



# Fundamentos para Baristas

Andrés Yépez Gutiérrez



# Que es un Barista?

El barista es la persona que ha sido **entrenada profesionalmente** en la preparación de bebidas a base de espresso.



# Cualidades del Barista



Para ser barista, se necesita poseer diferentes cualidades como disciplina, ya que debe mantenerse en constante práctica y capacitación para manejar con destreza el tema del café.

Eso es **PASIÓN**



# El agua

Debe ser de excelente calidad.

El 98 % del **espresso** es agua

Características:

**Pureza,**

**Dureza**

**Contenido de minerales**



# La máquina



Conocer su  
funcionamiento y  
partes:

Molino

Generador de Vapor

Boquilla

Generación de espuma

Temperatura del Agua

# La Materia Prima

Agua

Grano

Tostión

Cantidad a utilizar



# Molienda



**CALIBRACION DEL MOLINO**

**El grado de molienda repercute sobre el**



# El Espresso



Debe servirse en tazas con  
asa y precalentadas

Bebida de 1 onza, 25 a 30  
mililitros incluyendo crema.

Viscosidad parecida a miel  
caliente





# Características del espresso

Debe tener un excelente cuerpo

Aroma completo y agradable

Acidez placentera

Pos gusto equilibrado (recuerdo de sabores en el paladar)



# Compactación



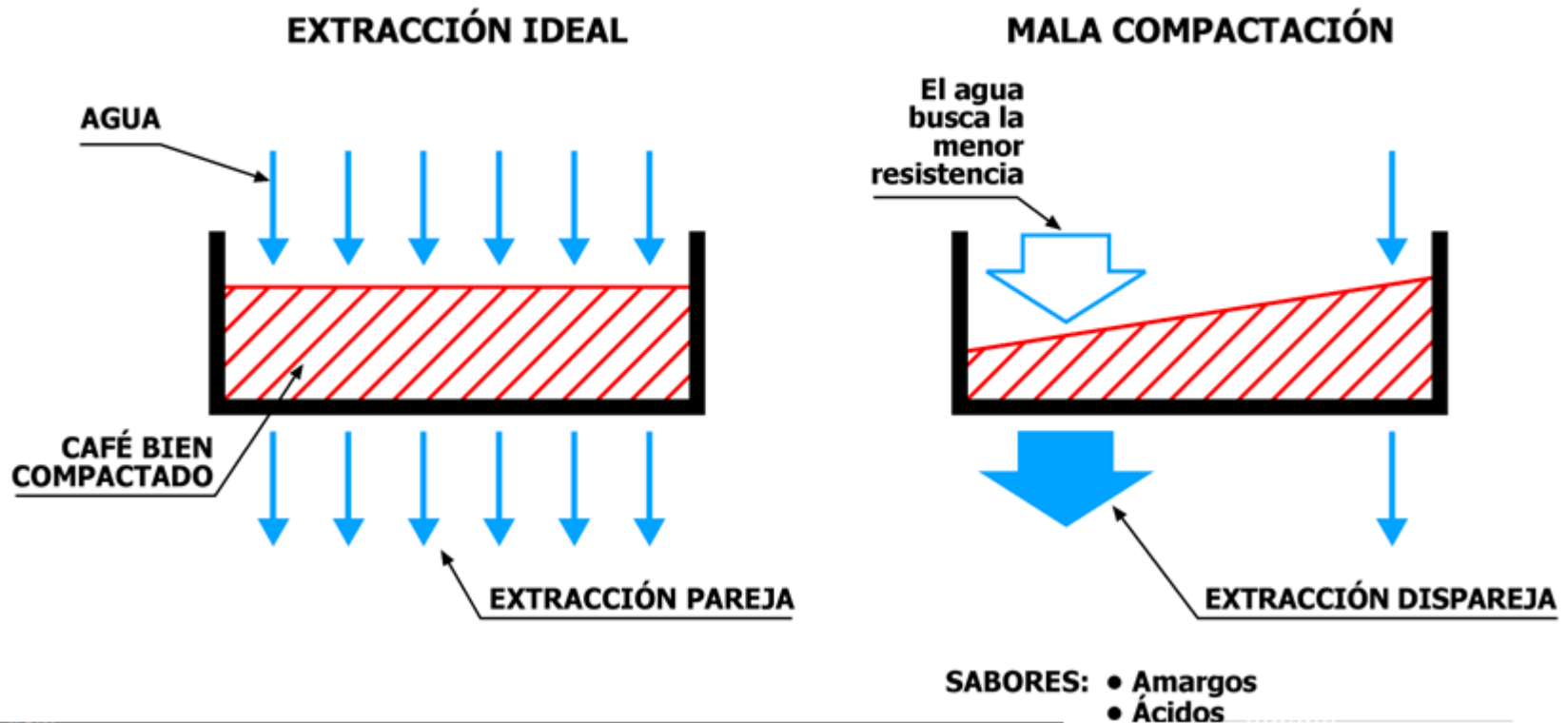
No inclinar el porta filtro.

Hacer compactación  
**uniforme.**

Utilizar **solo** el café  
deseado.

Hacer un **barrido** limpio.

# Diagrama de Compactación



# Espuma de leche



La espuma correcta tiene  
**textura y sabor.**

La leche entera da una  
espuma más **rica, densa** y  
de **mayor cuerpo.**

Al iniciar la generación de la  
espuma la leche debe estar  
**fría.**

La leche contiene  
**Azúcares, grasas y  
proteínas**

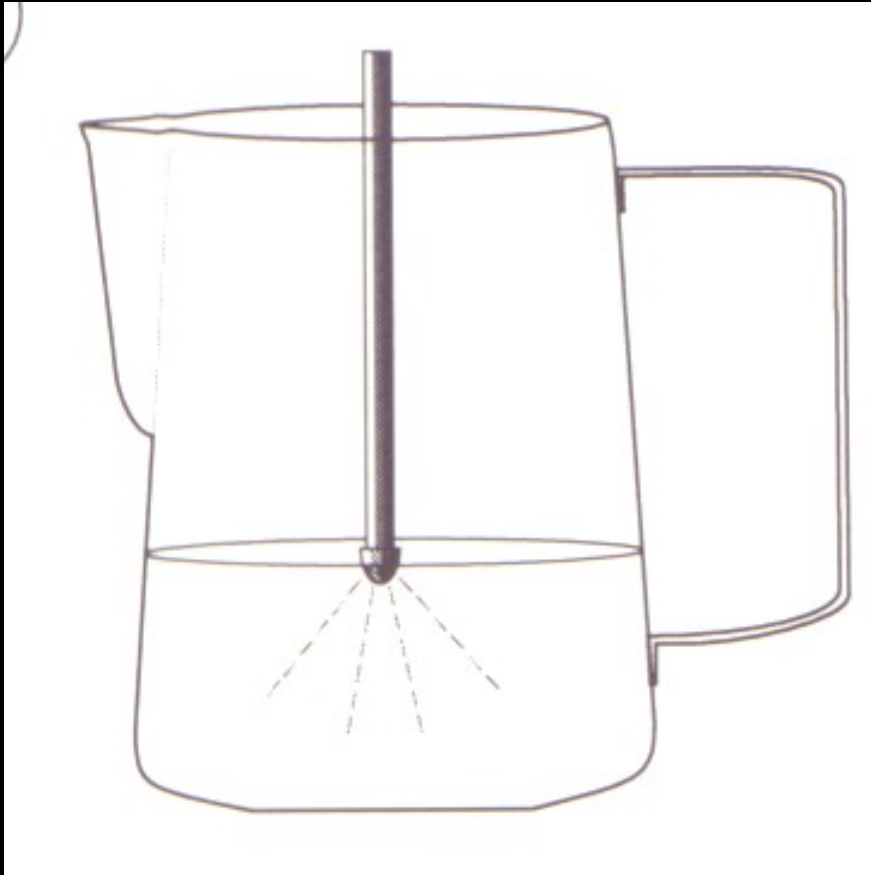


# Espuma de leche

Al espumar o texturizar la leche adquiere **dulzura**, su **textura cambia** dando una **sensación sedosa** y su volumen crece dando una mayor **sensación** en el paladar



# Generación de Espuma



1. Llene la jarra a 1/3 con leche **bien fría**
2. **Purgue** el generador de vapor abriéndolo para que salga el agua que se haya condensado. Apáguelo.
3. Sumérjalo la **lanceta** en la leche
4. Abra **rápido** para que el vapor salga fuerte.

# Generación de Espuma

5. **Baje** la jarra para que los orificios de la boquilla suban y queden en la superficie de la leche.
6. **Se debe ver** la leche líquida durante todo el proceso.
7. **Controle** temperatura.



# Alistamiento

Tener todo en **orden** y a la mano.



**Capacitarnos**  
permanentemente





# Alistamiento



Ser extremadamente **limpios**

# Gracias



Alguien está esperando un **buen café** en alguna parte, tú función es darle lo **MEJOR** y recuerda también **SONRIE**