

La Dirección de Educación Continua,
Panamá Café, Talleres y Cursos y la
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: sábado 11 de Julio 2026

Horario: 8:30 a. m. a 1:30 p. m. (sábados)

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, Philip Hu Zhang caficultores.

Incluye: Material didáctico (insumos), Carpeta, Bolígrafo y Certificado de culminación USMA .

Síguenos en nuestro Instagram: @usmaeduc