

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

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

BOGOTÁ  
COLOMBIA



UPGRADE  
YOUR  
COFFEE  
SKILLS

ENTRENAMIENTO CON GIUSEPPE MUSIU



# LATTE ART

**WCE + LAGS** BÁSICO + MEDIO  
+ AVANZADO

## 22 Y 23 DE SEPTIEMBRE

**10 PLAZAS  
ABIERTAS**



LATTE ART  
GRADING  
SYSTEM

World  
Coffee  
Events

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

UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS UPGRADE YOUR COFFEE SKILLS 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 2025**, 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.

A barista with long hair and a black cap is pouring coffee from a silver pitcher into a blue cup. The barista has a tattoo of a coffee branch on their left arm. In the background, there is a yellow coffee machine and a sign that says "Delicious COFFEE".

# 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:

**22 Y 23 DE SEPTIEMBRE**

Lunes y Martes

## 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 2025 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.



onelyi  
EDUCATION

+

BARISTA  
**FOR  
MA  
TO**  
COFFEE SCHOOL



#FROMEDUCATIONTOCUP