

¿Por qué certificarte con la SCA?



La certificación SCA (Specialty Coffee Association) es un estándar internacional que valida tus conocimientos, habilidades y compromiso con la excelencia en el mundo del café de especialidad. Obtener esta certificación no solo te brinda una formación técnica rigurosa, sino que también te posiciona como un profesional reconocido a nivel global.

Contar con una certificación SCA:

- Abre puertas laborales en todo el mundo, ya que es una credencial respetada por cafeterías, tostadores y empresas de la industria.
- Demuestra tu dominio en áreas clave como la preparación del espresso, análisis sensorial, tueste, brewing y más.
- Te conecta con una comunidad global de profesionales apasionados por el café de calidad.

Aumenta tu valor profesional y credibilidad frente a clientes, empleadores e inversionistas si deseas emprender tu propio negocio.

En un mercado cada vez más competitivo, invertir en una certificación SCA es invertir en tu futuro como barista, brewer, tostador, catador o emprendedor en café.

- Forma parte de la red internacional de estudiantes respaldados por el ente rector del café más importante en el mundo, la SCA (Specialty Coffee Association)"-

Erick Velasco

Entrenador Autorizado SCA - CEO
Lauseker Escuela de Barismo



Lauseker Escuela de Barismo | Quito - Ecuador | Telf.: 0984321712

Calle Vozandes N39-104 y Av. América - Edificio YONNE business center - Oficina 4A

¿Cómo funciona la educación SCA?



La **Coffee Skills Program de la SCA** se basa en 5 carreras de especialización con aval internacional en: **Barista Skills** (máquina de espresso), **Brewing** (métodos alternativos de extracción - filtrados de café), **Green Coffee** (procesos de evaluación de café en verde - ideal para exportar o importar café), **Roasting** (tueste de café) y **Sensory Skills** (análisis sensorial del café - catación)

Actualmente Lauseker Escuela de Barismo, a través de nuestro instructor autorizado Erick Velasco ofrece los procesos de educación en: Barista Skills, Brewing y Roasting

Cada especialización esta compuesta por 3 cursos:

Nivel fundamental el cual es ideal para iniciar desde 0 e insertarte en el mundo laboral de la industria del café.

Nivel intermedio que elevara tus habilidades así como tus conocimientos para convertirte en un barista de alto rendimiento.

Nivel profesional que te consolidará como un experto profesional en la materia o disciplina de estudio seleccionada.



Nivel Fundamental
16 horas de formación



Nivel Intermedio
20 horas de formación



Nivel Profesional
24 horas de formación



Nivel Fundamental
16 horas de formación



Nivel Intermedio
20 horas de formación



Nivel Profesional
24 horas de formación



Nivel Fundamental
16 horas de formación



Nivel Intermedio
20 horas de formación



Nivel Profesional
24 horas de formación

Lauseker Escuela de Barismo | Quito - Ecuador | Telf.: 0984321712

Calle Vozandes N39-104 y Av. América - Edificio YONNE business center - Oficina 4A