

# PLANIFICACIÓN DEL CURSO

## TEMARIO

- DESEO ESPRESSO COFFEE CENTER
- SCA COFFEE DIPLOMA SYSTEM
- THE WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP
- DATOS GENERALES
- HISTORIA
- GEOGRAFÍA DEL CAFE
- VARIEDADES
- ARÁBICA & RUBUSTA
- LA CEREZA DEL CAFÉ
- EL CULTIVO DEL CAFÉ
- LA RECOLECCIÓN
- LOS PROCESOS
- LOGÍSTICA
- TUESTE
- CATA DE CAFÉS
- EL BARISTA
- MÁQUINA, MOLINO Y TAMPER
- EL ESPRESSO & EL AGUA Y SU IMPORTANCIA
- LATTE ART



# Barista Skills

Intermediate



## DIA UNO

- TEORIA-----> 9:00h / 13:00h  
( DOS RECREO DE 10 MINUTOS )
- CATA DE SABORES ----->13:00h / 14:00h
- COMIDA-----> 14:00h /15:30h  
( HAY 30 MINUTOS DE REPOSO )
- CATA DE ORIGENES ----->16:00h /17:00h
- PUNTO DE MOLIENDA----->17:00h / 18:00h

## DIA DOS

- TEORIA-----> 9:00h / 9:30h
- LATTE ART-----> 9:30h / 13:00h
- EXMEN LATTE -----> 13:00h /14:00h  
( PRÁCTICA 90% )
- \*LOS ALUMNOS QUE NO SE EXAMINEN TERMINARIAN AQUÍ
- COMIDA-----> 14:00h / 15:30h
- EXAMEN EXTRACCIONES -->16:00h / 16:30h
- EXAMEN ESCRITO-----> 16:30h / 17:30h
- RETAIL
- FOTO DE FAMILIA



# Barista Skills

Intermediate

