

Invitación

CURSO INTENSIVO EN TUESTE DE CAFÉS ESPECIALES

DEL 15 AL 17 DE MARZO



DISTRIBUIDORA
espresso

 **cropster**


DIEDRICH
ROASTERS

Estimado cliente, buen día, le extendemos una invitación a participar en nuestro próximo curso de tueste de cafés especiales.

De manera general, es un curso intensivo para aquellos interesados en emprender o laborar en el mundo de tueste de cafés especiales, con estándares internacionales.

PRECIO: \$1,200 USD DÓLARES.

Descuento especial para nacionales costarricenses de \$200, su precio \$1000 USD dólares. Su reserva a ser pagada antes del 28 de Febrero 2023. No se realizan devoluciones.



STEPHAN DIEDRICH

Fundador de Diedrich Manufacturing Inc, y creador de la tecnología de tostadores de café Diedrich, con más de 40 años de experiencia en equipos y tueste de cafés especiales.



MAURICIO CERCONE

MBA, emprendedor con más de 20 años de experiencia en cafés especiales, catador internacional, y certificado desde el 2015. El sr. Cercone ha capacitado a más de 300 personas que hoy son emprendedores o laboran en las empresas más exitosas en el sector de cafés especiales en Latinoamérica, comparte además su experiencia de mercado, y manejo de una empresa tostadora de café en Costa Rica.

TEMAS DEL CURSO

- Aprendizaje en cuanto al funcionamiento de la tecnología de tostadores de café Diedrich, y experiencia práctica con lo último en tecnología. Se enseña la teoría de tueste del café.
- Aprendizaje de manejo de un tostador manual así como de un tostador con sistema de control automatizado moderno.
- Recorreremos la teoría desde lo básico y entramos en lo avanzado del tueste con el aprendizaje de la metodología de como definir un perfil de tueste para un café especial.

- Tostamos y catamos todas las muestras en cada paso de la metodología y compartimos los cambios químicos, físicos y de sabor en el grano, y enseñamos como modificarlos hasta la extensión donde es posible.
- Aprendizaje y experiencia práctica en el uso del software Cropster en la nube para el manejo de información en producción de una planta de tostado.

INCLUYE:

- Incluye uso de equipos con lo último en tecnología, y calidad:
 - o Tostador Diedrich IR-12 con sistema de control automatizado.
 - o Tostador Diedrich IR-1.
 - o Molino Mahlkönig EK43.
 - o Medidor de humedad y densidad sinar.
 - o Instalaciones con amplio parqueo ubicados a 150 mts de Radial Lindora, Alajuela, Costa Rica.
 - o Disponibilidad de Máquina Espresso para catar en espresso.
 - o Uso de electricidad 100% solar.
- Almuerzo light y coffee breaks para los 3 días.
- Café a tostar de calidad especial de productores.

Esperamos podamos contar con su presencia, adjuntamos un formulario favor completarlo, y nuestras cuentas bancarias para que realice su reserva de espacio, ya que el cupo es limitado.

Cualquier consulta se puede comunicar directamente con el instructor al **8706-7123**, con **Whatsapp**, o **teléfono**, o **bien oficina 2239-0100**, email: **mcercone@espresso.cr**.

Saludos,

Mauricio Cercone
Instructor y Maestro Tostador
Distribuidora Espresso S.A.



Información importante

HORARIO DEL CURSO:

Del miércoles 15 al viernes 17 de marzo del 2023, horario de 9:00 a.m a 4:00 p.m.

CUPO LIMITADO:

Precio por Participante: \$1200 USD, almuerzo y coffee breaks, y material didactico incluido.

FORMA DE PAGO:

Transferencia Bancaria, ver instrucciones bancarias.

UBICACIÓN DEL CURSO:

El curso se realizará en las instalaciones de Distribuidora Espresso S.A. en Alajuela, Costa Rica.

La dirección es Radial Lindora, del puente del río Virilla 100 mts N y 150 mts O, mano izquierda, muro con porton negro, San Rafael, Alajuela, Costa Rica. Tel. 506.2239.0100 – WhatsApp 8706,7123.

PARA PARTICIPANTES NACIONALES FAVOR UTILIZAR LAS SIGUIENTES CUENTAS BANCARIAS:

A nombre de: **DISTRIBUIDORA ESPRESSO S.A.**, Cédula jurídica: 3-101-419596

BAC

Cuenta Dólares: 906648696

Cuenta Cliente: 10200009066486963

Banco Nacional de Costa Rica

Cuenta Dólares: 100-02-037-600798-5

Cuenta Cliente: 15103710026007986

PARA PARTICIPANTES INTERNACIONALES FAVOR UTILIZAR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES BANCARIAS ESPRESSO LATAM S.A.

Banco Intermediario: CITIBANK NY Swift: CITIUS33 Or ABA: 021000089

Dirección: New York, N.Y. 1440 Broadway New York NY 10018-2301, USA

Banco Beneficiario: BAC International Bank, Inc / Swift: BCINPAPA / our acct. with Citibank NY No. 36026114

Dirección: Aquilino de la Guardia Street, Urb. Marbella, Panama, Rep. Panama

Beneficiario: Espresso LATAM S.A.

Cuenta Beneficiario: 104192059

Identificación Empresa: Constituida en Panamá como: "Espresso LATAM, S.A.", identificación RUC No. 155610493-2-2015 DV 10

Dirección física: Samuel Lewis Avenue, Obarrio, Edificio P. H Panamá Design Center, Piso 19, Oficina 19 A – 1, Panamá, Rep. of Panamá

HOTELES RECOMENDADOS

Con mucho gusto podemos apoyar a su gestión de reserva con hoteles cercanos a nuestras instalaciones.

Hotel Aloft, Lindora, Santa Ana, San Jose.

Hotel Holiday Inn Express, Lindora, Santa Ana, San Jose.

Hotel El Rodeo, San Rafael, Alajuela.

Hotel Quality Inn, Lindora, Santa Ana, San Jose.

Formulario de Inscripción

<https://forms.gle/XYAWF8xUdUkEXcn89>