



**Dirección de Educación Continua  
Panamá Café, Talleres y Cursos  
Escuela de Turismo y Gastronomía**

**Le invitan a participar en el:**

**Diplomado en Barismo “El Arte Creativo del Buen Café”**

**Objetivo:** Formar profesionales con altos estándares, que puedan identificar los elementos organizacionales de operación y servicio de Barismo, manejar en forma correcta el equipo y maquinaria del mismo, preparar diversas bebidas a base de café reconociendo sus principios de elaboración, materias primas y orígenes, conocer los varietales y procesos del café, elaboración del arte de los filtrados, entre otras herramientas.

**Dirigido a:** Chef. Capitanes y Equipo en general de restaurantes y bebidas. Barristas y despachadores de cafetería. Bartender. Barman. Mixiologos. Coffee Lovers. Estudiantes de Turismo. Estudiantes de Cocina y manejo de restaurantes. A & B de Restaurantes. Todo el que desee aprender este arte.

**Inicio:** Julio 2024

**Horario:** sábados 8:30 a. m. a 1:30 p. m.

**Duración:** 120 horas

**Modalidad:** Presencial – Instalaciones USMA

**Facilitadores especialistas:** Paola Meneses, con más de 20 años de experiencia en el Barismo, certificada internacionalmente, Osman Sarracín y Philip Hu Zhang Caficultores.

**Módulos a desarrollar:**

- El Café y el Barista, el entorno de su preparación antes de llegar a la mesa
- Preparaciones de bebidas a base de café, otras técnicas y su química en la preparación
- Arte Latte, Sus evaluaciones correctas para el dibujo, técnica para el mantenimiento de la maquinaria de cafetería
- Costos para Barismo manejo y otros procesos de una finca de café

**Incluye:** Material didáctico (insumos), Carpeta, Bolígrafo y Certificado USMA