



## ¿Cómo puedo convertirme en barista?

- La tarea primordial de un barista es promover el consumo de café de alta calidad
- Es fundamental buscar un preparación y certificación como barista
- La curiosidad y la pasión son el motor para convertirse en barista

**Ciudad de México a 13 de julio 2020.** Ser Barista es una de las profesiones más fascinantes de la industria de alimentos y bebidas. La labor de estos profesionales va más allá de la preparación de bebidas, pues su principal trabajo es ofrecer a sus clientes experiencias para promover el consumo de café de alta calidad y valorizar el trabajo de todas las personas que intervienen en la cadena productiva del café.

Ser barista, implica tener un paladar desarrollado, capacitación constante para desarrollar habilidades, y desde luego ser apasionado del café. Aquí te compartimos algunos consejos de expertos que te ayudarán a emprender una carrera exitosa como Barista.

“Para ser barista principalmente se requiere entrenar bien al paladar, para poder identificar las cualidades de un café, y encontrar en este desde perfiles muy sutiles hasta defectos notables. También el Barista necesita desarrollar habilidades de comunicación que le permita compartir con sus clientes “la experiencia de beber una buena taza de café y ser un fiel promotor del consumo de café de calidad”.

**-Alejandro Escobar, instructor de barista**

“El conocimiento y la educación son fundamental. Hay que buscar una preparación formal y una certificación como Barista profesional, para lograrlo recomiendo a los jóvenes que se acerquen a las organizaciones especializadas en el desarrollo del conocimiento sobre el café. Antes para poder aprender y obtener reconocimiento las personas debían irse a otro país a tomar un curso o un diplomado. Sin embargo, actualmente contamos en México con sólidas instituciones, como la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad

(AMCCE), cuyo objetivo es brindar herramientas y certificaciones para la profesionalización de baristas, tostadores e incluso productores”.

**-Erika Chagoya, Barista**

“Hay que tener un gusto por el consumo de café y una gran curiosidad por aprender qué hay detrás de la elaboración de esta bebida. Para las nuevas generaciones les puedo aconsejar que conviertan su pasión por el café en su principal motor para seguir aprendiendo. Si quieren crecer en este ámbito deben buscar información, leer libros, tomar cursos prácticos, visitar fincas, probar todos los cafés que encuentren, pues todo esto les permitirá entender y valorar el trabajo que implica ofrecerle al cliente una buena taza de café, y desde luego, compartir este conocimiento con los demás”.

**-Miriam Aldana, Barista**

“Se debe tener carisma, simpatía y responsabilidad. El Barista debe estar consciente de que es una parte esencial de una cadena productiva y que todos los productores, tostadores y catadores confían en él para que los represente ante el consumidor final. Entonces es muy importante estudiar, asistir a cursos, certificarse y participar en competencias, pues todo esto le permitirá entender todo el proceso de producción y adquirir las habilidades necesarias para ser un buen barista”.

**-Guillermo Lugo, Barista**

“Considero que la diferencia entre saber preparar café y ser barista profesional está en la formación. A través de cursos es que se puede aprender a preparar una buena taza de café conforme a estándares internacionales. Otro factor importante en el aprendizaje es apoyarse en los amigos, aquellos que con franqueza te pueden decir si lo que estás haciendo está mal y cómo puedes mejorar”.

**-Carlos de la Torre, Barista**

Del **22 al 24 de octubre de 2020**, en el World Trade Center de la Ciudad de México, se llevará a cabo el encuentro más importante de la industria del café. Durante tres días expositores y visitantes se reunirán en **Expo Café** para celebrar, reconocer y conectar con todos los actores de la cadena productiva de café en México.

**Acerca de Expo Café**

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa.

La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

#### **Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

#### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)