

INNOVACIÓN DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO

DIRIGIDO A:	Baristas, Operarios de tiendas de café, estudiantes de mesa y bar, amantes del café espresso						
FECHA DE INICIO:	26 de Junio de 2018	HORARIO:	Martes y Jueves de 6:00 – 9:00 pm	INVERSIÓN:	\$ 210.000		
CONOCIMIENTOS PREVIOS	Manejar la máquina de café espresso (opcional)	DURACIÓN	40 horas	TEÓRICAS PRACTICAS	25 horas	TRABAJO AUTÓNOMO	15 horas

ESTRUCTURA ACADÉMICA

- ✓ Café espresso: definición, factores claves para la calidad del espresso, características físicas y sensoriales, requisitos para preparación, grado de extracción y concentración, terminología específica, granulometría, procedimiento para la preparación, características finales, pesos y medidas asociados a la preparación, incidencia de los factores ambientales en la preparación
- ✓ Tostión
- ✓ Molienda
- ✓ Criterios de innovación y desarrollo de productos
- ✓ Presentación y decoración de preparaciones a base de café espresso
- ✓ Innovación de bebidas basadas en café

METODOLOGÍA DE TRABAJO:	La capacitación está basada en un proceso de enseñanza- aprendizaje, teórico practico con base en una formación de competencias laborales con el propósito que el participante adquiera conocimiento, destrezas, habilidades y valores en el desempeño laboral.	
RECURSOS SOLICITADOS:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ayudas Audiovisuales (Video Beam) ✓ Repisa Borrable con Marcadores ✓ Máquina de café espresso y accesorios 	ENTREGABLES:
		✓ Certificado de asistencia digital

INSCRÍBETE AQUÍ

