

A close-up photograph of a barista's hands pouring coffee. The barista is wearing a grey t-shirt with the word "Urbania" visible. They are holding a clear glass pitcher with a wooden handle, pouring a stream of dark coffee into a clear glass measuring cup. The measuring cup has markings from 100 to 600. In the foreground, two white ceramic coffee cups sit on a wooden tray. The background is softly blurred, showing a coffee shop environment.

*Urbania.*

Aprende del mundo del café

Barista experto

# Barista experto

“Para baristas líderes de una tienda especializada, personas que van a montar una tienda de café o quienes quieran profundizar”

Intensidad Horaria:

\*32 horas (cuatro días de 8am a 4pm o a convenir con el estudiante)

Profundización en las bebidas a base de espresso, el arte latte y los métodos filtrados. Se enfoca en:

- Introducción al café: Historia, variedades, proceso desde la semilla hasta la taza
- Introducción a la máquina de espresso: Componentes, molino, accesorios, extracción del espresso y características
- Profundización en calibración del espresso
- Preparación de bebidas calientes: Espresso, cappuccino, americano, latte, macchiato, mochaccino
- Arte latte (8 horas)
- Teoría y práctica de los principales métodos de preparación: Dripper (V60), Chemex, Aeropress, syphon y prensa francesa
- Catación de las bebidas preparadas
- Comportamiento del barista: Higiene y mantenimiento de los equipos

Valor del curso:

Individual \$1,500,000

2 personas: \$2,800,000

3 personas: \$3,900,000

4 personas: \$4,800,000

5 personas: \$5,500,000