INTRODUCTORIO · BARISMO

Curso Introductorio para Baristas

Un programa de especialización en café

El **Programa Educativo SCACR** está diseñado para formar talento profesional en la cadena del café de especialidad de Costa Rica. Cada curso combina teoría y práctica intensiva, con instructores certificados y aval de la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica.

Adquiera el talento necesario para trabajar detrás de la barra de espresso: **extracción de espresso, calibración del molino, técnicas para espumado de leche y aplicación.** Reciba los conocimientos básicos en métodos, tueste, catación, servicio al cliente y seguridad para encaminarse como barista profesional completo. Curso avalado por SCACR.

¿Para quién es?

Personas mayores de 15 años que desean iniciar una carrera como barista, colaboradores de cafeterías sin formación formal, emprendedores de café y entusiastas que quieren comprender el café desde adentro.

3	10	24h
días de formación	personas por grupo	presencial intensivo

¿Qué va a aprender?

Elementos que determinan la calidad del café: catación	Degustación de espresso: características visuales y sensoriales
Influencia del tueste en el sabor: sesión de tueste y catación	Limpieza y mantenimiento de máquinas de espresso
Preparación de café en diferentes métodos	Calibración de molinos
Operación de máquinas de espresso	Preparación de bebidas tradicionales: espresso, cappuccino, latte
Técnicas de preparación de espresso	

La certificación se otorga únicamente a quienes asistan al curso en su totalidad. Inscripción a través de sca.cr · No se realizan reembolsos.

Modalidad	Presencial · 8:30 a.m. a 4:30 p.m.
Duración	3 días intensivos
Capacidad	10 personas por grupo
Instructor	Diego Rojas
Requisito	Edad mínima 15 años · Matrícula en sca.cr
Certificación	Avalado por SCACR
Inversión	CRC 112,200
Inscripción	sca.cr
Consultas	ivonne@sca.cr

Reserve su lugar

sca.cr · ivonne@sca.cr

Asociacion de Cafes Finos de Costa Rica · sca_cr