



WILFREDY LEITÓN

BARISTA Y EXPERTO EN CAFÉ

CONTACTO

☎ (506) 8318 2105

✉ coffee@montanoa.com

📍 Monteverde, Costa Rica

📷 @wilcafecr

HABILIDADES

Barismo

Espresso (Golden Shot)

Métodos de infusión (Brewing)

Bebidas de corte Italiano

Catación básica

Exportación de café

Procesos de Beneficiado

Producción y manejo en finca

Comercialización y ventas

IDIOMAS

Español - nativo

Inglés - profesional

EXPERIENCIA

BARISTA INSTRUCTOR 2021 - ACTUALIDAD
MONTANOA COFFEE ACADEMY

Escuela avalada por ICAFE

Curso Barista básico, intermedio de espresso y métodos.

PROPIETARIO 2018 - ACTUALIDAD
MONTANOA COFFEE & VILLAGE

Finca productora de café de especialidad, desarrollo de marca, comercialización y exportación de café tostado y verde.

ASESOR 2021 - ACTUALIDAD
TEN DEGREES COFFEE ROASTERS

Tostadores de café de especialidad

GESTOR DE PROYECTO DE CAFÉ ORGÁNICO
LECANTO 2019

Administración, producción, beneficiado, trámites e implementación.

FORMACIÓN

MODULO INTERMEDIO DE ESPRESSO - 2022

Vandola Academia de Barismo

MODULO INTERMEDIO DE MÉTODOS - 2022

Instituto Costarricense del Café

SCA - INTRODUCTION TO COFFEE - 2022

Impartido por Fabiola Solano

SCA - BREWING FOUNDATION - 2022

Impartido por Fabiola Solano

EDUCACIÓN BASADA EN NORMAS POR COMPETENCIA

PARA ESCUELAS DE CAFÉ - 2022

Instituto Costarricense del Café - MEP

CURSO DE BARISTA AVANZADO - 2021

Academia Costarricense del Café

CURSO DE BARISTA BÁSICO - 2019

Instituto Costarricense del Café

CURSO DE CATACIÓN BÁSICO - 2019

Impartido por Esdras Vega, Catador Q Grade