



SINERGIA LAB®

6

CUPOS
DISPONIBLES



IMPARTIDO

KAREN NICOLETTI

SCA COFFEE DIPLOMA
AUTHORIZED SCA TRAINER (AST)

CURSOS SCA

Barista



 CASA SINERGIA:
PASAJE EL DIRECTOR 6136, LAS CONDES

WWW.SINERGIALAB.CL



SINERGIA LAB®

MODULO BARISTA SKILLS

EL CURSO DE BARISTA ENSEÑA LAS HABILIDADES PRÁCTICAS ESENCIALES QUE SE NECESITAN DETRÁS DE LA BARRA DE ESPRESSO, COMO CONFIGURAR SU MOLINO, HACER ESPRESSO, HACER ESPUMA Y TEXTURIZAR LA LECHE PARA CAPUCHINOS Y CREAR ARTE LATTE, ASÍ COMO UNA EXPLORACIÓN DE PROBLEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD, PROTOCOLOS DE SERVICIO AL CLIENTE Y PRÁCTICAS BÁSICAS NEGOCIOS. HABILIDADES DE BARISTA SE PUEDEN ESTUDIAR EN TRES NIVELES DIFERENTES DENTRO DEL PROGRAMA DE HABILIDADES DE CAFÉ DE LA SCA:

HABILIDADES DE BARISTA FUNDAMENTO

ESTE CURSO SE CENTRA EN LAS HABILIDADES CLAVE NECESARIAS PARA CONFIGURAR UN MOLINO, PREPARAR ESPRESSOS Y TEXTURIZAR LA LECHE. ESTE CURSO LE PERMITE AL ALUMNO OBTENER UNA COMPRENSIÓN INTRODUCTORIA DEL CAFÉ EN SÍ Y ESTABLECER UNA BASE DESDE LA CUAL DESARROLLAR HABILIDADES PRÁCTICAS PARA LA TÉCNICA DE LA LECHE Y EL ARTE LATTE, MIENTRAS SE IMPLEMENTAN PRÁCTICAS DE SALUD Y SEGURIDAD Y SERVICIO AL CLIENTE. LOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE PRÁCTICOS Y LAS ACTIVIDADES PREPARAN AL ALUMNO PARA CALIBRAR UN MOLINO Y HACER ESPRESSO, ESPUMAR Y TEXTURIZAR LA LECHE SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE ESPUMA DE LA SCA Y CONSTRUIR BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE LA SCA. UN EXAMEN ESCRITO EVALÚA LOS CONOCIMIENTOS TEÓRICOS BASADOS EN LOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO BÁSICO

REQUISITOS PREVIOS OBLIGATORIOS

NINGUNO

REQUISITOS PREVIOS RECOMENDADOS

INTRODUCCIÓN AL CAFÉ

MÉTODO DE ENTREGA

PRESENCIAL, A DISTANCIA O COMO COMBINACIÓN DE AMBOS.

DURACIÓN MÍNIMA DEL CURSO

7 HORAS

EXÁMENES OBLIGATORIOS | PUNTAJE DE APROBACIÓN

EXAMEN ESCRITO | 60%

CURSOS SCA Barista



CASA SINERGIA:
PASAJE EL DIRECTOR 6136, LAS CONDES

WWW.SINERGIALAB.CL



HABILIDADES DE BARISTA INTERMEDIO

ESTE CURSO SE BASA EN LOS CONCEPTOS Y HABILIDADES INTRODUCIDOS EN EL CURSO DE BARISTA FUNDAMENTO. ES IDEAL PARA ALGUIEN QUE TIENE EXPERIENCIA EN HABILIDADES DE BARISTA Y QUIERE EXPLORAR CÓMO MEJORAR LA CALIDAD DEL CAFÉ Y PREPARARSE PARA FUNCIONES LABORALES MÁS COMPLEJAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA PROFESIÓN DE BARISTA. A TRAVÉS DE ESTE CURSO INTERACTIVO, LOS ALUMNOS OBTENDRÁN UNA COMPRENSIÓN MÁS PROFUNDA DEL CAFÉ EN SÍ, ESPECÍFICAMENTE EL IMPACTO DE LA VARIEDAD, ORÍGENES Y PROCESAMIENTO DE UN CAFÉ EN EL SABOR; LOS PARÁMETROS DOSIFICACIÓN, TEXTURA DE MOLIDO, CALIDAD DEL AGUA Y TIEMPO DE EXTRACCIÓN Y SU INTERACCIÓN AL CALIBRAR UNA RECETA DE ESPRESSO; CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS Y DIFERENCIAS DE SABORES; GESTIÓN Y EFICIENCIA DEL FLUJO DE TRABAJO, ASPECTOS SENSORIALES DE LA EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO; MANEJO Y TÉCNICAS DE LA LECHE, ASÍ COMO ARTE LATTE. ADEMÁS, ESTE CURSO TAMBIÉN CUBRE CONCEPTOS CLAVE SOBRE SALUD Y SEGURIDAD, SERVICIO AL CLIENTE Y PRÁCTICAS COMERCIALES BÁSICAS. UN EXAMEN ESCRITO EVALÚA EL CONOCIMIENTO DEL CURSO INTERMEDIO, MIENTRAS QUE UN EXAMEN PRÁCTICO EVALÚA LA CAPACIDAD DEL ALUMNO EN TÉRMINOS DE CALIBRACIÓN DEL MOLINO, ANÁLISIS DE EXTRACCIÓN DE ESPRESSO, HABILIDADES DE LATTE ART Y CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS.

REQUISITOS PREVIOS OBLIGATORIOS	REQUISITOS PREVIOS RECOMENDADOS	MÉTODO DE ENTREGA
NINGUNO	INTRODUCCIÓN AL CAFÉ, BARISTA FUNDAMENTO	PRESENCIAL O COMO UNA COMBINACIÓN DE PRESENCIAL PARA ELEMENTOS PRÁCTICOS Y APRENDIZAJE A DISTANCIA PARA TEORÍA.
DURACIÓN MÍNIMA DEL CURSO	EXÁMENES OBLIGATORIOS PUNTAJE DE APROBACIÓN	
14 HORAS	EXAMEN ESCRITO 70% EXAMEN PRACTICO APROBAR CADA SECCIÓN DEL EXAMEN (LOS PUNTAJES DE APROBACIÓN POR SECCIÓN VARÍAN)	

CURSOS SCA Barista





DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TEMAS

FUNDAMENTO

GRANOS DE CAFÉ
DIFERENCIAS ENTRE LAS ESPECIES ARÁBICA Y ROBUSTA
IMPORTANCIA DE LA FRESCURA DEL CAFÉ
INFLUENCIA DEL GRADO DE TUESTE EN EL SABOR

GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO
COMPONENTES Y USO SEGURO DEL MOLINO Y MÁQUINA DE ESPRESSO
ESPACIO DE TRABAJO LIMPIO Y ORGANIZADO

PROCESO DEL ESPRESSO
RECETAS DE ESPRESSO
CALIBRACIÓN Y DOSIFICACIÓN DEL MOLINO
TÉCNICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TAMPEADO

EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN
¿QUÉ ES EL ESPRESSO?
RUTINA DEL BARISTA

ANÁLISIS SENSORIAL DE ESPRESSO
EXTRACCIÓN Y DESCRIPTORES DE ESPRESSO

LECHE
FRESCURA
ESPUMA Y TEMPERATURA DE LA LECHE VAPORIZADA

MENÚ BASADO EN ESPRESSO
BEBIDAS COMPONENTES Y CONSTRUCCIÓN

LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD
PRÁCTICAS LABORALES SEGURAS E HIGIÉNICAS
LIMPIEZA DE EQUIPOS

CALIDAD DEL AGUA
IMPACTO EN LA CALIDAD DE LA ELABORACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

ATENCIÓN AL CLIENTE Y GESTIÓN DEL CAFÉ
LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

INTERMEDIO

GRANOS DE CAFÉ
VARIEDADES DE ARÁBICA
IMPACTO DEL ORIGEN Y LOS PROCESAMIENTO EN EL SABOR
IMPACTO DEL TUESTE EN LA SOLUBILIDAD Y LA DENSIDAD
DESGASIFICACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO

GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO
DISPOSICIÓN DE ACCESORIOS Y EQUIPOS DE CAFÉ
TRABAJANDO EN PAREJAS

PROCESO DEL ESPRESSO
MODELOS DE MOLINOS Y TIPOS DE CUCHILLAS
TÉCNICAS DE DOSIFICACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y TAMPEADO

EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN
CÁLCULO DE LA PROPORCIÓN DE LA ELABORACIÓN Y FÓRMULA DE ELABORACIÓN DE ESPRESSO (EBF)
INTENSIDAD Y EXTRACCIÓN EN LA ELABORACIÓN DEL ESPRESSO
USO DE UN REFRACTÓMETRO
IMPACTO DE RECETAS DE ESPRESSO EN EL SABOR Y CUERPO

ANÁLISIS SENSORIAL
EXTRACCIÓN DE DIFERENTES COMPUESTOS Y SABORES
CUERPO Y TEXTURA DE UN ESPRESSO
USO DE LA RUEDA DE SABOR SCA

LECHE
COMPOSICIÓN Y DETERIORO DE LA LECHE
CALIDAD Y ESTABILIDAD DE LA ESPUMA
SUSTITUTOS DE LA LECHE
TÉCNICAS DE VAPORIZACIÓN Y ESTÁNDAR DE ESPUMA SCA
ESTÁNDARES SCA DE LATTE ARTE

MENÚ BASADO EN ESPRESSO
CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS Y DIFERENCIAS DE SABOR
CÓMO PREPARAR VARIAS BEBIDAS CORRECTAMENTE

LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD
CUIDADOS DE SALUD Y SEGURIDAD
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE MOLINOS Y MÁQUINAS

CALIDAD DEL AGUA
ANÁLISIS DEL AGUA Y PAUTAS SCA

ATENCIÓN AL CLIENTE Y GESTIÓN DEL CAFÉ
INTERACCIONES CON EL CLIENTE, COSTOS Y BIENES

CURSOS SCA Barista