

Duración: 6 clases de tres (3) horas
6 horas prácticas
Al culminar se certifica por 24 horas.

Pensum

- Cultura del café
- Calidad, atributos y defectos del café
- Ejercicios sensoriales y cata de café
- Introducción a equipos manuales y eléctricos de preparación de café
- Método y técnica de preparación de café
- Limpieza de equipos y mantenimiento
- Concepto de arte Latte.
- Elaboración y diseño de cartas clásicas de café.
- Brewing (filtrados)

Requisitos

- Fotocopia de cédula y EPS

Precio

CLASES GRUPALES

- Precio para egresados \$850.000
- Precio no egresados \$1'200.000

CLASES PERSONALIZADAS

- Precio para egresados. \$1'200.000
- Precio no egresados \$1'300.000



Horario e Inicio

22 de Enero
7:00AM A 10:00AM

