

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 SEMIPERSONALIZADAS

- | | |
|--------------------------|-------------|
| • Precio para egresados. | \$800.000 |
| • Precio no egresados | \$1'000.000 |



Horario e Inicio

03 de Febrero
De 11:00 am a 2:00pm

