



CURSO DE BARISTA PRO 2026

MARZO 23, 2026

CAFESDELOJA

Barista Profesional

¡Práctica REAL!



→

Domina la
ciencia, el arte
y el negocio del
café de
especialidad.

CONTENIDOS

01. Introducción y fundamentos del café de especialidad.
02. Bebidas y técnicas de extracción de cafés de especialidad.
03. El Barista Pro CafésDeLoja
04. Práctica profesional asistida.
05. Práctica profesional autónoma

Modalidad:

- Híbrida
- 20 horas teóricas.
- **20 HORAS PRACTICA** en la red de cafeterías cafés de loja.



BARISTA PROFESIONAL



Incluye:

Acceso a la plataforma virtual de profesionalización en Barismo.

Insumos incluidos: café de especialidad, leche y más para prácticas.

Acceso a la comunidad privada de cafesdelojalovers donde obtendrás descuentos hasta del 50% en bebidas

Acceso a la bolsa de trabajo.



BARISTA PROFESIONAL



**Al finalizar el curso
obtendras.**

Certificado en Barista Pro por 40 horas
avalado por la red de cafeterías
cafesdeloja.



BARISTA PROFESIONAL



○ Inversión:

El curso taller tiene un costo de **\$200.**



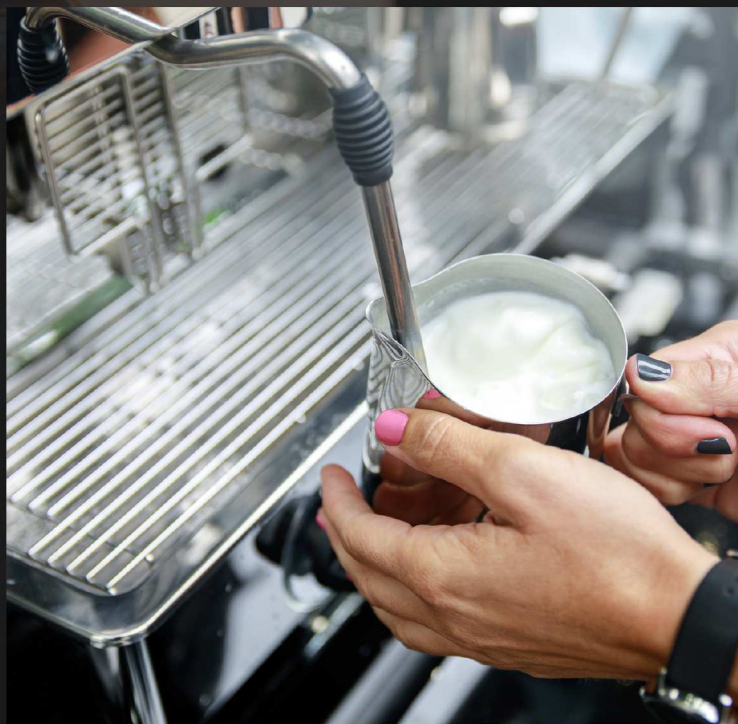
Preventa
\$180



Cupo: 15 per.



Inscripciones en:



Nombre: Econ. Ober Paladines MSc.

Whatsapp: 0961670900

Web: www.cafesdeloja.com

Cupo: 15 personas