

“Quiero ser barista”: la profesión que crece en Mendoza

19/03/2023



Un **barista** es un profesional con amplios conocimientos sobre la preparación y las cualidades del mejor **café**. Es el especialista que pone en un pocillo de café, todos sus conocimientos, los cuidados y mantenimientos de los equipos, los tipos de leche, las esencias a utilizar y la temperatura del producto. Es una ciencia hacer un buen café, incluso son quienes se encargan de que el pedido llegue al cliente de la mejor manera posible.

Este profesional se vale de los cafés de especialidad, los que cumplen con estándares de calidad en todo su proceso.

En **Mendoza**, al igual que otras ciudades del mundo, se dictan **cursos de formación para estos nuevos profesionales de la industria de la cafetería**. Hay diferentes propuestas, según la carga horaria y las expectativas de cada interesado en el tema.

Capacitación intensiva

Café Cumbal cuenta con una Escuela de Barismo, donde se ofrece capacitación a través de diferentes modalidades de cursos. Su propietario, Alvaro González, un empresario del rubro, señaló que hay una gran demanda de jóvenes y adultos que concurren a estos cursos, en muchos casos para irse fuera del país, otros para trabajar en el país y otro tanto lo hace por curiosidad, por hobby.

“Dictamos formación que incluye la introducción al barismo y otros más avanzados. También ofrecemos cursos de arte latte, que es la técnica para vaporizar la leche y volcarla al café y estamos por incorporar un dictado de filtrado, introducción a la cata del café y al mundo sensorial”, explicó el empresario.

El valor de los cursos ronda entre 9 mil y 12 mil pesos, que incluyen entre 4 y 5 clases de 4 horas, ya que lo que pretenden es que sumen un mínimo de 20 horas de capacitación. Se puede solicitar más información en el perfil de Instagram: @cafe.cumbal.

La idea, aclaró González, es que practiquen lo más posible y por eso **buscan que sean personalizados y no más de 6 personas por curso**. Contó que concurren hombres y mujeres en una misma proporción y jóvenes y adultos.

Un referente del mercado

La **academia de Baristas de Bruno Brown** (Juan B Justo 90 esquina Sáenz Peña, Godoy Cruz) ya tiene listos los cursos de abril. Son en total cinco clases teórico-prácticas los días miércoles 12, viernes 14, miércoles 19, viernes 21 y martes 25 y se puede solicitar más detalles en @brunobrowncafe, su perfil de Instagram.

La **temática** incluye: la ruta del café, desde la planta hasta la taza final; historia del café, plantación, botánica, cosecha, procesos de lavado, almacenamiento y distribución, tostado y torrefacción, diferentes preparaciones de café (chemex, prensa francesa, moka, método filtrado, v60, etc.), el agua y sus consecuencias, preparación del expreso perfecto, mantenimiento de maquinaria, carta italiana, emulsión de leche. Valor del taller 12 mil pesos.

También en **Ethiopia Café Bike** (Plaza España – Ciudad Mendoza), ofrecen formación, a través de cursos completos, dictados por el emprendedor Fernando González que destacó que la profesión de Barista se maneja por categorías y es bastante cara. Para más información, contactarlos a través de Instagram en @ethiopia.baristabike.

Fuente: El Sol