

## Curso: “Introducción a técnicas de barismo para el servicio de un buen café”

### Justificación

La evolución del sector de la hostelería demanda un personal cada vez más especializado. Entre las ocupaciones más solicitadas en el presente contexto está la de barista. Se trata del profesional con conocimientos para preparar café con muy alta calidad y saber combinarlo con distintos tipos de leche, o con esencias y licores, creando nuevas bebidas a partir de él. Complementa su cualificación con el “arte del latte”, lo que implica tener la habilidad de aportar un buen sabor y aroma a la bebida, además de una presentación original y atractiva.

### Objetivos

- Conocer y comprender la Regla de las 5 M's necesarias para la extracción del Expreso Perfecto.
- Conocer y comprender la forma correcta de afinar un molinillo de muelas planas para obtener el expreso perfecto.
- Conocer y comprender las varias extracciones de expreso e identificar cada una.
- Saber utilizar correctamente la técnica de elaboración de crema de leche.
- Comprender los diferentes métodos de preparación, molienda correcta.

### Contenidos

1. Mezcla y tueste. Molienda. Mano. Mantenimiento. Cata brasileña.
2. Afinación de molinillos de muelas planas.
3. Pruebas de extracción, sub, sobre y expreso perfecto.
4. Técnicas de elaboración de crema de leche.
5. Capuccino y decoración.
6. Latte y decoración.
7. Chemex.
8. Cold Brew Tower.
9. V60
10. Aeropress.

### Destinatarios

Personal docente en activo con destino en centros docentes que impartan Hostelería y Turismo y ciclos afines en el ámbito del CPR Don Benito-Villanueva. En el caso de haber más solicitudes que plazas se establecerá como criterio de selección: a) la aplicación directa en el aula, y b) el orden de inscripción. El número máximo de participantes se establece en veinte (20).

### Metodología

En el curso se combinará la práctica con la teoría, de manera que se dote a los participantes de las técnicas necesarias para preparar distintos tipos de café y bebidas que lo incluyan.

### Calendario y lugar de celebración

El curso tendrá lugar en las instalaciones del I.E.S. Hostelería y Turismo de Orellana la Vieja (Carretera Cerro de la Herrería s/n), el sábado 17 de febrero, en horario de 9:30 a 14:30 horas y de 16:30 a 20:30 horas.

### Ponentes

El curso será impartido por los expertos baristas:

- Pedro Marmelo, barista del Centro Ciência do Café de Portugal (y campeón nacional de baristas portugueses 2017 con café de América Latina)
- Paulo Grifo, formador del Centro de Formación de la Escuela Barista Delta en Campomayor (Portugal).

### Inscripciones y lista de admitidos

Del 7 al 15 de febrero. La lista de admitidos se publicará el día 16 de febrero en la página web del CPR.

Se expedirá certificado de 10 horas (1 crédito) al profesorado que asista con regularidad al 85% del tiempo de duración de la actividad, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de noviembre), y que realice las prácticas propuestas para la sesión y la evaluación final del curso.

### Asesor responsable

**Enrique Pérez de Villar González**

Telf: 924 020 975 E-mail: [cprdbv.asesoria3@edu.gobex.es](mailto:cprdbv.asesoria3@edu.gobex.es)

