

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

