



# 2010

## Básico de Espresso y Calibración de Molino

Fecha: 25 de enero

Se mostrarán los elementos para la elaboración de un buen espresso y se entenderá el efecto de la calibración del molido en la taza final.

Costo no asociado: \$1,000 pesos más I.V.A.

**Cuota especial para asociados: \$ 750 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)

## Curso de Arte Latte

Fecha: 26 de enero

*Abierto a personas con cierta experiencia en barra.*

Se practicará la técnica de espumado de leche y las técnicas de vaciado de leche para después, comenzar con las figuras básicas de Arte Latte.

Costo no asociado: \$1,750 pesos más I.V.A.

**Cuota especial para asociados: \$ 1,500 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)

## Introducción al tueste

**Impartido por: Pablo Contreras de SHB Caffè.**

Fecha: 8 de febrero

En este taller se analizarán los fundamentos del tueste, los diferentes tostadores que hay en el mercado, las etapas del tueste y sus implicaciones en el sabor. También conocerán el concepto de curvas de tueste y los mejores métodos de empaque y preservación del café.

Costo no asociado: \$2,000 pesos más IVA

**Cuota especial para asociados: \$1,500 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)



## **Básico de Espumado**

**Fecha: 9 de febrero**

*Abierto a personas con cierta experiencia en barra.*

Se dará una breve introducción al proceso de espumado de la leche y a los puntos clave para la elaboración de bebidas de café con leche.

Costo no asociado: \$1,500 pesos más I.V.A.

**Cuota especial para asociados: \$ 1,250 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)

## **Curso de Arte Latte**

**Fecha: 22 de febrero**

*Abierto a personas con cierta experiencia en barra.*

Se practicará la técnica de espumado de leche y las técnicas de vaciado de leche para después, comenzar con las figuras básicas de Arte Latte.

Costo no asociado: \$1,750 pesos más I.V.A.

**Cuota especial para asociados: \$ 1,500 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)

## **Manejo Higiénico de los Alimentos**

**Fecha: 23 de febrero**

Conocerán las regulaciones sanitarias vigentes para establecimientos de alimentos y bebidas. Aprenderán las prácticas de higiene básicas para asegurar la salud de los comensales.

Costo no asociado: \$1,000 pesos más I.V.A.

**Cuota especial para asociados: \$ 750 pesos más I.V.A.**

Horario: 9:00 a 2:00 (sujeto a cambios)

- Fechas y programa sujetos a cambios.
- El curso se podrá cancelar si por algún motivo no se reúne el mínimo de asistentes.
- Clase teórica-práctica, manual de curso, ingredientes, reconocimiento.
- Los cursos serán impartidos en Carlos Pereyra No. 85 Col. Viaducto Piedad. Para mayores informes comunicarse al 55799251 o a info@amcce.org.mx