

Degustación de café con los cinco sentidos

Dirigido a aquellos que se están iniciando en el mundo del café.

Temario:

- Características del café en seco y agua
 - La expresión del café
 - Cualidades del café según el procesado
 - La sensorialidad en el café
 - Degustaciones guiadas

Esta experiencia es impartida por
Enrique Cantero (Q Arábica Grader)

Esta experiencia es impartida bajo demanda.

No es necesario traer ningún utensilio a las clases, todo lo necesario será proporcionado por Cafés Guayacán. Debido a las pruebas sensoriales que contiene este curso, al alumno se le enviarán unas instrucciones de preparación previas.

Precios, reserva de plazas y métodos de compra:

El precio de los cursos es el que figura en la web salvo error tipográfico.

Todos los precios llevan incluido el IVA.

Los cursos pueden ser comprados a través de la página web o físicamente en Cafés Guayacán:

Calle Fernández de los Ríos 26, 28015-Madrid.

Es imprescindible abonar el 100 % del valor del curso para confirmar la reserva.

Formas de pago:

- En la web de Cafés Guayacán: tarjeta de crédito
- En las instalaciones de Cafés Guayacán: efectivo o tarjeta de crédito.

Condiciones de cancelación

Debido a la operativa, una vez realizada la inscripción no es posible su

cancelación.

Hasta antes de las 72h a la realización del curso, Cafés Guayacán permite al cliente cambiar la fecha (sujeto a disponibilidad) o ceder su plaza a otra persona.

Cafés Guayacán no devolverá el dinero.

Cafés Guayacán se reserva el derecho de anular el curso por no cubrir un mínimo de plazas, avisando a los alumnos con un mínimo de 72 horas de antelación a la celebración del mismo. Ante causas de fuerza mayor el centro puede anular un curso con menos de 24 horas de antelación a la celebración del mismo dando la opción al cliente de reembolso del importe o cambio de fecha.