



CafésDeLoja

Plan de formación del Barista Pro

Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda

Formación de Barista Pro

1. Información General

Título del curso: Formación de Barista PRO del CafésDeLoja

Duración: 4 semanas

Modalidad: Híbrido

Público objetivo: Apasionados por el café con proyección a ser franquiciados CDL o Baristas Pro

Objetivo general: Formar Baristas Pro para el CafésDeLoja

Competencias a desarrollar:

- Expertise en café de especialidad lojano
- Expertise en preparación de bebidas
- Ventas, gestión y operación de un CDL del CafésDeLoja

2. Estructura del Curso

Módulo 1: Introducción y fundamentos del café de especialidad

[En línea]

Objetivos específicos:

- Comprender los conceptos básicos del café de especialidad
- Identificar la importancia de los cafés de especialidad en la industria del café.



CafésDeLoja

Plan de formación del Barista Pro

Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda

Contenidos:

- Historia del café
- Cultivo y procesamiento del café
- La cultura del café

Actividades:

- Lectura guiada
- Foro de presentación
- Cuestionario diagnóstico

Módulo 2: Bebidas en base a cafés de especialidad [En línea]

Objetivos específicos:

- Conocer las principales herramientas utilizadas en la preparación de bebidas de cafés de especialidad
- Conocer las principales bebidas que se preparan en base a cafés de especialidad
- Aplicar técnicas básicas para preparar bebidas en base a cafés de especialidad

Contenidos:

- Herramientas digitales o metodológicas
- Procedimientos paso a paso
- Casos prácticos

Actividades:

- Taller práctico
- Ejercicio individual
- Evaluación parcial

Módulo 3: El Barista Pro del CafésDeLoja [En línea]



CafésDeLoja

Plan de formación del Barista Pro

Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda

Objetivos específicos:

- Conocer los conceptos para operar un CDL del CafésDeLoja
- Conocer y aplicar las directrices para operar un CDL del CafésDeLoja
- Capacitar en metodología de ventas dentro del CDL

Contenidos:

- Herramientas digitales o metodológicas
- Procedimientos paso a paso
- Casos prácticos

Actividades:

- Taller práctico
 - Ejercicio individual
 - Evaluación parcial
-

Módulo 4: Aplicación práctica [Presencial]

Objetivos específicos:

- Integrar los conocimientos adquiridos en la fase virtual de la formación
- Desarrollar habilidades basada en práctica real en un CDL.

Contenidos:

- Participación como asistente de Barista Pro en un CDL real ()
- Horas de practica asistida
- Horas de practica sin supervisión

Actividades:

- Practica real en CDL real
-



CafésDeLoja

Plan de formación del Barista Pro

Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda

Módulo 5: Evaluación y cierre [En línea]

Objetivos específicos:

- Evaluar el aprendizaje alcanzado.
- Reflexionar sobre la aplicación futura de los conocimientos.

Contenidos:

- Revisión general
- Autoevaluación
- Plan de mejora personal

Actividades:

- Participación en foro
- Autoevaluación
- Cierre del curso

	CafésDeLoja Plan de formación del Barista Pro Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda
---	---

3. Evaluación

Tipo de evaluación	Porcentaje
Participación y actividades	20%
Evaluaciones parciales	30%
Aplicación practica operando CDL	40%
Autoevaluación	10%

4. Recursos Didácticos

- Presentaciones y lecturas digitales
- Videos explicativos
- Foros y debates
- Plantillas y guías prácticas
- Herramientas interactivas y prácticas en CDL real.

5. Cronograma Tentativo

Semana	Tema principal	Actividad clave
1	Módulo 1 y 2	Foro de presentación, evaluaciones
2	Módulo 3	Cuestionario y lecturas
3	Módulo 3: Prácticas en CDL	Prácticas supervisadas y sin supervisión
4	Módulo 5	Desarrollo del proyecto



CafésDeLoja

Plan de formación del Barista Pro

Versión 0.1 elaborado por: José Luis Granda

6. Inversión y formas de pago

Inversión particulares: UDS 500* *(incluye materiales para prácticas)*

Becas, descuentos y formas de pago:

- Aspirantes a Baristas Pro: 75% beca, diferencia devengable con trabajo.
- Franquiciados: 100% de beca incluido en costo de franquicia

* No incluye IVA

Incripciones al: 096 359 4974 | cafesdeloja@gmail.com