

ENLACE DE INSCRIPCIÓN

TALLER PERSONALIZADO DE BARISMO

AFIANZA CONOCIMIENTOS

**MODALIDAD**

Presencial

**MATERIALES
INCLUIDOS****FECHA**9 y 10 de
febrero 2026**OBJETIVO**

Fortalecer y afianzar las competencias técnicas y de servicio del personal del sector de alojamiento en la preparación y presentación profesional del café, con el fin de mejorar la experiencia del huésped, estandarizar la calidad del producto y potenciar el valor diferencial del alojamiento.

**HORARIO**8:00 a 12:00 m.
8 horas**LUGAR**Calle del Embudo
12B - 92
La Candelaria**DIRIGIDO A:**

Baristas, Bartenders, Auxiliares de cafetería, Meseros, personal encargado de minibares o estaciones de café y todo aquel que se encuentre interesado en afianzar conocimientos.

**CAPACITADORA:
JEANET HERNANDÉZ**

Administradora de empresas, con postgrado en Patrimonio y Turismo Sostenible, auditor líder ISO 9000 para Bureau Veritas. Con experiencia en turismo desde hace más de 20 años. Es empresaria, consultora y asesora empresarial hotelera en procesos de gestión, sistemas de calidad, sostenibilidad, diseño de experiencias y productos turísticos. Miembro de los *clústers de turismo y de gastronomía* de la Cámara de Comercio de Bogotá y formadora para el Plan de la Ruta Exportadora de ProColombia. Actualmente fundadora de Casa Galería tienda de café de especialidad.

TEMARIO

1. La caficultura colombiana y su impacto en la calidad en taza.
2. Variedades de café y procesos de postcosecha (Procesos de beneficio -lavado, honey, natural- y su influencia en aroma, sabor y cuerpo).
3. Fundamentos esenciales para la preparación profesional del café (Parámetros base para bebidas filtradas y espresso).
4. Diferenciación y evaluación de calidades de café.
5. Estándares de calidad para el sector hotelero.
6. Variables técnicas que afectan la extracción.
7. Activación sensorial y análisis de taza.
8. Preparación de café en tres métodos de filtrado.
9. Calibración profesional del molino para espresso.
10. Preparación correcta del espresso.

VALOR IVA INCLUIDO**Afiliados: \$300.000 / Suspendido: \$320.000 / No afiliados: \$360.000****ENLACE DE INSCRIPCIÓN**