

www.lauseker.coffee

# Curso SCA **Barista Skills Foundation**



**16 horas**  
100% Presencial

 **Lauseker**  
**escuela**  
DE BARISMO  
Partner

 **COFFEE  
SKILLS  
PROGRAM**

**CONTACTO**   
0984665786



# Obtén tu Certificación Internacional



*Forma parte de la red internacional de estudiantes respaldados por el ente rector del café mas importante en el mundo, la SCA (specialty coffee Asociation)*

# Malla Curricular

## Granos de café

- Diferencias entre las especies Arábica y Robusta
- Importancia de la frescura del café
- Influencia del grado de tueste en el sabor

## Gestión del espacio y flujo de trabajo

- Componentes y uso seguro del molino y máquina de espresso
- Espacio de trabajo limpio y organizado

## Extracción y elaboración

- ¿Qué es el Espresso?
- Rutina del Barista

## Proceso del Espresso

- Recetas de espresso
- Calibración y dosificación del molino
- Técnicas de distribución y tampeado

## Análisis Sensorial del Espresso

- Extracción y Descriptores de Espresso

## Leche

- Frescura
- Espuma y temperatura de la leche vaporizada

## Menú Basado en Espresso

- Bebidas Componentes y Construcción

## Limpieza, Salud y Seguridad

- Prácticas laborales seguras e higiénicas
- Limpieza de Equipos

## Calidad del Agua

- Impacto en la calidad del agua en la elaboración de café y el funcionamiento de la máquina

## Atención del Cliente y Gestión del Café

- La Experiencia del Cliente

# Inversión \$550

(\$450 curso + \$100 de derechos de certificación SCA)

# Fechas

01, 02, 03 y 04 de Julio 2025 ~ De 3pm a 7pm

6 cupos disponibles - Separa el tuyo con un abono de \$100

**Instalaciones Lauseker Escuela de Barismo / Quito - Ecuador**

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

**Reservas ~  0984321712**