



TALLER ON LINE

ELABORACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS A BASE DE CAFE



18-19

DICIEMBRE 2020

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 144

Colombia: \$ 144.000

Bolivia: Bs 288

México: \$ 864

Otros Países: USD 42

DSCTO. 20% HASTA 30 NOVIEMBRE 2020

Perú: S/ 120

Colombia: \$ 120.000

Bolivia: Bs 240

México: \$ 720

Otros Países: USD 35

 cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.escuelavirtualagropecuaria.com

FICHA TÉCNICA

Profesor: Mateo Correa Isaza (COLOMBIA)

Modalidad: Virtual o A Distancia (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivo del Curso:

Realizar un entrenamiento sobre elaboración bebidas frías a base de café, desde el desarrollo de las fórmulas de las bases, pasando por el manejo de los insumos, a preparación y presentación final.

Duración: 2 clases

Fecha de Inicio: 18/diciembre/2020

Fecha de Término: 19/diciembre/2020

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Día de clases en vivo: sábado y domingo

Ubicación Geográfica de los Participantes: cualquier parte del mundo donde tenga conexión a internet

Inversión Regular: Perú S/. 144.00 – Colombia \$ 144.000 – México \$ 864 – Bolivia Bs 288 – Otros Países US\$ 42.00

Acceso a Clases: en vivo, se dicta un fin de semana sábado 18 de diciembre y domingo 19 de diciembre puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando directamente desde el Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto para clases “en vivo” como para las “grabadas”. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: El documento se emite a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 8 horas, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado a las Clases Grabadas: los participantes tendrán 1 mes adicional de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

Público Objetivo: Amantes del café, dueños de cafeterías o emprendedores en negocios de café, interesados en aprender sobre bebidas frías a base de café, público en general.

PROFESORA



Mateo Correa Isaza

Barista especializado en bebidas calientes y frías (COLOMBIA)

Estudios

Técnico en mesa y bar

SENA Caldas

- Atención y servicio al cliente en mesa y bar..
- Elaboración y dispensación de bebidas en copas y vasos..
- Ofrecer y dispensar bebidas aplicando técnicas de bartender.

Especialista en preparación y perfilación en métodos filtrados de café

Experiencia Profesional

Más de 6 años de experiencia en crear, preparar y servir bebidas calientes y frías, con o sin café empleando diferentes métodos.

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: S/ 144.00 soles – pago único

BONO -20% DSCTO. HASTA 30 NOV. 2020 => S/ 120 soles (varias formas de pago)

- Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 194-2286142-0-42 – P&C Destinos y Negocios SAC
- Transferencia desde otros bancos al CCI: 00219400228614204294 – Cta. Cte en soles BCP a nombre de P&C Destinos y Negocios SAC – RUC 20548206660
- Giro en el Banco de la Nación (Lima) dirigido a CHRISTIAN AMADOR GONZALES ESPINOZA

Nota: Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$144.000 pesos colombianos – pago único

BONO -20% DSCTO. HASTA 20 NOV. 2020 => \$ 120.000 pesos colombianos

Consignar o hacer transferencia por internet a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2). Si hace transferencia desde otros bancos, no coloque el número 2 final en el NIT.

Nota para participantes colombianos:

Luego de hacer el pago y hacer su inscripción, deben escribir a: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com y enviar copia de su RUT. Sino cuenta con este documento, debe informar que no es declarante y enviar en ese correo: nombre completo, cédula, dirección, ciudad y teléfono

Nota: Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE MÉXICO: \$ 864 pesos mexicanos – pago único

BONO -20% DSCTO. HASTA 30 NOV. 2020 => \$720 pesos mexicanos

Realizar pago en BBVA BANCOMER N° Cta 158 861 0498 (Libretón Básico) a nombre de Sandra Lorena Dávila Cardona

Desde otros bancos utilice la Cuenta CLABE: 012180015886104984

Nota: Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE BOLIVIA: Bs 288 bolivianos – pago único (¡Nuevo Pago en Bolivianos!)

BONO -20% DSCTO. HASTA 30 NOV. 2020 => Bs 240 bolivianos

Realizar pago en No. Cuenta 38107153 Banco Fassil. A nombre de Claudia Isabel Angel Alvarez

Nota: Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE OTROS PAÍSES: USD 42 dólares americanos – pago único

BONO -20% DSCTO. HASTA 30 NOV. 2020 => USD 35 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Christian Amador Gonzales Espinoza (Lima-Perú)

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Mediante CULQI o PAYPAL desde el CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

- El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.
- Si ya estuvo registrado y no recuerda la contraseña haga click en «**Olvidaste tu Contraseña**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.
- Si por primera vez vas a registrarte haces click en «**Crear una Cuenta**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

- **Desde Perú:** suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla BCP, en código coloca el número de operación y abajo la fecha y espera ser verificado.
- **Desde Colombia:** suba una sola vez la foto de la consignación o captura de pantalla de la transferencia en la casilla Bancolombia (que figura en la parte inferior), donde dice código coloca el numero del comprobante, abajo la fecha y espere ser verificado.
- **Desde México:** suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla «western union», donde dice código coloca el número del recibo, abajo la fecha y espera ser verificado.
- **Desde Otro País (diferente a los mencionados):** puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito, a través de las dos primeras casillas que le aparecen que son **Culqi** y **Paypal**, luego de lo cual su acceso al curso será automática (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de pago por el enlace **VISANET** o un giro **Western Union** subiéndolo una sola vez el recibo o captura de pantalla del pago en el cajón correspondiente, luego de lo cual debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a sus correos electrónicos: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com o Whatsapp (desde cualquier país): +51.947251107

PROGRAMA

MÓDULO I: Introducción y Elaboración de 4 bebidas

Día y Fecha: sábado 18 diciembre 2020

Contenido:

- Breve Historia del Café
- Concejos para obtener un café de calidad.
- Trucos para preparar el mejor café en casa.
- Elaboración de Granizado de café
- Elaboración de Frappe (capuchino frio)
- Elaboración de Moca frio
- Elaboración de Cold Brew

MÓDULO II: Elaboración de 4 bebidas

Día y Fecha: domingo 19 diciembre 2020

Contenido:

- Elaboración de Affogato
- Elaboración de Daigona
- Elaboración de Coctel de café
- Elaboración de Limonada de café

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

19 enero 2021

Horario de Clases: Verifique el Horario para su País

En tiempo real:

14:00 – 16:00 horas:

Ciudad de Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

15:00 – 17:00 horas:

Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá

16:00 – 18:00 horas:

Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

17:00 – 19:00 horas:

Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

– En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES

 cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

 +51 947251107 / +51 997 534 934