

- 1. ¿Qué es un barista?**
 - 2. Historia del café** (Descubrimiento del café, su auge y difusión en el mundo)
 - 3. Procesos del café** (Principales procesos del café verde y diferencias entre ellos)
 - 4. Tostado del café** (Diferencia entre puntos de AGTRON y sistemas de tostado)
 - 5. Conocimiento de la máquina** (Conocer piezas de la máquina, funcionalidad de esta, limpieza y cuidado de la máquina)
 - 6. Conocimiento del café molido** (Diferencia de tipos de molido, micro-mallas y diferencias en extracción)
 - 7. Calibración de molino** (Tipos de molinos muelas y gramajes)
 - 8. Definición de espresso, los 14 pasos para el espresso perfecto** (Conclusión para mejorar o enseñar técnicas de espresso)
 - 9. Cremado de leche** (Armonía y balance entre el café y la leche)
 - 10. ¿Qué bebidas puedo preparar en mi maquina?**
- 