

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	1 de 9

Barista

Código	Versión	Fecha de oficialización	Período para revisión
EC.3.9.1-D01/25	02	Junio 2026	3 años

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 9

1. Datos generales

Nombre del esquema:	Barista		
Código CIUO:	5132 Camareros de barra		
Alcance de la certificación:	Dirigido a personas que se desempeñan en preparar y servir bebidas a base de café, aplicando técnicas y procedimientos de trabajo, normas de inocuidad y buenas prácticas de manufactura.		
Vigencia de la certificación:	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado.		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Período para revisión
EC.3.9.1-D01/25	02	Junio 2026	3 años

2. Contenido del esquema

2.1. Aptitud

No aplica.

2.2. Prerrequisitos

2.2.1 Certificación inicial

Prerrequisitos	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más.	1. Copia de documento de identificación personal (vigente).
2. Saber leer y escribir.	2. No se requiere evidencia.
3. 2 años de experiencia laboral como barista.	3. Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el Intecap realiza una entrevista técnica, la cual sustituye a la constancia.
4. Realizar pago del proceso de certificación Q275.00.	4. Constancia/compromiso de pago.

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	3 de 9

2.2.2 Renovación de la certificación

Prerrequisitos	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad.	1. Copia de documento de identificación personal (vigente).
2. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación.	2. Constancia/compromiso de pago.

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	4 de 9

2.3. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación	
			Entrevista	Ejercicio práctico
C.1 Elaborar bebidas a base de café, cumpliendo con los procedimientos, las normas de seguridad personal y los estándares nacionales e internacionales.	C.1.1. Realizar la puesta a punto del área de trabajo, cumpliendo con los procedimientos, las normas de seguridad personal y las buenas prácticas de higiene.	C.1.1.1. Verificar y acondicionar el área de trabajo: equipos, materiales e insumos, cumpliendo con los procedimientos, las normas de seguridad personal y las buenas prácticas de higiene.	No aplica	X
		C.1.1.2. Realizar el lavado y la desinfección de manos, cumpliendo con la secuencia establecida, los procedimientos, las normas de seguridad personal y las buenas prácticas de higiene.	No aplica	X
		C.1.1.3. Identificar los riesgos de contaminación presentes en el área de trabajo, identificando las fuentes, los riesgos asociados y su relación con la limpieza, el orden y la seguridad ocupacional.	X	No aplica
		C.1.1.4. Limpiar, desinfectar y ordenar el área de trabajo: equipos, utensilios y materia prima, cumpliendo con los procedimientos, las normas de seguridad personal y las buenas prácticas de higiene.	No aplica	X
		C.1.1.5. Describir la utilización de los productos y los utensilios de limpieza (limpiadores de apoyo) de acuerdo con su función.	X	No aplica
		C.1.1.6. Describir el proceso de requisición de materia prima y materiales, cumpliendo con las necesidades del servicio y los procedimientos establecidos.	X	No aplica
		C.1.1.7. Explicar el proceso de recepción y almacenamiento de materia prima, cumpliendo con los procedimientos establecidos.	X	No aplica

EC.3.9.1-D01/25	Barista	Versión 02
-----------------	---------	------------

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación	
			Entrevista	Ejercicio práctico
		C.1.1.8. Calibrar el molino para la preparación del <i>espresso</i> , cumpliendo con los procedimientos, las normas de seguridad personal y las buenas prácticas de higiene.	No aplica	X
		C.1.1.9. Describir las condiciones mínimas necesarias con las que debe contar el molino, previo a su uso para la molienda y dosificación del café.	X	No aplica
	C.1.2. Elaborar bebidas frías y calientes a base de café, cumpliendo con los procedimientos y de acuerdo con las buenas prácticas de higiene y seguridad personal.	C.1.2.1. Elaborar café <i>espresso</i> , cumpliendo con la receta establecida, los procedimientos, las buenas prácticas de higiene, seguridad personal y manipulación de equipos.	No aplica	X
		C.1.2.2. Describir la importancia de colocar la leche a temperatura ambiente o fría para el espumado.	X	No aplica
		C.1.2.3. Elaborar bebidas calientes a base de café <i>espresso</i> con leche (<i>cappuccino</i> , <i>latte</i> , <i>moka</i> , y <i>macchiato</i>), cumpliendo con los procedimientos, las buenas prácticas de higiene, seguridad personal y características organolépticas.	No aplica	X
		C.1.2.4. Elaborar bebidas frías a base de café <i>espresso</i> con leche a punto de nieve (<i>frappé</i>) y refrescada (<i>iced</i>), cumpliendo con los procedimientos, las buenas prácticas de higiene, seguridad personal y características organolépticas.	No aplica	X

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	6 de 9

Competencias	Subcompetencias	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación	
			Entrevista	Ejercicio práctico
		C.1.2.5. Identificar los diferentes tipos de filtros, la temperatura del agua y las moliendas de café, describiendo sus características, de acuerdo con el método de extracción y las especificaciones técnicas.	X	No aplica
		C.1.2.6. Elaborar bebidas a base de café negro aplicando métodos de preparación alternativos por inmersión total (prensa francesa, remojo apagado) y por goteo manual (V60, Chemex), cumpliendo con los procedimientos, las buenas prácticas de higiene, seguridad personal y características organolépticas.	No aplica	X
		C.1.2.7. Describir los diferentes tipos de extracción del café negro utilizados en la preparación de bebidas.	X	No aplica

EC.3.9.1-D01/25	Barista	Versión 02
-----------------	---------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	7 de 9

2.4. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.4.1 Métodos de la evaluación inicial

- a. **Entrevista:** consiste en una conversación entre el candidato y el examinador, en la cual se realizan preguntas para comprobar si el candidato cuenta con los conocimientos relacionados con la especialidad.

Tiempo de evaluación: Máximo 30 minutos
Requisito para aprobar: 80 % de respuestas satisfactorias

- b. **Ejercicio práctico:** consiste en realizar la puesta a punto del área de trabajo y elaborar bebidas frías y calientes a base de café. Estas actividades se llevan a cabo con la presencia de un examinador, quien determina si el candidato posee las habilidades requeridas. El examinador coordina la evaluación, de forma que puedan ejecutarse todas las tareas descritas en el presente documento respetando el tiempo designado para la evaluación.

Tiempo de evaluación: Máximo 2 horas
Requisito para aprobar: 100 % de los ejercicios prácticos completados satisfactoriamente

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:

1. Evaluación simultánea de candidatos: la entrevista debe realizarse de forma individual para garantizar la confidencialidad de la información. El ejercicio práctico puede realizarse con un candidato a la vez, garantizando que el candidato cuente con los insumos necesarios para trabajar individualmente.
2. La evaluación práctica puede realizarse:
 - a. En el lugar de trabajo del candidato, para lo cual el evaluador acompaña al candidato y evalúa in situ, garantizando que obtiene evidencias para todas las actividades descritas en el presente esquema. Esta modalidad debe ser priorizada por encima de escenarios montados.
 - b. En los talleres del Intecap, siempre que se cuente con las condiciones para ejecutar la evaluación.
3. El examinador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
4. El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación.
5. El candidato debe presentarse al lugar de evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (vigente) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

2.4.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, la persona certificada debe realizar las siguientes actividades:

- a. Cumplir con los prerrequisitos para la renovación de la certificación establecidos en el esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación.
- b. Someterse a las evaluaciones establecidas en el esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación.

EC.3.9.1-D01/25	Barista	Versión 02
-----------------	---------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	8 de 9

2.4.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La **certificación inicial** se otorga a los candidatos que:

- Completen satisfactoriamente los prerequisites para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.2.1.
- Aprueben la evaluación vigente conforme a lo establecido en el numeral 2.4.1 de este documento.

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- Completen satisfactoriamente los prerequisites para la renovación, establecidos en el esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación.
- Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación.
- Cumplan con lo establecido en el numeral 3.3 de este documento.

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Las causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentran descritas en el documento **Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación**, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Presentar su solicitud para la renovación de la certificación dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica.

3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica.

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	9 de 9

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

El presente esquema tiene como referencia los siguientes documentos:

- CONOCER (2015). Estándar de competencia. EC0622 Preparación de bebidas con base de café.
- Instituto Técnico de Capacitación y Productividad -Intecap-. (2011) Instrumento para la evaluación teórico-práctico. Barista. Guatemala.
- INCUAL (2007). INA238_2. Fabricación de productos de café y sucedáneos de café.
- Estándar de competencia laboral de preparación de bebidas de café (2018). Perú.
- Catálogo de Ocupaciones para Colombia. Perfil Ocupacional Baristas, s.f. Colombia.
- Estándares de la Specialty Coffee Association (SCA).

5. Glosario

No aplica.