

UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS

BOGOTÁ
COLOMBIA

World
Coffee
Events



UPGRADE
YOUR
COFFEE
SKILLS



ENTRENAMIENTO CON GIUSEPPE MUSIU

LATTEART

WCE + LAGS BÁSICO + MEDIO
+ AVANZADO

SEPTIEMBRE 2026

**10 PLAZAS
ABIERTAS**



LATTE ART
GRADING
SYSTEM

UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS





LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

El Latte Art no es solo decoración: es precisión, técnica y control absoluto del vertido. Para dominarlo, no basta con la práctica; es fundamental comprender la emulsión de la leche, la presión del flujo y la estructura de cada figura.

Onelli Education Lab, único LAGS Certification Point en Colombia, presenta el curso oficial Latte Art + WCE, **única edición de 2026,** un entrenamiento intensivo y personalizado bajo el estándar internacional que certifica habilidades en diferentes niveles, desde los primeros trazos hasta diseños de competencia.

DIRIGIDO A:

Baristas y dueños de cafeterías que quieren evolucionar su latte art. Un curso 100% práctico y personalizado, diseñado para perfeccionar técnica, precisión y creatividad, sin importar si estás comenzando o ya compites.



SWIRL UP

YOUR
COFFEE
SKILLS



LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

METODOLOGÍA

Siguiendo la metodología oficial del Latte Art Grading System (LAGS) y la World Coffee Events (WCE), este curso forma, evalúa y certifica la técnica y destreza en arte latte a través de su escala internacional de niveles: Blanca, Naranja, Verde, Roja, Negra y la exclusiva Jarra Dorada.

Exclusivo de Onelli Education Lab en Colombia, este programa combina teoría y práctica para que puedas perfeccionar tus habilidades sin importar tu nivel actual.



Entrena a tu ritmo, avanza por niveles y alcanza la certificación que deseas.



LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

METODOLOGÍA

!Parte desde cualquier nivel, y llega hasta donde quieras!!!

Serán dos (2) los días de capacitación y cada estudiante podrá avanzar de un nivel hasta el siguiente por cada día.

Por ejemplo: Si inicias desde la base (Jarra Blanca) en un día podrás avanzar hasta la Jarra Naranja y en dos, hasta la jarra Verde.

Otro ejemplo: Si inicias de Jarra Verde en un solo día podrás avanzar a Jarra Roja y en dos, hasta la Jarra Negra.

NIVELES LAGS



Nivel 1
Jarra Blanca
6 horas



Nivel 2
Jarra Naranja
J. Blanca + 6 horas



Nivel 3
Jarra Verde
J. Naranja + 6 horas



Nivel 4
Jarra Roja
J. Verde + 6 horas



Nivel 5
Jarra Negra
J. Roja + 6 horas



LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

INSTRUCTOR



GIUSEPPE MUSIU

Instructor, Certificador, Examinador
y Juez del Latte Art Grading System

SCA Trainer Authorized

Jarra Negra LAGS

CEO de "Barista Formato - Coffee
School" en Torino, Italia.

Latte Art Championship of Italy
2nd Place 2013 - 2014 - 2016.





LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

INTENSIDAD HORARIA

Curso 100% presencial y personalizado, donde cada día de entrenamiento (6 horas) incluye la presentación del examen práctico para certificar tu nivel en Latte Art Grading System (LAGS).

FECHA:

SEPTIEMBRE

Ultima semana de Septiembre, fecha exacta por confirmar.

INVERSIÓN EN TU FORMACIÓN

1 DÍA

US \$ 320

2 DÍAS

US \$ 520

LUGAR:

BOGOTÁ (COLOMBIA)

CARRERA 22 # 71 A - 44 • ONELLI EDUCATION LAB





LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

INVERSIÓN EN CERTIFICADOS

Obtén tu certificación internacional del Latte Art Grading System (LAGS) y asegura tu lugar en la base de datos mundial de LAGS, validando tu nivel ante la industria. Además, recibirás una jarra oficial codificada y personalizada con tu grado alcanzado.

Valida tu técnica y te diferencia de tus colegas en la industria.

Estas certificaciones internacionales son expedidas directamente por el Latte Art Grading System (LAGS) a través de su portal web.

➤	Jarra Blanca LAGS	+	USD \$	150
➤	Jarra Naranja LAGS	+	USD \$	150
➤	Jarra Verde LAGS	+	USD \$	210
➤	Jarra Roja LAGS	+	USD \$	225
➤	Jarra Negra LAGS	+	USD \$	295



LATTE ART

BÁSICO + MEDIO + AVANZADO

¿CÓMO RESERVO MI LUGAR?

El valor total del curso dependerá de los días de clase que determines -uno o 2-, en cualquier caso, puedes hacer la reserva de tu cupo con un abono correspondiente al 30% del valor total que te resulte, mediante transferencia online.

Asegúrate de hacer parte del exclusivo y único grupo del 2026 de esta formación internacional en Arte Latte.

Si estás interesado en hacer parte de esta exclusiva formación, solicita al DM o Whapp el formulario de inscripción y los datos de pago, para que separes tu plaza.



oneli
EDUCATION

+

BARISTA
**FOR
MA
TO**
COFFEE SCHOOL



Specialty
Coffee
Association



LATTE ART
GRADING



COFFEE QUALITY
INSTITUTE®

#FROMEDUCATIONTOCUP