



## INFORMACIÓN GENERAL

Arte y Pasión Café es una escuela de baristas que cuenta con un equipo multidisciplinar de profesionales en el área de bebidas; conformado por: bartenders, baristas, sommeliers y gastrónomos. Este equipo es liderado por Antonio Romero, fundador de Arte y Pasión Café además de evaluador en competencias laborales, campeón nacional de latte art, cafés espirituosos y café ibrik, quien ha sido certificado por la IBA<sup>1</sup> y la SCAE<sup>2</sup>. Representando a Colombia en los campeonatos mundiales de Inglaterra y Alemania, se posicionó como sexto en el ranking mundial. Por último, como instructor ha capacitado a más de 3.000 personas en Perú, Venezuela y Colombia.

## DESCRIPCIÓN

El programa de Barista Tostador es un entrenamiento personalizado, que tiene como objetivo complementar el conocimiento y habilidades de los estudiantes del Café. El programa se enfocará en procesos de selección, análisis de calidad y transformación de Cafés Especiales. Profundizando en la personalidad del tueste. Teniendo principal atención en variables de post-cosecha, variedades, beneficio, estabilización, tueste y desarrollo del sabor.

## EXPECTATIVAS Y OBJETIVOS

El estudiante del programa Barista Tostador desarrollará habilidades prácticas a lo largo del proceso, tales como; producción de Cafés especiales, trazabilidad y origen del sabor, composición química de la almendra, reacciones químicas en el tueste del café, compuestos químicos del tueste aromas y sabores, manejo de curvas de tueste, por último desarrollo de habilidades sensoriales para el reconocimiento de las calidades del café.



#SOYARTEYPASION

<sup>1</sup> IBA (siglas en Inglés para International Bartenders Association)  
<sup>2</sup> SCAE (Siglas en Inglés para Speciality Coffee Association of Europe)



[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)



# PROGRAMA

---

**2**  
HRS

## **Introducción a la tostación**

- Concepto del tueste, surgimiento, modelos y últimos avances.
- Tipos de tostadoras y quemadores.

**2**  
HRS

## **Curva de tueste**

- Fases del tueste y etapas de desarrollo, Puntos críticos durante el tueste, influencia en la presión frente al crack, Mermas y % desarrollo, y físicos.

**2**  
HRS

## **Análisis químicos 1**

- Reacción y transformación de los minerales, proteínas, lípidos, alcaloides, cafeína, ácidos carboxílicos y fenólicos.

**2**  
HRS

## **Análisis químicos 2**

- Cambios químicos, Reacciones de Maillard, Straker y pyrolysis.

**2**  
HRS

## **Análisis del tueste**

- Desarrollo de perfil de tueste, Niveles de tueste básico, ROR, el tiempo y su influencia, Puntos control y puntos críticos del perfil de tueste y Grados agron.

**2**  
HRS

## **Calidad y uniformidad en la materia prima**

- Trazabilidad del café, calidades e influencia en el tueste.

## **Prácticas**

**2**  
HRS

### **Practica #1**

#### **Tueste y selección:**

Café horneados, subdesarrollo, sobre-desarrollo, Quakers, Scorching y Tipping.

**2**  
HRS

### **Practica #2**

Selección y tueste de Defectos Grado 1 y 2, análisis en la afectación en perfil del tueste.

**2**  
HRS

### **Practica #3**

Primer ejercicio: Curva regular (tueste medio), curva aguda (tueste media-alta) y curva extendida (tueste medio bajo).

**2**  
HRS

Mantenimiento y aseguramiento de equipos industriales.

**4**  
HRS

Análisis Sensorial de muestras desarrolladas y conclusiones.

**20**  
HRS

**Prácticas en planta**

#SOYARTEYPASION



[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)



# MATERIAL SUMINISTRADO

*Manual del Maestro tostador  
Certificado de asistencia*

---

## PERFIL DEL ASPIRANTE

*El programa de Barista Tostador esta dirigido a Baristas líderes, dueños de barras, Tostadores empíricos, productores de café, chef, someliers y emprendedores que busquen evolucionar en los microtuestes de especialidad.*

*El programa será coordinado por Andrés Toledo en su totalidad, quien cuenta con el apoyo de los baristas líderes de la escuela. Los horarios podrán ser pactados de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los aspirantes al curso, de lunes a viernes dentro de las siguientes opciones:*

- \* En la mañana de 7:00 a.m. a 9:00 a.m. o de 9:30 a.m. a 11:30 a.m.*
- \* Medio día de 11:30 a.m. a 1:30 p.m.*
- \* En la tarde de 3:00 p.m. a 5:00 p.m o de 5:30 p.m. a 7:30 p.m.*

---

## RECOMENDACIONES PARA ingresar al laboratorio

- Tener ropa cómoda*
- Llevar el cabello recogido*
- No ingresar alimentos ni bebidas*
- No utilizar perfume*
- Poner los celulares en modo de vibración*

---

#SOYARTEYPASION



*[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)*



## DURACIÓN Y COSTOS

La duración del curso consta de 44 horas divididas en 24 horas de entrenamiento personalizado y 20 horas en desarrollo de habilidades.

El valor del entrenamiento es de dos millones quinientos mil pesos (\$2.500.000 COP), el cual debe ser pagado previamente al inicio del taller, este pago debe hacerse directamente en la Academia para **obtener un 5 % de descuento en efectivo**, dejando todos los datos del estudiante para su correcta inscripción.

Adicionalmente, abrimos los canales de Nequi o Daviplata al 3175097835, pero por este medio no aplica el descuento.

**Nota:** el estudiante debe enviar por correo o vía WhatsApp al 3175097835, nombres completos, número de documento, correo electrónico, teléfono, horarios elegidos en las franjas propuestas y soporte de pago.

Cualquier información adicional o sugerencia, con gusto le atenderemos en nuestra línea WhatsApp 317 5097835 o en nuestro correo electrónico.



Atentamente,

*Antonio  
Romero.*

**BARISTA  
TOSTADOR**



#SOYARTEYPASION



[www.arteypasioncafe.com](http://www.arteypasioncafe.com)  
Email [arteypasioncafe@gmail.com](mailto:arteypasioncafe@gmail.com)