



Máster en Speciality coffee & sumillería del café



Presencial - Madrid



3 noviembre 2026 – 16 marzo 2027



Ideario

- Formación intensiva de 240 horas diseñada para convertir el café en una gastronomía.
- Centrada en el control de variables clave como la botánica, la química del agua y la refractometría, con el objetivo de lograr extracciones precisas y consistentes.
- Métodos de infusión y mantenimiento profesional de la maquinaria.
- Enfoque “de la semilla a la taza”, con un viaje al origen en Colombia para comprender el café desde su producción.
- Certificaciones internacionales en Barista Skills y Brewing.
- Dominio del espresso, latte art y métodos de filtrado
- Análisis sensorial avanzado y protocolo de cata SCA.
- No solo para expertos en café, sino también profesionales capaces de gestionar un negocio, calcular costes por taza y liderar con visión empresarial.

A close-up photograph of several roasted coffee beans. The beans are dark brown with a visible crack down the center of each. They are piled together, creating a textured background.

Dirigido a

- **Emprendedores y Futuros Propietarios**, visionarios del sector que deseen abrir su propio Coffee Shop con una base sólida en gestión de barra y cálculo de costes por taza.
- **Baristas en Activo y Profesionales del Sector**, especialistas en busca de certificaciones profesionales internacionales SCA
- **Baristas técnicos** interesados en el control total de variables como la refractometría, la química del agua y la ciencia de la leche
- **Maîtres y Sumilleres**, profesionales de sala que quieran ampliar su profesionalismo hacia la sumillería de café.
- **Apasionados y Coffee Lovers Avanzados**

Prácticas con los
mejores equipos

Victoria Arduino



Roasting

Latte art

264 horas formativas

Certificaciones SCA

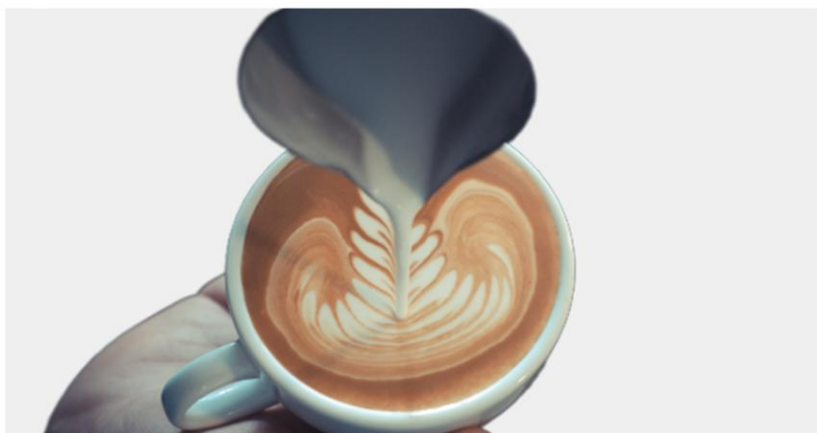
Viaje a Colombia

Incluido en el precio



Certificado SCA







fechas:

3 de noviembre 2026
al 16 de marzo 2027



Ubicación:

C/ Serrano, 95 (Madrid)



Horario:

Lunes a Jueves de 16:00 - 20:00.



Modalidad:

Presencial



Plaza: 20

Matrícula

El coste total del Máster son 5.200€ + IVA que podrán ser abonados de pago único o fraccionado.

Formación bonificada

La formación es bonificable a través de la FUNDAE.

Posibilidad de financiación mediante CaixaBank



fundae.es