

CATALOGO CURSOS



Taller de Latte Art

● **Duración: 8 horas**

● **Objetivo:**

Trabajaremos sobre tu habilidad para desarrollar la técnica adecuada para lograr presentar tu taza con Latte Art.

Mejorar tu Latte Art trabajando específicamente sobre los puntos débiles o con problemas de definición.

Llevar a cabo dibujos más complejos

● **Destinatarios:**

Baristas, aspirantes, entusiastas y profesionales del café que necesiten o deseen mejorar su técnica de Latte Art, ya sea por potenciar habilidades de texturización o vertimiento.

También para quienes poseen alguna máquina que les permita obtener espressos y leche texturizada.

● **Contenidos:**

1. *Fundamento de la texturización*
2. *Calibración de molino*
3. *Mejora en el desarrollo de elasticidad*
4. *Práctica de texturización y vertimiento*
5. *Montaje de cappuccinos*

*Incluye entrega de certificado de asistencia y aprobación, y evaluaciones práctica y teórica
Porcentaje mínimo de aprobación de evaluaciones: 60%*

● **Valor \$120.000**