

Plano de Sesión Curso Barista

				8 horas	
Módulo	Nombre	N. Horas	Contenidos	Objetivos	Métodos
Modulo I	De la planta a la taza Regla de las 5 M's	3 horas	Mezcla y tueste	Conocer y comprender la Regla de las 5 M's necesarias para la extracción del Espresso Perfecto	Expositivo
			Molienda		
			Máquina		
			Mano		
			Mantenimiento		
			Cata Brasileña		
Modulo III	Espresso Perfecto	2 horas	Afinación de molinillos de muelas planas	Conocer y comprender la forma correcta de afinar un molinillo de muelas planas para obtener el expreso perfecto	Expositivo Demonstrativo Práctico
			Pruebas de extracción, sub, sobre y expreso perfecto	Conocer y comprender las varias extracciones de expreso e identificar cada una	
Modulo IV	Cappuccinos y Lattes	2 Horas	Técnica de elaboración de Crema de Leche	Conocer y utilizar correctamente la técnica de elaboración de crema de leche	Expositivo Demonstrativo Práctico
			Cappuccino y Decoración	Elaborar y decorar 1 cappuccino	Práctico
			Latte e decoración	Elaborar y Decorar 1 latte	
Modulo V	Diferentes Métodos Preparar Café	1 Horas	Chemex	Comprender los diferentes métodos de preparación, molienda correcta.	Expositivo Demonstrativo Práctico
			Cold Brew Tower	Practicar los diferentes métodos de preparación de café	
			V60		
			Aeropress		

