

CURSO

# LATTE ART:

Técnicas y Secretos para  
Crear Bebidas de Café Únicas

**Duración:** 40 horas  
**Modalidad:** Presencial Sede Sur





# INTRODUCCIÓN

El arte latte es una técnica que combina precisión, creatividad y técnica en la presentación de bebidas a base de café. Este curso se centra en desarrollar las habilidades necesarias para vaporizar leche, texturizarla correctamente y realizar diseños decorativos siguiendo procedimientos técnicos y estándares de calidad.

# COMPETENCIAS GENERALES

- Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos durante la preparación y presentación de bebidas.
- Gestionar los recursos necesarios para la elaboración de bebidas de café de manera eficiente.
- Desarrollar habilidades de comunicación para interactuar con los clientes y entender sus pedidos.





Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

# COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Vaporizar y texturizar leche cumpliendo especificaciones técnicas y estándares de calidad.
- Realizar diseños decorativos mediante técnicas de arte latte.
- Manipular herramientas y utensilios especializados para arte latte de manera segura y eficiente.

# METODOLOGÍA

El curso combina teoría y práctica en cada módulo:

Teoría: fundamentos del arte latte, características del café y la leche, y protocolos de seguridad e higiene.

Práctica: ejercicios guiados de vaporización, texturización, creación de diseños y presentación de bebidas.





# RECURSOS NECESARIOS

- Máquina Italiana de espresso con lanceta de vapor funcional.
- Utensilios para arte latte: Estación básica para la preparación de café (Asafatas, portafilros, filtros, tamper, brochas), jarras de texturización, termómetros, plantillas, tazas, esferos de barista, elementos, teteros.
- Insumos: café en grano, leche fresca y complementos de apoyo para el arte
- Manuales técnicos y material audiovisual para ilustrar las técnicas.

# ¡EMPIEZA YA TU CURSO Y CERTIFICATE!

## FORMAS DE PAGO



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**

**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**313 8310 818**

**[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)**



**Politécnico  
Internacional**  
*toda una experiencia*