

Educare



EDUCARE existe para aquellas personas apasionadas por los cafés especiales de Ecuador, que desean afinar y desarrollar sus habilidades.

Buscamos dar una nueva experiencia de café, cata y tueste como nunca se ha visto.

Nuestra escuela de **Barismo, Catación y Tueste** ha formado baristas profesionales, quienes han emprendido negocios como cafeterías, restaurantes, servicios de catering, etc.



Nuestros Cursos

BARISMO & BREWING – 50 HORAS TOTAL APROX.

- Introducción al Café de Especialidad.
- Hands-on ESPRESSO.
- Hands-on CAPPUCINO.
- Hands-on BREWING.
- Artelatte Profesional

CATACIÓN DE CAFÉ – 15 HORAS TOTAL APROX.

- Introducción a la cata del Café.
- Hands-on CUPPING.

TUESTE DE CAFÉ – 15 HORAS TOTAL APROX.

- Introducción al tueste de Café.
- Hands-on ROASTING.

El **café** como nunca
lo habías visto



Introducción Café de Especialidad

Incluye:

- Los orígenes del café.
- Una visión general de la cadena de valor del café: Desde el cultivo de las cerezas hasta la elaboración de bebidas.
- La producción, el secado, el tueste, la preparación y el consumo final del café.
- Incluye una catación de café.
- Incluye una práctica de barismo.

Por solo:
\$39,99 + iva

Duración
2 a 3
horas



\$120 + iva

Hands-on ESPRESSO

Incluye:

- Los Fundamentos del espresso
- Los equipos para preparar un café espresso
- La calidad del agua
- La Sub-extracción vs. La Sobre-extracción
- Entrenamiento práctico para preparar un buen espresso.

Duración
9 a 10
horas

\$120 + iva



Hands-on CAPPUCCINO

Incluye:

- Los fundamentos del cappuccino
- La leche y sus características
- La teoría sobre la emulsión de la leche
- Los equipos e implementos para preparar un cappuccino.
- Entrenamiento práctico para preparar cappuccino

Duración
10 a 12
horas



\$250 + iva

Hands-on BREWING

Incluye:

- Los fundamentos del Brewing
- La calidad del agua y su relación con el café
- Los distintos métodos de Brewing por vertido.
- Entrenamiento práctico para preparar los métodos por vertido.

Duración
20 a 22
horas



Incluye:

- Los distintos métodos de Brewing por inmersión.
- Entrenamiento práctico para preparar los métodos por inmersión.
- Los distintos métodos de Brewing para cafés fríos, por remojo y goteo
- Entrenamiento práctico para preparar los métodos por remojo y goteo.



\$50 + iva

ARTELATTE

Incluye:

- Vertido de leche con temperatura inicial.
- Técnica de vertido libre.
- Técnica Etching con chocolate Liquido.
- Diseños según taza: 6 y 8 onz.
- Diseño de corazón.
- Diseño de espiga.
- Diseño de tulipán.

Duración
4 a 5
horas



Precios promocionales
por **prepago**

\$249,99
+ iva

CURSO INTENSIVO BÁSICO (20 horas aprox)

INTRODUCCIÓN

ESPRESSO

CAPUCCINO



\$499,99
+ iva

CURSO COMPLETO PROFESIONAL (45 horas aprox)

INTRODUCCIÓN

ESPRESSO

CAPUCCINO

BREWING

ARTELATTE



Bienvenido a una
nueva **experiencia**



Introducción Cata de Café

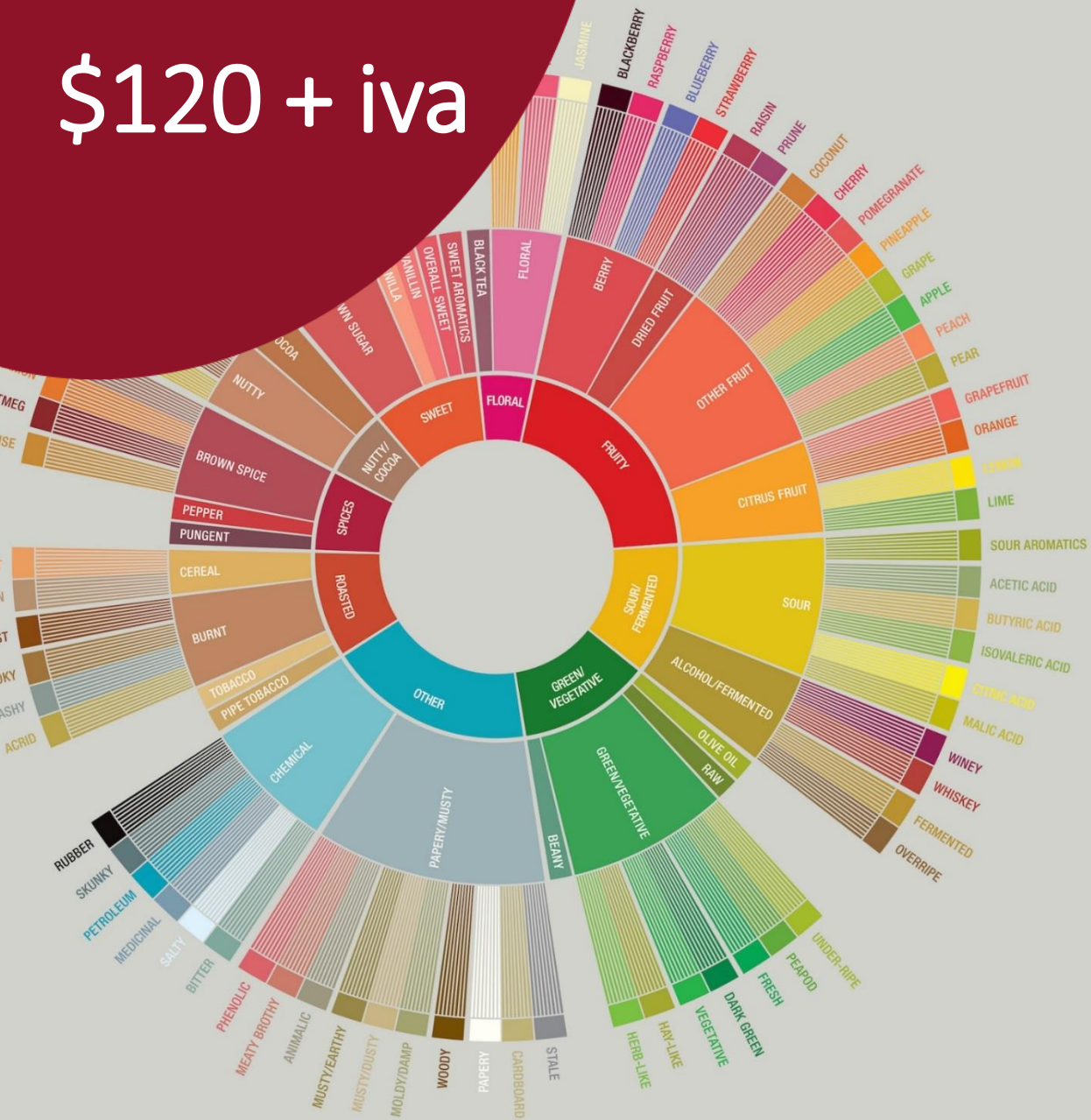
Incluye:

- Protocolo de cata
- La nariz del café
- Cata de café
- Pruebas sensoriales: aromas y sabores
- Cata por orígenes
- Cata por calidad
- Cata por procesos
- Uso del formato del SCA

Por solo:
\$39,99 + iva

Duración
2 a 3
horas

\$120 + iva



Hands-on CUPPING

Incluye:

- Teoría de Cafés del Ecuador
- Calibración Olfativa
- Calibración Sensorial
- Triangulación de café
- Cata por orígenes
- Cata por calidad
- Cata por procesos
- Uso del formato del SCA

Duración
10 a 12
horas

Conviértete en un
maestro tostador



Introducción Tueste de Café

Incluye:

- Etapas del proceso del café.
- Beneficios del café.
- Densidad del grano.
- Indicaciones al momento de tostar.
- Curvas y fases del tueste.
- Lesiones del tueste.
- Tipos de tostadora.
- Práctica de proceso y tueste de café.

Por solo:
\$49,99 + iva

Duración
3 a 4
horas

\$250 + iva



Hands-on ROASTING

Incluye:

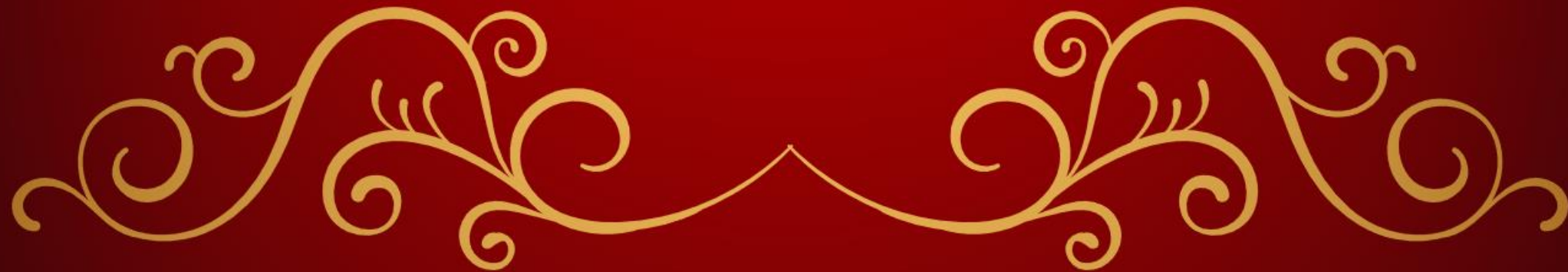
- Preparación de muestras de café para tueste.
- Practica de tueste de muestras.
- Tueste industrial.
- Tueste por variedades.
- Tueste por origen.
- Tueste por procesos.
- Catación de café tostados.

Duración
10 a 12
horas

¡Prepárate para

poner tus **sentidos** a prueba!



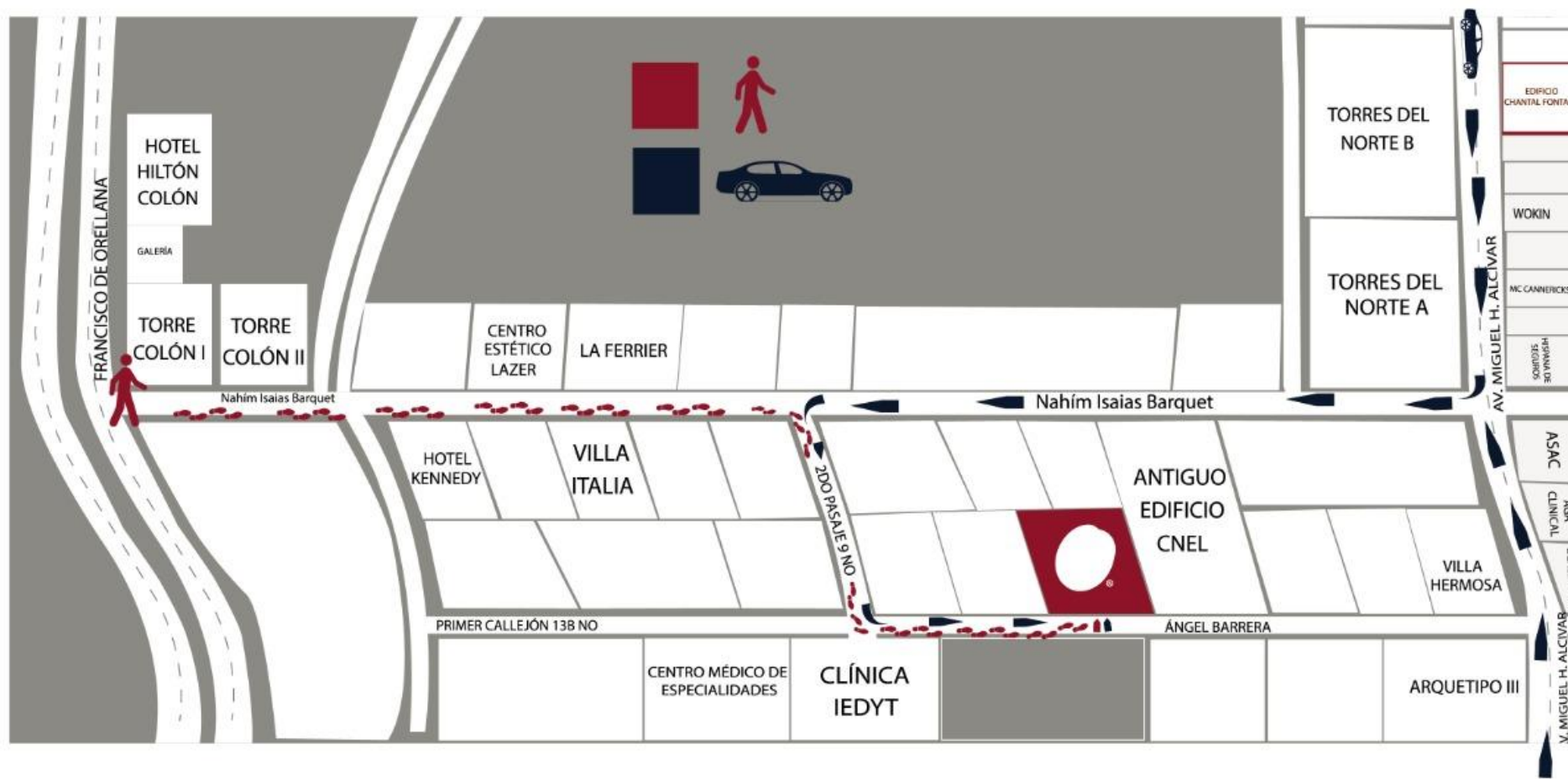


Te invitamos a nuestro

SHOWROOM



Croquis para llegar a: Educare



Visítanos en: Kennedy Norte, calle Ángel Barrera Mz. 410 solar 15 y Av. Miguel H Alcívar



CONTÁCTANOS

+593 997888883



