



VILLA DE MERLO, S.L., 16 de abril de 2026

VISTO:

El EXPE 2738/2026 mediante el cual la Lic. Valeria Velasco VIDELA de la Asociación Empresaria, Hotelera y Gastronómica (AEHGA) eleva la propuesta de Taller de Extensión denominado "BARISTA INICIAL"; y

CONSIDERANDO:

Que por OD N°1/2022 se establece el procedimiento para presentación de actividades de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo.

Que la propuesta tuvo como objetivo *"brindar conocimientos básicos y necesarios para la preparación de bebidas a base de espresso y leche texturizada, complementando con Arte Latte"*, y herramientas para el reconocimiento de *"los diferentes tipos de procesos y características técnicas de herramientas y equipamientos de la industria"*.

Que la Comisión Asesora de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo, en su reunión del día 22 de septiembre de 2025, destacó importancia de la temática y las actividades de la propuesta que surgen en el marco de la vinculación interinstitucional con la AEHGA San Luis, como factor de articulación de propuestas educativas orientadas a fortalecer la formación de los estudiantes de las carreras de la FTU; y, recomendó su aprobación.

Que la docente responsable mediante el Trámite 3871/ 2026, elevó el informe de la actividad y la nómina de colaboradores.

Que la Secretaría de Extensión y Vinculación evaluó el informe presentado y considera que se lograron los objetivos planteados para la actividad.

Que corresponde su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones;

LA DECANA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Protocolizar el Taller de Extensión "BARISTA INICIAL", según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Protocolizar la Nómina de Asistentes Taller de Extensión "BARISTA INICIAL", según se detalla en el Anexo II de la presente resolución.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"
"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, insértese en el Libro de Resoluciones de la Facultad, publíquese en el digesto de la Universidad y archívese.

MM
ASO

Documento firmado digitalmente según OR N°15/2021, por: Decana, Agustina Generoso -
Secretario Académico, Pablo Nicolas Montero.



ANEXO I

DENOMINACIÓN	BARISTA INICIAL
ACTIVIDAD	Charla Taller
NIVEL/CATEGORÍA	Capacitación/ Actualización
RESPONSABLE:	Responsable por AEHGA San Luis VELASCO VIDELA, M. Valeria DNI 31092795 Capacitador VELAZQUEZ HARTFIELD, Mauro Daniel DNI 42373259
FUNDAMENTACIÓN	Se propone esta capacitación con el fin de iniciar los conocimientos en el servicio siempre vigente de una de las bebidas más populares del mundo: el café. La habilidad adquirida para su correcta manipulación y servicio, es muy valorada por el sector gastronómico .
OBJETIVOS (GENERALES Y ESPECÍFICOS)	General: Que el alumno adquiera los conocimientos básicos y necesarios para la preparación de bebidas a base de espresso y leche texturizada, complementando con Arte Latte. Que el alumno pueda reconocer los diferentes tipos de procesos y características técnicas de herramientas y equipamientos de la industria. Específicos: Conocer sobre la historia del café y reconocer los diferentes granos y sus tipos de tuestes. Conocer el servicio del café, su vajilla y cristalería. Conocer el equipamiento específico y su mantenimiento. Conocer la forma de texturización de la leche e introducción al arte latte. Conocer los parámetros fundamentales del espresso y su servicio.
CONTENIDOS	Módulo 1 - El grano de café (teórico y práctico). Crecimiento y desarrollo de la planta de café, suelo, climas, tipos. Historia del café. Sus orígenes. Árbol Genealógico del Café. Variedades y tipos de granos de café. Café de especialidad. Características. Tostado, distintos tipos de tuestes, sus características en taza. Módulo 2 - El servicio (teórico y práctico). La vajilla, Cristalería y todo tipo de pocillos y tazas. Servicio del café. Módulo 3 - Equipamiento (teórico y práctico). Fundamentos técnicos del molinillo, regulación y mantenimiento Tipos de máquina de café espresso. Características técnicas, interior y exterior cuidados. Todo sobre el Mantenimiento y la limpieza de todos los sectores. Puntos y pasos en la Higiene de los elementos. Módulo 4 -Texturización (teórico y práctico). Secretos y Técnicas en la texturización de la leche, tipos de leche. Técnica de vertido libre latte art. Módulo 5 - El espresso (teórico y práctico). El Compactado del café, la presión de agua, y temperaturas, detalles técnicos. El espresso. Todos los parámetros. Dosis. Temperaturas, Tiempos, gramaje. Apreciación organoléptica del espresso. Servicio del espresso.



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA"
"2026 - 150 Aniversario de la creación de la Escuela Normal
Juan Pascual Pringles "
"50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"

MODALIDAD DE CURSADO	Presencial.
MODALIDAD DE APROBACIÓN	El curso se aprueba con la asistencia.
CRÉDITO HORARIO	6 (seis) Horas Reloj
FINANCIAMIENTO	Actividad no arancelada. Los honorarios del capacitador fueron aportados por AEHGA San Luis, al igual que todos los insumos y la instalación de la máquina de café.
DESTINATARIOS	Estudiantes de las carreras relacionadas con la Hotelería, docentes, profesionales y público en general.

Corresponde ANEXO I RD11 – 72/2026 Pág. 2 de 2



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA"
"2026 - 150 Aniversario de la creación de la Escuela Normal
Juan Pascual Pringles "
"50 años por la memoria, la verdad y la justicia. Nunca más"

ANEXO II

Nómina de Asistentes

APELLIDO	NOMBRE	DNI
AGUILERA	Nayla Altair	43423714
ALVAREZ	Maylen	45739293
BENAVIDEZ VERON	Andrea Stephanie	44850801
CASARETTO	Eleonora Elvira	29518411
CEDRES DOMINGUEZ	Gabriel Adrian	44788286
CORNEC	Aluminé	45886643
DE SIMONY	Maria Laura	28890775
DÍAZ	Diego Fernando	16878587
ELGUERO	Matías	44305932
FIGUEROA	Sofia	44075741
LAGILLA	Damian Eduardo	26282592
LARRACOCHEA	José	22006700
MANZANO	Milagros Abril	46614100
MARIÑO	Miguel Angel	16823841
MARTINELLI	Nicolas Hugo	33149858
MORONI	Federico Gabriel	44299080
ORELLANO	Ana Soledad	29232474
PÁEZ	Fernanda Elyzabeth	32214520
PANONT	Glenda María Irene	23520096
PEREZ	Maria celeste	41773854
QUEVEDO	Javier Alejandro	34024374
RAMOS	Felipe	45039356
SOSA	Laura Yanina	33888419
TORREZ	Mónica del Valle	17162039
TOSONOTTI	Maria Florencia	26359414
VIDAL	Martina	45613710
VILLEGAS	Juan Alejandro	34921893
ZANARDELLI	Manuel	47054844

Hoja de firmas



Sistema: SUDOCU UNSL
Firmado por: SUDOCU UNSL
Fecha: 16/04/2026 10:09:42
Razon: Cargado por SIU-Documentos



Sistema: SUDOCU UNSL
Firmado por: SUDOCU UNSL
Fecha: 16/04/2026 10:32:06
Razon: Autorizado por Pablo Nicolas Montero



Sistema: SUDOCU UNSL
Firmado por: SUDOCU UNSL
Fecha: 16/04/2026 12:47:17
Razon: Autorizado por Agustina Generoso