FET
FUNDACIÓN ESCUELA TECNOLÓGICA DE NEIVA
JESÚS OVIEDO PÉREZ



Diplomado en

NIVEL 2

Ciencias del Café y **Barismo Avanzado**

De la técnica del barismo a la **maestría en la taza**

Del **2 al 19 de diciembre de 2026** · 30 horas presenciales

Más información al **322 304 2498**

FET
FUNDACIÓN ESCUELA TECNOLÓGICA DE NEIVA JESÚS OVIEDO PÉREZ

Barismo Avanzado

Diseñado para quienes ya dominan las bases del barismo y quieren llevar su técnica a un **estándar profesional**: calibrar y diagnosticar el espresso, texturizar leche, diseñar recetas de filtrado, evaluar cafés con criterio sensorial y conocer en planta los **procesos de transformación del café**.



30 horas presenciales

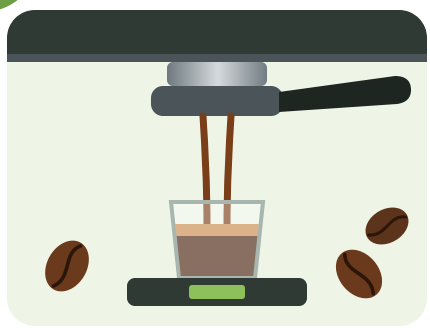
2 al 19 de diciembre

12 sesiones prácticas

Salida de campo a planta

¿Qué aprenderás?

01



Espresso avanzado y extracción

Aprende a leer cada shot: ajusta dosis, rendimiento y tiempo para llegar a un espresso equilibrado y corrige sus defectos con método.

- Profundización en variables de extracción: dosis, rendimiento, tiempo y ratio.
- Calibración avanzada de molino y diagnóstico de espresso.
- Análisis de subextracción y sobreextracción.

02



Leche y bebidas a base de espresso

Logra una microespuma sedosa y estable, da tus primeros trazos de latte art y estandariza la receta de cada bebida.

- Texturización de leche, microespuma y fundamentos de latte art.
- Preparación y estandarización de bebidas a base de espresso.

03

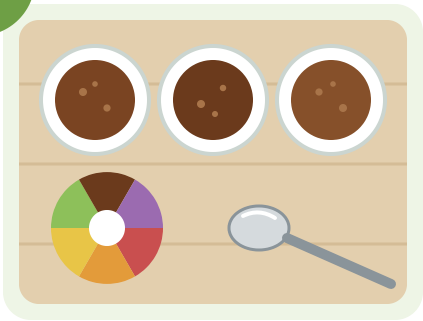


Filtrados y diseño de recetas

Controla las variables del filtrado y diseña recetas propias que resalten el perfil de cada café.

- Filtrados: recetas, turbulencia, temperatura, molienda y tiempos.
- Diseño y ajuste de recetas según perfil de taza.

04

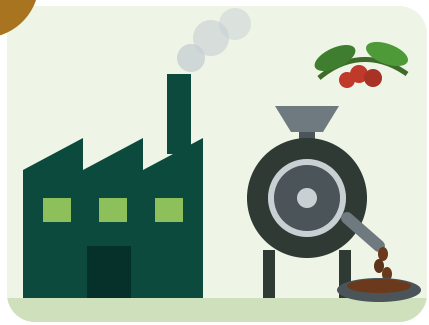


Cata y operación de equipos

Compara cafés con criterio sensorial y mantén tus equipos en condiciones óptimas de operación.

- Catación comparativa y evaluación sensorial.
- Buenas prácticas de limpieza, mantenimiento y operación de equipos.

05



Sábado 12 de diciembre

Salida de campo

Visita a una fábrica de transformación del café para ver en planta lo que se aprende en barra.

- Recorrido por una fábrica de transformación de café.
- Observación de los procesos del café en planta.

Diciembre 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20

Miércoles a viernes
6:00 p. m. – 8:00 p. m.

Sábados
7:00 a. m. – 11:00 a. m.

Salida de campo
Sábado 12 de diciembre

FET
FUNDACIÓN ESCUELA TECNOLÓGICA DE NEIVA JESÚS OVIEDO PÉREZ

Formación 100 % presencial › 30 horas

12 sesiones · **10 horas semanales** · del **2 al 19 de diciembre de 2026**

Miércoles, jueves y viernes
6:00 p. m. – 8:00 p. m.
9 sesiones

Sábados
7:00 a. m. – 11:00 a. m.
3 sesiones, incluida la salida de campo

Mistela Café-Restaurante · Cl. 6 #9-6, Neiva, Huila

Inversión Total
$600.000 COP

Egresados del Nivel 1: **$540.000 COP**
10 % de descuento exclusivo

Incluye certificación

Nota: Los insumos de práctica, transporte, viáticos o alquiler de equipos, cuando sean requeridos y no estén disponibles en el lugar, se cotizarán por separado.

FET
FUNDACIÓN ESCUELA TECNOLÓGICA DE NEIVA JESÚS OVIEDO PÉREZ