

MAGDALENA

# FORMACIÓN DE BARISTA

100%  
Presencial

Tu talento es el ingrediente clave

Poténcialo con D'Gallia



En D'Gallia, estamos comprometidos con la calidad y la excelencia en el arte del café. Nuestro Programa de Formación de Barista está diseñado para desarrollar las competencias esenciales de los futuros baristas, centrándonos en la preparación, cata, y maridaje de cafés de especialidad.



## MALLA CURRICULAR

| SESIONES TEÓRICAS                      | SESIONES PRÁCTICAS                             |
|--|--|
| • Introducción al café                 | • Métodos artesanales: v60 y prensa francesa   |
| • Geografía del café                   | • Cata de frutas y Rueda de sabores            |
| • Importancia del agua                 | • Cata de agua                                 |
| • Control de calidad en el grano verde | • Método Artesanal: Aeropress                  |
|  | • El protocolo de cata de café                 |
|  | • Métodos artesanales: Origami y Moka Italiana |
|  | • Métodos artesanales: Chemex y Cold Brew      |
|  | • Métodos artesanales: Fretta - Sifón Japonés  |
|  | • Introducción al mundo del espresso           |
|  | • Tostado del café - demo y cata               |
|  | • Visita de campo                              |
|  | • Técnicas de calibración                      |
|  | • Arte Latte                                   |
|  | • Elaboración de bebidas frías                 |

## Incluye todos los insumos:

- Uniforme: mandil
- Recetarios digitales
- Visita de campo
- Certificado a nombre del Instituto de Alta Cocina D'Gallia



## Propuesta académica



### Teoría:

- Introducción al café: definición, variedades y procesos desde la cosecha hasta el grano verde.
- Geografía del café: exploración del cinturón del café y las zonas productoras en Perú.
- Control de calidad: identificación de características físicas y defectos en grano verde.

### Práctica:

- Métodos artesanales como V60, prensa francesa, Aeropress y Chemex.
- Cata de café: aprende a diferenciar procesos de café (lavado, natural, honey) y evalúa muestras diversas.
- Proceso de tueste y calibración de espresso.



**DURACIÓN:**  
2 meses  
24 sesiones



**MODALIDAD:**  
Presencial



**INVERSIÓN S/ 2,200**

**CUPOS LIMITADOS**

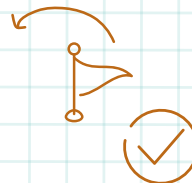
### Materiales y Certificación



Cada participante contará con un kit que incluirá herramientas necesarias, material de estudio y fichas de cata. Al finalizar el curso, se otorgará una certificación reconocida que valida las competencias adquiridas.

### Actividades destacadas

- Cata de frutas y cata de cafés con la rueda de sabores.
- Preparación de bebidas frías y arte latte.
- Visita de campo para una experiencia práctica única.



### Evaluaciones

Se realizarán evaluaciones durante el curso, centradas en lo aprendido durante las sesiones prácticas y teóricas.

**¡INSCRÍBETE AHORA!**  
**¡No te quedes fuera! Acelera tu carrera en la industria del café y conviértete en un experto barista en D'Gallia.**

**NUESTRA SEDE**

Av. Del Ejército 430, Magdalena

**INFORMES**

[hola@dgallia.edu.pe](mailto:hola@dgallia.edu.pe)

Central de WhatsApp: +51 940 425 552



[dgallia.edu.pe](https://dgallia.edu.pe)