











IMPORTANTE

-  Al ingresar al curso presentar su factura al encargado, quien le colocará un sello.
-  Registrarse en el listado oficial del curso.
-  En caso de no poder asistir el día del curso, debe comunicarse vía telefónica, para avisar y reprogramar su curso.
-  En caso de no poder asistir al curso programado, el alumno podrá ceder su espacio a alguien más, notificando vía correo el nombre y número de DPI de la persona que asistirá en su lugar.
-  No existe devolución de dinero por cancelación del curso.
-  No se permite el ingreso 15 minutos después de haber iniciado el curso.
-  No se reservan cupos.

REQUISITOS

-  Completar la boleta de inscripción en el departamento de Mercadeo, ubicado en el primer nivel del edificio de Anacafé.
-  En el área de caja debe entregar la ficha de inscripción y realizar el pago correspondiente (efectivo, tarjeta de crédito, débito o cheque a nombre de Asociación Nacional del Café).
-  Para completar la inscripción, debe compartir el número de factura de pago, con la encargada en el departamento de Mercadeo.

Escuela de
café

Anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

+502 2311-1969 ext 1033/1028
escueladecafe@anacafe.org
anacafe.org

Calle del Café, 5ta calle 0-50 zona 14



EXPE RIMEN TA

LOS CAFÉS
DE GUATEMALA

Escuela de
café

LO QUE NOS MUEVE

Con más de **10 años de experiencia** e incontables tazas de café preparadas por nuestros instructores profesionales y por nuestros estudiantes, Escuela de Café de Anacafé es indiscutiblemente el mejor lugar para aprender, experimentar, perfeccionar y compartir todo lo relacionado con los mejores cafés del mundo, los cafés de Guatemala.

CURSO **BARISTA BÁSICO**

Impartimos conocimiento que pueda ser llevado a distintos ámbitos: coffee shops, restaurantes, cafeterías y otros; en donde la persona que reciba los cursos, pueda utilizar las herramientas de forma adecuada y reforzada con elementos práctico/teóricos, para desempeñarse correctamente en un área laboral.

MÓDULO I

- Introducción al mundo del café
- Espresso correcto
- Métodos de preparación de café negro – parte 1

🕒 2.5 días

MÓDULO II

- Cappuccino
- Arte Latte básico

🕒 2 días

MÓDULO III

- Arte Latte intermedio
- Bebidas frías a base de café
- Métodos de preparación de café negro – parte 2

🕒 2.5 días

CURSO DE **TUESTE**

El café es un grano que requiere diversos procesos de calidad para su transformación, desde la semilla hasta la taza. Con la finalidad de apoyar el procesamiento correcto del grano, Escuela de Café ha diseñado el Curso de Tueste. En este curso, los participantes obtendrán los conocimientos teóricos y prácticos sobre esta importante etapa de la cadena de café.

BÁSICO

- Historia de tostadores
- Fases del tueste de café

🕒 2 días

INTERMEDIO

- Tipos de tostadores
- Perfil de tueste
- Tiempos de deshidratación

🕒 2 días