 36 aromas.* JEAN LENOIR EDITIONS

ROVIRA, Josep	<i>Solo Café</i>
SOLÁ, Albert	<i>Sabor a café</i> <i>La ruta del café 1</i> <i>La ruta del café 2</i>
United Nations Coffee Company. Inglés/Español	<i>"Guía de defectos del café"</i>
VV.AA. 2007	<i>Todos los tes del mundo.</i> OCEANO AMBAR
WARD, Mary. 2006	<i>Las 100 mejores recetas internacionales de café.</i> CEAC

## **EQUIPAMIENTO**

Aula – taller con barra, con bacha (agua fría y caliente)  
Máquina de café 2 expendedores (brazos, bocas)  
Cafetera francesa (prensa)  
Molinillo de café con tolva y dosificador  
Heladera con freezzer  
Tetera con infusor o colador de pinza o colgante  
Reloj de arena de 2 minutos  
Cuchara dosificadora  
Licuadora  
Mixer  
4 tampers o prensas  
Filtros de café,  
3 cepillos,  
Comprobador dureza agua,  
Vaso con medidas,  
1 termómetro,  
1 punzón,  
1 destornillador corto,  
1 llave inglesa,  
2 alicates  
1 comprobador de presión  
1 Set 36 olores (tipo "Le nez du café") aromas para el análisis completo del café.  
2 dosificadores

24 cucharas de cata  
24 tazas de cata  
24 tazas café espresso con platillo  
24 tazas capuchino con platillo  
24 vasos templados  
1 juego de cubiertos 24 piezas  
4 cuchillas de oficio (chef)  
4 tablas blancas  
6 porta azúcar y edulcorante  
4 bandejas chicas de mozo  
24 cucharas largas de capuchino  
6 jarras de litro  
6 jarras de medio litro  
6 jarras de cien centilitros  
4 lecheras  
4 cremeras  
24 cucharillas para café  
24 cucharillas para té  
4 jarras de café  
4 jarras de té  
2 champagneras con su respectivo plato  
2 medidas de 50cl para aguardientes  
2 onzeras  
1 rallador grande  
1 rallador pequeño  
1 exprimidor  
6 pinzas de hielo  
2 palas de hielo  
3 recipientes con tapa  
2 baldes para hielo  
3 embudos  
1 juego de vajilla para 24 personas  
Puntas y espátulas para latte art  
Variedad de té en hebras (leaf o broken)  
Caja expositora para teabags  
1 sifón cremero