



UNIVERSIDAD  
La Gran Colombia  
Seccional Armenia



## TALLER EN BARISMO Y ARTE LATTE

*Adquiera las habilidades para la preparación y presentación de bebidas a base de café a través de un metodología práctica y experiencial.*

### **DIRIGIDO A:**

Estudiantes de pregrado, postgrado, gestores culturales, padres de familia, empresarios, operadores de Turismo, tiendas de café al paso, comunidad en general.

### **PLAN DE AULA:**

#### **MÓDULO 1 / Barismo**

Origen del Café  
Habilidades del Barista  
Habilidades sensoriales  
Tueste de Café.

#### **MÓDULO 2 / Molino y Métodos de Filtrados**

Molino del café  
Métodos de filtrado

#### **MÓDULO 3 / Arte Latte**

Historia del espresso  
Máquina de Espresso  
Preparación de bebidas a base de espresso

### **HORARIOS:**

17 Y 18 de noviembre de 2017

### **DURACIÓN:**

12 horas

### **LUGAR:**

Campus UGCA

### **INFORMES:**

Oficina de Mercadeo  
Carrera 14 No. 7-46 / Teléfono: (57) (6) 7460410  
mercadeo@ugca.edu.co