



BARISTA 101

(Dirigido a personas que nunca han tenido experiencia previa en el manejo de máquina espresso, molinos u otro equipo de confección de tienda de café)

- ☛ **Temas que se cubren en el curso:** Historia, Taller de la Semilla a la Taza, Teoría del Barismo, Manejo de Máquina espresso, Ajuste de molinos, buscando el espresso perfecto, Vaporización de leche, Tiro a la taza y Mantenimiento básico de equipo.
- ☛ **Capacidad Máxima:** 20 personas
- ☛ **Duración:** 3 horas
- ☛ **Secciones:** viernes, 7 de octubre (1pm a 4pm) & sábado, 8 de octubre (10am a 1pm)
- ☛ **Costo:** \$150.00 por persona

BARISTA 102

(Curso dirigido a Baristas o Personas que tengan un conocimiento básico de café)

- ☛ **Temas que se cubren en el curso:** Seminario de Conceptos y Protocolo Básico de Catación que incluye prueba de desarrollo sensorial, aromas del café, evaluación física y triangulación. Este taller te permite vivir toda una experiencia sensorial del café y te ayuda a aplicar estrategias para identificar atributos o defectos en una taza de café.
- ☛ **Capacidad Máxima:** 20 personas
- ☛ **Duración:** 3 horas
- ☛ **Sección:** domingo, 9 de octubre (9am a 12pm)
- ☛ **Costo:** \$200.00 por persona

BARISTA 101 & BARISTA 102

- ☛ **Precio especial:** Si se matricula en ambos cursos tendrá un descuento de \$50.00.
- ☛ **Costo:** \$300.00 por persona

Latte Art

(Indispensable experiencia mínima en el manejo de máquina espresso)

- ☛ **Temas que se cubren en el curso:** Se enfoca en Vaporización de Leche, utilizando diferentes alternativas (leche sin grasa, sin lactosa y soya) y práctica de las tres técnicas de "latte art" (Freeport, Edging, Fudge)
- ☛ **Capacidad Máxima:** 20 personas
- ☛ **Duración:** 3 horas
- ☛ **Sección:** sábado, 8 de octubre (2pm a 5pm)
- ☛ **Costo:** \$125.00 por persona