



**UTN.BA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL  
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

## TEMARIO

### Unidad 1: Origen y Botánica del café

Historia del café, Botánica del Cafetos, Morfología del grano de café Procesamiento del café verde, Consumo a nivel mundial.

### Unidad 2: Fundamentos Físico Químicos del Café

Extracción de componentes organolépticos en el café, conceptos básicos para una extracción balanceada, Granulometría, Sub Extracción y sobre extracción

### Unidad 3: Fundamentos del barista

Perfil del barista. Seguridad y bromatología. Tipos de máquina espresso, Herramientas y accesorios del barista. Molienda perfecta. Técnicas compactación.

### Unidad 4: Métodos de infusión y Técnicas de Latte Art

Métodos físicos de extracción del café, Infusores de café, Temperaturas y calidad del agua.