



## 8 Buenos Hábitos de un Barista Profesional

El café más que una bebida; es una experiencia que despierta los sentidos y nos conecta con una historia que comienza en los campos de cultivo y termina en una taza perfectamente preparada.

En el centro de esta experiencia se encuentra el **BARISTA**, un profesional que no solo domina la técnica detrás de cada espresso, sino que también comprende la importancia del servicio, el conocimiento y la pasión por el café.

Ser **BARISTA** no es simplemente operar una máquina de espresso, sino comprender cada detalle que influye en la calidad de la bebida: la frescura del grano, la molienda exacta, la calibración del equipo y, sobre todo, la conexión con el cliente. Un buen **BARISTA** es quien transforma el café en un arte y eleva la experiencia de quien lo disfruta.

Para lograr esto, te compartimos **8 buenos hábitos** que marcan la diferencia en **Entre Nubes De Café**, la barra de café de Guillermo Lugo.

### 1. Limpieza Constante: Un Espacio Impecable Refleja Profesionalismo

Mantener la estación de trabajo limpia mejora la eficiencia, garantiza la calidad del café y la seguridad en la preparación. Esto incluye:

- Limpiar la máquina de espresso y los molinos con regularidad.
- Lavar y desinfectar todos los utensilios después de cada uso.
- Evitar acumulación de residuos de café que puedan alterar el sabor.

- Cuidar la presentación personal: uniforme limpio, cabello recogido y manos impecables. Un **BARISTA** que cuida su imagen y su espacio de trabajo proyecta profesionalismo y genera confianza en los clientes.

## **2. Uso Correcto de la Maquinaria y Organización Eficiente**

La barra de café es un espacio donde la rapidez y la precisión son clave. Un **BARISTA** profesional debe:

- Tener todos los ingredientes y herramientas en su lugar antes de comenzar el servicio.
- Conocer a profundidad los factores que influyen en la extracción del café, como molienda, temperatura y tiempo.
- Cuidar y mantener en óptimas condiciones el equipo de trabajo.

## **3. Calibración Diaria: Ajuste Perfecto para Cada Espresso**

El café es un producto vivo, y factores como la humedad y la temperatura pueden afectar su extracción. Por ello, es indispensable:

- Ajustar el molino y la máquina de espresso al inicio de cada jornada.
- Monitorear la extracción durante el día y hacer ajustes según sea necesario.

## **4. Probar el Café que Prepara y Conocer su Origen**

El conocimiento profundo del café no solo permite mejorar la preparación, sino que también enriquece la experiencia del cliente al compartir la historia detrás de cada taza. Para garantizar un café excepcional un barista debe:

- Asegurar que cada shot de espresso cumpla con los estándares de calidad en sabor, aroma y textura.
- Conocer el origen del café: el estado, municipio, nombre de la finca y el proceso de beneficio (lavado, honey, natural).
- Saber el nombre del productor o comunidad que cultivó el café.

## 5. Brindar un Excelente Servicio al Cliente

El café no solo se trata de sabor, sino también de experiencia. Un servicio excepcional puede convertir a un cliente ocasional en un cliente frecuente, por ello el **BARISTA** debe:

- Ser amable y atento en todo momento.
- Preguntar las necesidades del cliente y hacer recomendaciones basadas en sus gustos.

## 6. Capacitación Continua

El mundo del café está en constante evolución, y un **BARISTA** profesional nunca deja de aprender. El crecimiento profesional permite ofrecer una mejor experiencia y diferenciarse en la industria.

Es fundamental:

- Mantenerse actualizado en tendencias, métodos de extracción y nuevas técnicas de barismo.
- Ser creativo, experimentar con recetas y preparaciones innovadoras.
- Asistir a cursos, catas y eventos relacionados con el café.

## 7. Trabajo en Equipo: Colaboración para una Barra Eficiente

- Conocer todas las áreas del café y poder apoyar en cualquier puesto cuando sea necesario.
- Contribuir a un ambiente positivo. Mantener una comunicación clara y efectiva con los compañeros.

## 8. Conocer el Menú y Promover los Productos

Un **BARISTA** debe ser un embajador del café y del menú de su establecimiento. Esto implica:

- Conocer cada bebida y sus ingredientes.
- Ofrecer sugerencias a los clientes según sus preferencias.

- Promover bebidas especiales y productos complementarios como postres o snacks.

Cada taza cuenta una historia... y el barista es el narrador. La combinación de técnica, conocimiento y actitud hace que un **BARISTA** se convierta en un verdadero especialista en café. Si quieres llevar tu pasión por el café al siguiente nivel, **Expo Café & Gourmet 2025** es el lugar ideal para aprender, conectar y descubrir nuevas oportunidades. Del **13 al 15 de marzo en Expo Guadalajara**, este evento reunirá a representantes y distribuidores clave de la industria del retail. Además, encontrarás todo lo necesario para emprender tu propia cafetería y conocerás las últimas tendencias a través de talleres y conferencias especializadas.

#### **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con más de 14 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: [www.cafeygourmet.com](http://www.cafeygourmet.com)

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

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 más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

Contacto de prensa

Claudia Orozco Relaciones

Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx) / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322

