

Sector: Turismo, Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 5131 - Camareros y trabajadores de bares / 5242 - Demostradores de productos

Subsector: Servicios gastronómicos y de bebidas

Fecha: junio 2026

Barista y técnicas de café

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en el conocimiento y servicio de café.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Presenten interés o vinculación previa con el ámbito gastronómico, productivo, comercial, cultural o turístico asociado a alimentos y bebidas (no excluyente).

No se requieren conocimientos técnicos previos en gastronomía o elaboración de café.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- desempeñarse en contextos reales de preparación y servicio de café, aplicando técnicas fundamentales del barismo, criterios básicos de evaluación sensorial y prácticas de atención al cliente.
- preparar, presentar y servir bebidas a base de café, operando equipamiento específico, aplicando criterios de calidad e integrando la preparación del café con la atención al cliente y la organización del trabajo en barra.
- operar equipamiento de barismo de forma segura y funcional según el método de preparación seleccionado, comprendiendo cómo dichas variables influyen en el resultado final en taza.

	- reconocer los principales tipos de café y materias primas utilizadas en el oficio, explicando sus características generales en términos de sabor, cuerpo y acidez, con un lenguaje accesible al cliente. - brindar atención al cliente en contextos de servicio de café, asesorando sobre las opciones disponibles, recomendando preparaciones y comunicando las características del producto de forma clara, respetuosa y profesional.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	- Trabajo colaborativo Nivel 2 - Comunicación Nivel 2 - Orientación a objetivos Nivel 2
Duración total curso:	46 horas totales.

Módulo 1: Fundamentos del café e introducción al cupping



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Origen e historia del café	El/la participante será capaz de: reconocer el origen histórico y cultural del café, su expansión global y su relevancia actual en el oficio del barista.	Describe las principales etapas históricas del café, relacionándolas con su presencia actual en el mercado y en el oficio.	• Leyenda de Kaldi. • Expansión desde Etiopía y la península arábiga. • Llegada a Europa y desarrollo de las cafeterías. • Introducción del café en América Latina. • Desarrollo del café en Brasil, Colombia y Centroamérica. • Panorama del café a nivel local, regional y mundial.
UD 1.2 Producción y tipos de café	El/la participante será capaz de identificar las etapas básicas de producción del café y diferenciar los principales tipos	Reconoce variedades de café y explica diferencias generales de sabor y uso según tipo de grano y tostado.	• Cultivo, cosecha y procesamiento. • Café arábica y robusta. • Nociones de otras variedades. • Tipos de tostado.

Módulo 1: Fundamentos del café e introducción al cupping



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	de grano utilizados en el consumo.		Mezclas y blends.
UD 1.3 Evaluación sensorial (cupping)	El/la participante será capaz de: - reconocer y describir los atributos sensoriales básicos del café. - relacionar de forma general las características sensoriales del café con su origen, tipo de tostado y método de preparación.	- Identifica aromas, sabores, cuerpo y acidez, empleando categorías sensoriales básicas y un lenguaje comprensible, en instancias de degustación guiada. - Diferencia de manera general cafés con perfiles sensoriales contrastantes, explicando las principales diferencias percibidas. - Relaciona atributos sensoriales básicos del café con variables generales de origen, tostado y	- Introducción a la evaluación sensorial del café. - Atributos sensoriales básicos: aroma, sabor, cuerpo, acidez. - Vocabulario sensorial inicial aplicado al café. - Concepto general de origen y terroir. - Influencia del tipo de tostado en el perfil sensorial. - Relación entre método de preparación y resultado en taza.

Módulo 1: Fundamentos del café e introducción al cupping



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		método de preparación, estableciendo asociaciones simples. • Explica de forma sencilla por qué un café puede presentar diferencias sensoriales.	• Comparación simple de perfiles sensoriales.

Módulo 2: Técnicas del barismo



Duración del módulo: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Preparación de espresso	El/la participante será capaz de preparar café espresso aplicando técnicas básicas de dosificación, compactado y extracción, comprendiendo la relación entre las variables principales del proceso y el resultado obtenido en taza.	• Prepara café espresso dosificando y compactando el café de forma uniforme, utilizando molienda adecuada y respetando tiempos básicos de extracción. • Aplica una secuencia operativa correcta en la preparación del espresso, manteniendo condiciones básicas de orden, higiene y seguridad. • Identifica de forma general desviaciones simples en la extracción (subextracción o sobreextracción), vinculándolas con el manejo de las variables principales.	• Concepto de café espresso. • Variables básicas del espresso: molienda, dosis, compactado y tiempo de extracción. • Secuencia operativa básica de preparación. • Indicadores generales del resultado en taza. • Errores frecuentes en la preparación de espresso a nivel inicial.

Módulo 2: Técnicas del barismo

Duración del módulo: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Calibración y uso de equipamiento	El/la participante será capaz de operar molino y máquina espresso ajustando variables simples según el resultado esperado en taza.	• Ajusta la molienda del café en función de un resultado esperado, verificando el tiempo de extracción y el flujo del espresso. • Opera la máquina espresso utilizando correctamente sus componentes principales, de acuerdo con pautas básicas de funcionamiento y seguridad. • Aplica rutinas elementales de limpieza y cuidado del equipamiento y reconoce su incidencia en la calidad del café.	• Función del molino y de la máquina espresso. • Relación entre molienda, extracción y resultado en taza. • Ajuste básico de la molienda. • Uso funcional de la máquina espresso. • Limpieza y mantenimiento inicial del equipamiento.

Módulo 2: Técnicas del barismo

Duración del módulo: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.3 Preparaciones con leche	El/la participante será capaz de: • elaborar bebidas a base de espresso utilizando leche, aplicando técnicas básicas de vaporizado y comprendiendo su incidencia en la calidad final de la preparación. • incorporar nociones básicas sobre el uso de leches vegetales comprendiendo especificidades de su comportamiento.	• Texturiza leche logrando micro espuma adecuada y prepara bebidas clásicas a base de espresso, de acuerdo con estándares de calidad. • Utiliza leches vegetales en preparaciones simples, ajustando de forma básica la técnica de vaporizado en función del comportamiento del insumo. • Aplica formas básicas de presentación y decoración en bebidas con leche, manteniendo prolijidad y coherencia con la preparación realizada. • Reconoce la relación entre presentación visual, calidad percibida y servicio, propia del oficio de barista.	• Leche de origen animal: composición, vaporizado y control de temperatura. • Micro espuma: función, textura y aplicación en bebidas con leche. • Preparaciones clásicas con leche (cappuccino, latte y equivalentes). • Decoración básica de bebidas con leche: vertido controlado, uso inicial de herramientas simples (lápiz de arte latte u otros), criterios de prolijidad y terminación. • Introducción a leches vegetales (soja, avena, almendra u otras). • Higiene y seguridad en el manejo de distintos tipos de leche.

Módulo 3: Métodos de preparación y brew

Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Métodos manuales de preparación de café	El/la participante será capaz de: • preparar café utilizando distintos métodos manuales de brew. • Ejecutar correctamente las secuencias operativas propias de cada método, respetando proporciones, tiempos y condiciones básicas de higiene y seguridad.	• Prepara café mediante prensa francesa, V60 y Chemex (u otros métodos equivalentes disponibles), siguiendo la secuencia de pasos establecida para cada método. • Utiliza molienda, proporción café/agua y tiempo de contacto adecuados al método seleccionado. • Manipula el equipamiento y los insumos, manteniendo condiciones básicas de orden, limpieza y seguridad.	• Concepto de brew: preparación manual del café y su diferencia con la extracción por espresso. • Métodos de preparación por inmersión y filtrado: prensa francesa: principio de inmersión, molienda gruesa, tiempo de contacto. • V60: filtrado por gravedad, molienda media, vertido controlado. • Chemex: filtrado lento, molienda media-gruesa, influencia del filtro. • Equipamiento asociado: filtros, balanza, hervidor, recipientes. • Secuencia operativa básica de cada método. • Normas básicas de higiene y manipulación durante la preparación.

Módulo 3: Métodos de preparación y brew



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.2 Variables de extracción y control del resultado en taza	El/la participante será capaz de comprender y aplicar las variables fundamentales de la extracción manual del café, ajustándolas de forma básica para alcanzar un resultado esperado en taza, y reconociendo su incidencia en el sabor, el cuerpo y el equilibrio de la bebida.	• Ajusta las variables de extracción en función del método de preparación seleccionado y de un perfil de bebida esperado, verificando el resultado obtenido mediante la observación y la degustación guiada. • Identifica desviaciones simples en el resultado (subextracción o sobreextracción), relacionándolas con el manejo de las variables.	• Variables fundamentales de la extracción manual: molienda, proporción café/agua, tiempo de contacto, temperatura del agua. • Relación entre variables y resultado sensorial básico. • Concepto de extracción equilibrada. • Errores frecuentes en métodos manuales y su impacto en el sabor. • Introducción al control del resultado en taza mediante observación y degustación.

Módulo 4: Gestión y servicio



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Servicio de café y atención al cliente	El/la participante será capaz de: • brindar atención al cliente en el servicio de café, asesorando y comunicando opciones de manera clara y respetuosa. • comprender el rol del barista como intermediario entre el producto y la experiencia del cliente.	• Describe y aplica pautas básicas de atención y asesoramiento en el servicio de café, identificando preferencias del consumidor y vinculándolas con opciones de preparación disponibles. • Explica las características generales de las preparaciones de café, utilizando un lenguaje accesible y adecuado a distintos perfiles de consumidores. • Demuestra formas adecuadas de comunicación profesional, respetando normas de trato, escucha y convivencia.	• Rol del barista en el servicio de café. • Atención al cliente: escucha, comunicación y asesoramiento. • Lenguaje aplicado al servicio (cómo explicar el café). • Manejo de situaciones simples en la atención (consultas, preferencias, errores habituales). • Experiencia del cliente en cafetería.

Módulo 4: Gestión y servicio



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Propone respuestas coherentes ante consultas frecuentes vinculadas al café, fundamentando sus recomendaciones en los conocimientos adquiridos.	
UD 4.2 Organización del trabajo y lógica del servicio cafetero	El/la participante será capaz de organizar el puesto de trabajo aplicando rutinas de orden, higiene y gestión simple de insumos, en contextos de práctica formativa.	- Organiza y mantiene el puesto de trabajo del barista, aplicando criterios de orden, higiene y seguridad. - Gestiona insumos de uso cotidiano, identificando necesidades de reposición, condiciones básicas de conservación y rotación. - Aplica rutinas simples de trabajo vinculadas al servicio	- Organización del puesto de trabajo del barista. - Flujo básico del servicio de café. - Higiene y seguridad en el área de servicio. - Manejo básico de insumos y control simple de stock. - Introducción al café como actividad económica y cultural.

Módulo 4: Gestión y servicio



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		de café, respetando una secuencia lógica de preparación, entrega y cierre, que asegure continuidad y calidad. • Explica la lógica general del funcionamiento de una cafetería, relacionando organización del trabajo, calidad del producto y experiencia del consumidor.	• El servicio como parte de la calidad del producto.