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

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO

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:	FRECUENCIA:	HORARIO:	MODALIDAD:
3 meses / 24 sesiones	Martes y jueves	De 6:30 p.m. a 9:30 p.m.	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
Central de Whatsapp: +51 940 425 552

dgallia.edu.pe