

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

EMULSIÓN DE LECHE Y LATTE ART



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

El barista es el experto o especialista en la elaboración del café y otras bebidas calientes.

DESTINATARIOS

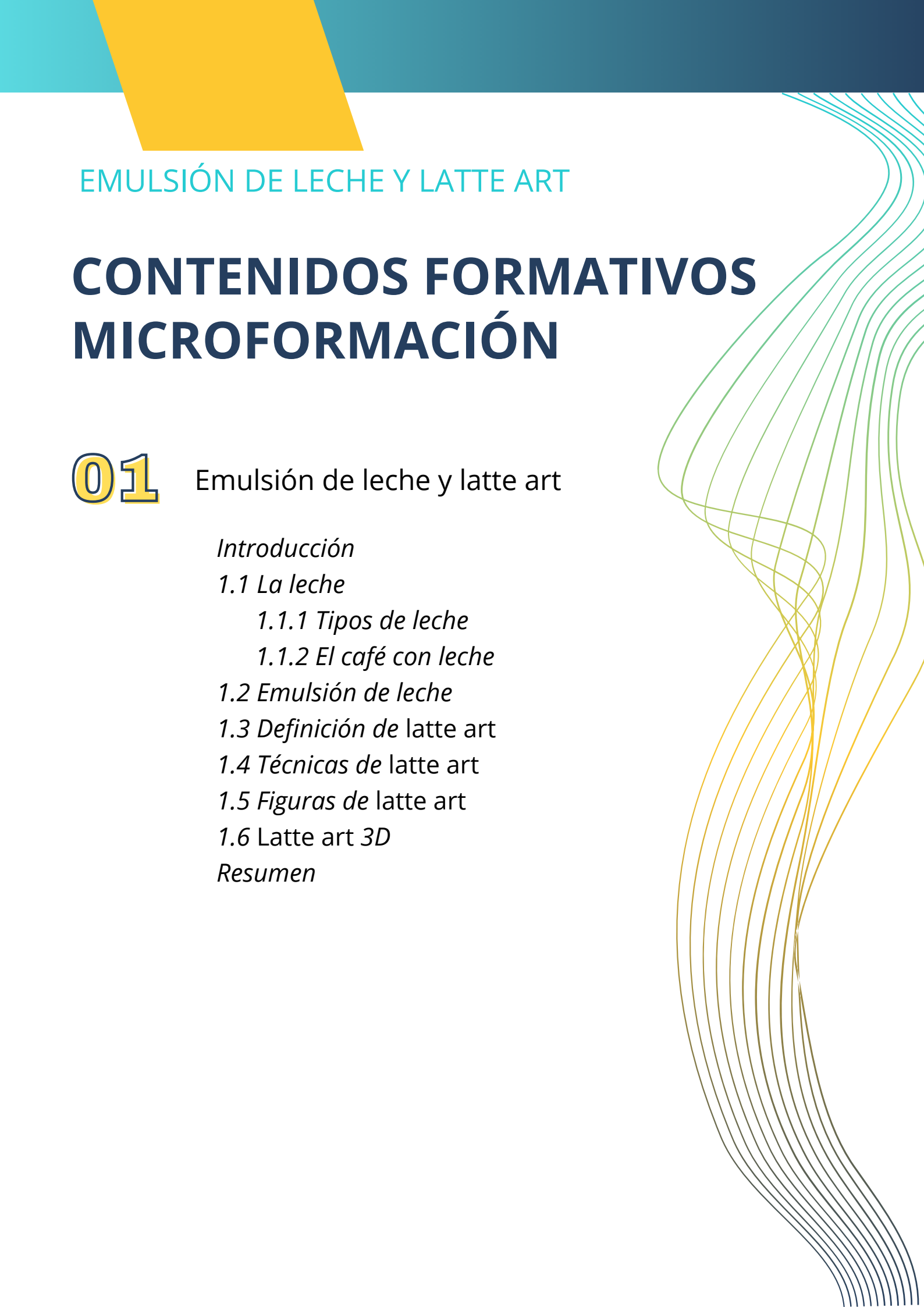
Trabajadores de barra sala en bares cafetería.

DURACIÓN

8 horas

OBJETIVO GENERAL

Introducirse en el arte del Latte, es decir, cómo hacer dibujos con la espuma de leche en el café.



EMULSIÓN DE LECHE Y LATTE ART

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Emulsión de leche y latte art

Introducción

1.1 La leche

1.1.1 Tipos de leche

1.1.2 El café con leche

1.2 Emulsión de leche

1.3 Definición de latte art

1.4 Técnicas de latte art

1.5 Figuras de latte art

1.6 Latte art 3D

Resumen

