

### MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LA MAQUINA ESPRESSO

<b>DIRIGIDO A:</b>	Baristas, Operarios de tiendas de café, estudiantes de mesa y bar, amantes del café espresso						
<b>FECHA DE INICIO:</b>	26 de Junio de 2018	<b>HORARIO:</b>	Martes y Jueves de 6:00 – 9:00 pm	<b>INVERSIÓN:</b>	\$ 320.000		
<b>CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>	Operar la máquina de espresso	<b>DURACIÓN</b>	40 horas	<b>TEÓRICAS PRACTICAS</b>	25 horas	<b>TRABAJO AUTÓNOMO</b>	15 horas

### ESTRUCTURA ACADÉMICA

- ✓ Riesgos presentes en el ambiente laboral de la maquina espresso.
- ✓ Procedimientos correctos de limpieza entre la preparación de bebida y bebida.
- ✓ Procedimientos correctos de limpieza diaria en la operación de la máquina.
- ✓ Procedimientos de mantenimiento preventivo Semanal en la operación de la máquina.
- ✓ Procedimientos de seguridad para el desarrollo de su trabajo con la máquina de espresso.
- ✓ Reporte de anomalías y/o fallas en el funcionamiento de la máquina para su mantenimiento preventivo y correctivo.

<b>METODOLOGÍA DE TRABAJO:</b>	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.	
<b>RECURSOS SOLICITADOS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ayudas Audiovisuales (Video Beam)</li> <li>✓ Repisa Borrable con Marcadores</li> <li>✓ Máquina de café espresso y accesorios</li> </ul>	<b>ENTREGABLES:</b>
		✓ Certificado de asistencia digital

INSCRÍBETE AQUÍ

