



Alliance Française Bogotá

Catálogo Experiencias 2025

¿Por qué escoger **la Alianza Francesa?**

La Alianza Francesa de Bogotá es el socio ideal para descubrir y vivir la cultura francófona.

Ofrecemos **una programación cultural vibrante** con exposiciones, cine, experiencias inmersivas y acceso a mediatecas repletas de libros, música y mucho más.

Un espacio que enriquece, conecta y abre puertas a nuevas oportunidades en el universo francófono.



Exposiciones



Gastronomía



Arte



Mediatecas

Experiencias Francesas

Visitar los monumentos de francofonía desde Bogotá ? ¡Si, Con gafas de realidad virtual !



Temática: Gastronomía

Conocer lo mejor del cine a través de la creatividad francófona y con IF Cinéma.



Temática: Música

¿Artesanías francófonas?
Moda, **Perfumes**,
Maquillajes,
antifashion, a ver lo que quieres en el espejo

Temática: Arquitectura



Disfruta de una gran variedad de catas (pastelería, quesos, vinos, **chocolatería**, y muchas más)

Temática: Cine



Prepara tu gusto auditivo para una gran tarde de Jazz.
¿Prefieres electro, clásica, Yaruba?
Todo se puede 🌞

Moda Francesa



CATAS

Temática: Gastronomía



Cata quesos y vinos clásica

Descubre cómo maridar quesos artesanales y vinos franceses en una experiencia guiada con mucho sabor y tradición.



Cata de quesos y destilados “*Eau de vie*”

Explora maridajes únicos entre quesos curados y destilados franceses. Tradición, sabor y descubrimientos en cada copa.



Cata de quesos con chocolate

Un encuentro entre cacao colombiano y quesos europeos. Tradición y sabor se fusionan en esta dulce experiencia.



Cata de quesos con café

Vive maridajes inesperados con cafés colombianos y quesos curados. Sabor local y tradición quesera en cada bocado.

Catas 🍷

Cata de quesos y vinos clásica

Explora el maridaje tradicional entre quesos artesanales y vinos franceses en una cata guiada por el maestro quesero Mathieu Lacoste. Durante dos horas, degustaremos entre 4 y 6 quesos de tradición francesa y europea con 2 vinos de distintas regiones de Francia. Aprenderemos sobre procesos de fabricación, añejamiento, técnicas de corte y cómo lograr combinaciones equilibradas.

Costo:

- 2 horas \$2.500.000 (hasta 10 participante).
- Luego \$220.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación.



Cata de quesos y destilados “Eau de vie”

Degusta un maridaje entre quesos curados y destilados franceses, una tradición originaria de la Francia rural. Durante dos horas, degustaremos entre 4 y 6 quesos de inspiración francesa y europea junto a 2 destilados producidos en Colombia al estilo francés. Hablaremos sobre técnicas de producción, afinado y combinaciones que resaltan sabores. La experiencia finaliza con un cóctel elaborado con destilados locales.

Costo:

- 2 horas \$2.500.000 (hasta 10 participante).
- Luego \$220.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación.



Cata de quesos con chocolate

Explora el maridaje entre quesos curados y cacao colombiano en sus distintas formas: en polvo, tableta o bebida caliente. Durante dos horas, degustaremos 4 quesos de tradición francesa y europea junto a 3 tipos de cacaos y chocolates preparados con diferentes técnicas. Aprenderemos a identificar combinaciones equilibradas a partir de sabores, texturas y temperaturas. Una cata que conecta tradiciones locales y saberes queseros.

Costo:

- 2 horas \$2.500.000 (hasta 10 participante).
- Luego \$220.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación.



Cata de quesos con café

Descubre maridajes poco conocidos entre cafés de origen colombiano y quesos curados. Durante dos horas, degustaremos 4 quesos de tradición francesa y europea junto a 3 cafés preparados con diferentes métodos de filtrado. Hablaremos sobre selección de granos, técnicas de preparación y cómo encontrar combinaciones que resalten los sabores de ambos productos. Una cata que cruza lo cotidiano con lo artesanal.

Costo:

- 2 horas \$2.500.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$220.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



TALLERES DE QUESOS

Temática: Gastronomía



Taller Fondue

Aprende a preparar fondue al estilo francés con quesos locales. Cocina, comparte y disfruta esta experiencia deliciosa y cálida.



Taller Armar Tablas de Quesos Creativas

Aprende a preparar fondue al estilo francés con quesos locales. Cocina, comparte y disfruta esta experiencia deliciosa y cálida.



Taller “Eau de vie” y Cócteles con Queso

Descubre cómo mezclar destilados y quesos en cócteles inesperados. Marida, agita y sorpréndete con cada trago.

TALLERES DE QUESOS

Temática: Gastronomía



Taller Crepes con Quesos

Desde la masa hasta el relleno: aprende a preparar auténticos crêpes franceses en un taller para cocinar, compartir y disfrutar.



Taller Raclette

Haz Raclette con quesos locales y utensilios caseros. Una experiencia sabrosa para derretir, servir y compartir como en Francia.

TALLERES DE QUESOS



Taller Fondue

Aprende a preparar dos tipos de fondue con quesos disponibles en Colombia, guiado por el maestro quesero Mathieu Lacoste. Conocerás técnicas, tradiciones y secretos de distintas regiones europeas, además de preparar acompañamientos ideales para contrastar sabores. Al final, compartiremos juntos las fondues elaboradas durante el taller.

Costo:

- 2 horas \$2.880.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$255.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación.
- Catar, preparar, servir y comer.



Taller Armar Tablas de Quesos Creativas

En este taller práctico aprenderás a seleccionar distintos tipos de quesos y acompañamientos, hacer cortes creativos y montar una tabla visualmente atractiva y sabrosa. Trabajaremos en equipo, jugaremos con combinaciones de sabor y presentación, y finalizamos con una pequeña competencia amistosa. Al cierre, compartiremos lo preparado con una copa de vino. Ideal para quienes disfrutan de recibir en casa con estilo.

Costo:

- 2 horas \$2.880.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$255.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación
- Cortar, diseñar, armar y comer.



Taller “Eau de vie” y Cócteles con Queso

Explora el vínculo entre destilados y quesos en un taller práctico de coctelería. Aprenderás a seleccionar ingredientes como frutas, destilados y quesos para crear dos cócteles que armonicen con sabores lácteos. También probarás una receta con queso marinado. Al final, degustaremos las creaciones de todos los participantes. Una experiencia para experimentar, aprender y compartir.

Costo:

- **2 horas \$2.880.000 (hasta 10 participante)**
- Luego \$255.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- **Docente, materiales, preparación**
- Catar, diseñar, preparar y beber.



• Taller Crepes con Quesos

Sumérgete en la tradición francesa con un taller práctico donde aprenderás a preparar una masa de crêpes versátil desde cero. Experimentarás con harinas, huevos y fermentos, y cocinaremos crêpes con rellenos dulces y salados. Al final, compartiremos lo que hayamos preparado entre todos.

Costo:

- **2 horas \$2.800.000 (hasta 10 participante)**
- Luego \$255.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- **Docente, materiales, preparación**
- Catar, diseñar, preparar y comer.



• Taller Raclette

Aprende a preparar Raclette en casa con quesos locales, sin necesidad de equipo especial. En este taller práctico seleccionaremos ingredientes, prepararemos acompañamientos tradicionales y derretiremos el queso con técnicas sencillas. Al final, compartiremos juntos lo preparado con una copa de vino.

Costo:

- 2 horas \$2.800.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$255.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación.
- Catar, preparar, servir y comer.



CLASES DE PANADERÍA

Temática: Gastronomía



Descubre el mundo del pan, un elemento fundamental de la cultura francesa. A través de su elaboración, exploraremos su importancia como tradición, oficio y parte esencial de la vida cotidiana. Desde el trabajo en los hornos hasta su presencia en la mesa familiar, entenderemos el valor que el pan representa en cada etapa de su historia.

CLASES DE PANADERÍA

Temática: Gastronomía



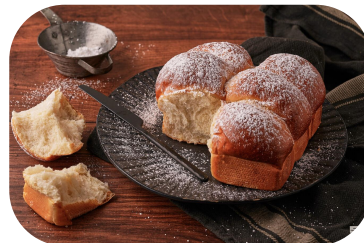
Crea tu propia masa madre y cría la

Descubre los secretos de la masa madre: aprende a crear, cuidar y dominar este ingrediente vivo con técnicas francesas para tus panes artesanales.



Alistar masas en casa

Pon las manos en la masa y aprende a preparar dos tipos de panes: uno clásico y uno rústico con nueces. Técnicas esenciales para lograr panes perfectos en casa.



El brioche típico de la abuela

Aprende a preparar un brioche tradicional francés con las recetas y secretos de la abuela del maestro panadero. Textura perfecta y sabor inigualable.



Masas para Quiche y Tartaletas

Domina el arte de la masa quebrada para crear quiches y tartaletas francesas. Aprende la base perfecta para preparaciones dulces y saladas irresistibles.

CLASES DE PANADERÍA

Temática: Gastronomía



Masas de Pizza

Domina el arte de una pizza de primer nivel. Aprende a preparar dos tipos de masas y diseña tus propios rellenos con sabores locales para hornear en casa.



Masa de Foccacia

Descubre los secretos de la focaccia francesa: masa esponjosa, fermentación perfecta y rellenos irresistibles. Lleva a casa tus creaciones listas para hornear.



Masas de Naans estilo Hindú

Viaja al Oriente a través del pan. Aprende a preparar naans tradicionales con toques turcos y armenios, acompañados de ajillo casero y sabores únicos.



Masa de PanCake con y sin gluten.

Aprende a hacer pancakes esponjosos para todos: versiones con y sin gluten, acompañados de preparaciones dulces y saladas para celebrar en familia.

CLASES DE PANADERÍA



Crea tu propia masa madre y críala

Descubre los secretos de la masa madre: aprenderás a iniciarla, alimentarla y cuidarla en casa. Trabajaremos con harinas vivas, tiempos de fermentación y técnicas de masa madre húmeda y seca para que te lleves a casa dos bases listas para tus próximas creaciones.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



• Alistar masas en casa

Aprende a preparar dos tipos de masas: una tradicional y otra rústica con nueces. Nos enfocaremos en cada etapa del proceso: elección de harinas, uso de masa madre, hidratación, temperatura, mezcla y fermentación. Conocerás todos los trucos para lograr masas listas para hornear en casa con resultados deliciosos.

Costo:

- **2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)**
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- **Docente, materiales, preparación**



El brioche típico de la abuela

Descubre la tradición francesa aprendiendo dos técnicas para hacer un brioche auténtico, esponjoso y lleno de sabor. Inspirados en recetas familiares, te llevarás a casa dos masas listas para hornear y compartir.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



Masas para Quiche y Tartaletas

Descubre cómo preparar una masa quebrada perfecta para quiches y tartaletas dulces o saladas. Aprenderás a elaborar la base ideal y a prelistar rellenos para que en casa termines tus creaciones con todo el sabor francés.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



• Masas de Pizza

Aprende a preparar masas de pizza irresistibles: una tradicional y otra apanada, combinando técnica y creatividad. Además, diseñaremos rellenos con sabores locales para que puedas hornear tus propias pizzas artesanales en casa.

Costo:

- **2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)**
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- **Docente, materiales, preparación**



• Masa de Foccacia

Explora la receta familiar de la tradicional Fougasse del sur de Francia. Trabajaremos dos bases diferentes incorporando masa madre, levadura y queso, y prepararemos rellenos para lograr focaccias esponjosas y llenas de sabor.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



Masas de Naans estilo Hindú

Viajaremos al Oriente para aprender a preparar naans inspirados en recetas de la India, Turquía y Armenia. Acompañaremos el pan con un ajillo típico y cerraremos el taller compartiendo nuestras creaciones junto a quesos y charcutería francesa.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



Masa de PanCake con y sin gluten.

Cerramos el ciclo aprendiendo a preparar pancakes tradicionales y sin gluten, entendiendo el rol del gluten y los almidones en cada receta. Además, crearemos acompañamientos dulces y salados para disfrutar juntos el cierre de esta serie de talleres.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



TALLERES DE REPOSTERÍA

Temática: Gastronomía



Descubre el arte de la repostería francesa, donde técnica y tradición se combinan para crear postres únicos. A través de recetas y saberes transmitidos por generaciones, exploraremos cómo cada preparación refleja la precisión, el cuidado y la pasión que caracterizan esta parte esencial de la gastronomía francesa.

Costo cada clase: 2 horas \$2.500.000 (hasta 10 participante), luego \$220.000 adicionales por persona (desde la 11 participante).

Incluye: Docente, Materiales. Preparación,

TALLERES DE REPOSTERÍA

Temática: Gastronomía



Taller de Chocolatería

Descubre el fascinante universo del cacao. Aprende a transformar chocolate desde cero y crea tabletas únicas con técnicas francesas, sabor y mucho estilo.



Taller de Macaron

Deliciosos, elegantes y hechos por ti. Domina el arte francés del macaron en este taller práctico y llévate a casa más que un postre: toda una experiencia creativa.



Taller de Éclairs

Aprende a crear éclairs como un verdadero chef francés. Un taller práctico para dominar masa, rellenos y decoraciones con sabor, técnica y mucho estilo.

TALLERES DE REPOSTERÍA



Taller de Chocolatería

Descubre el mundo del chocolate francés en un taller teórico-práctico. Explora su historia, catarás cuatro tipos de chocolate y aprenderás técnicas de templado. Luego, aplicarás lo aprendido creando una Torre Eiffel de chocolate con toppings como almendras y frutas deshidratadas. Al final, compartiremos y degustaremos las creaciones. Una experiencia para aprender, crear y disfrutar.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



• Taller de Macaron

Aprende el arte de los macarons en un taller práctico de repostería francesa. Conocerás su historia, dominarás técnicas para lograr la textura perfecta y experimentarás con rellenos y sabores únicos. Paso a paso, prepararás, hornearás y decorarás tus propios macarons, aplicando métodos refinados y creatividad. Al final, lograrás crear postres elegantes, equilibrados en sabor y presentación. Una experiencia para aprender, perfeccionar y disfrutar.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



Taller de Eclairs

Domina el arte de los éclairs en un taller práctico de repostería francesa. Aprenderás a preparar la masa choux perfecta, explorarás rellenos y glaseados deliciosos y desarrollarás técnicas de decoración modernas. Paso a paso, crearás éclairs ligeros, equilibrados y sofisticados, combinando precisión y creatividad. Al final, lograrás postres que celebran el arte y la tradición de la pastelería francesa.

Costo:

- 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)
- Luego \$245.000 adicionales por persona (desde el undécimo participante).

Incluye:

- Docente, materiales, preparación



Experiencias Culturales

Temática: Artes



Cine

Nuestros guías te esperan para invitarte a tomar asiento en nuestras salas, dedicadas al descubrimiento, la emoción y la **Historia del cine**.



Arquitectura

Gracias a nuestras **gafas de realidad virtual** y al acompañamiento de nuestros mediadores expertos, vive una experiencia inmersiva, divertida y llena de sorpresas.



Historietas

Descubre el mundo de las historietas francófonas a través de talleres creativos guiados por nuestros talleristas. ¡Déjate inspirar por el cómic francófono!



Música

🎵 ¿Berlioz, Chopin, Boulez, Ravel o Debussy? ¿Jazz o ritmos yorubas? Explora la diversidad y riqueza de la música francófona con sesiones en vivo y participativas

EXPERIENCIAS CULTURALES



Cine : Proyecciones e Historia

¿Cuál es el país del cine?

¡La Francofonía, por supuesto!

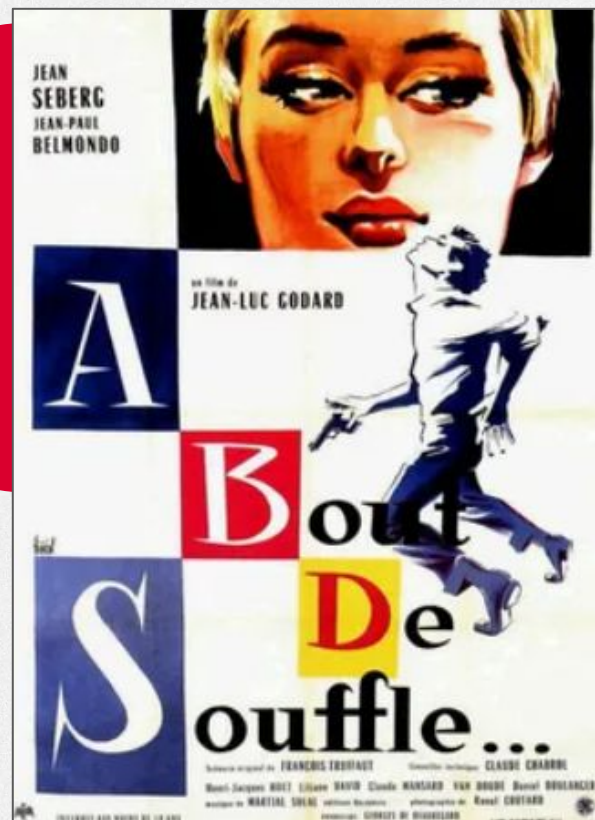
Prepárate para un viaje que comenzó en 1896 en Francia. Nuestros guías te esperan para invitarte a tomar asiento en nuestras salas, dedicadas al descubrimiento, la emoción y la Historia del cine. Un recorrido visual que celebra la memoria, la innovación y la pasión por contar historias.

Costo:

➔ 2 horas \$2.200.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➔ Docente, Películas IF Cinéma



• Taller de Arquitectura

Descubre la francofonía como nunca antes, sin salir de la mediateca. Gracias a nuestras **gafas de realidad virtual** y al acompañamiento de nuestros mediadores expertos, vive una experiencia inmersiva, divertida y llena de sorpresas. ¿Te interesa la historia de la arquitectura?

Descubre los retos, desafíos y éxitos de grandes arquitectos como Eiffel, Le Corbusier o Jean Nouvel, guiado por nuestros docentes expertos. ¿Prefieres a Salmons? ¿Te esperamos en nuestra sede de Chicó para explorar uno de los edificios más emblemáticos de Bogotá y sumergirte en su legado arquitectónico!

Costo:

➤ 2 horas \$3.000.000

Incluye:

➤ Docente, materiales



• Taller de Historietas

Descubre el mundo de las historietas francófonas a través de talleres creativos guiados por nuestros talleristas. Una experiencia artística y cultural para explorar personajes, estilos y narrativas únicas.

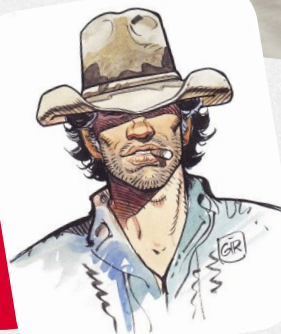
¡Déjate inspirar por el cómic francófono!

Costo:

➤ 2 horas \$2.500.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➤ Docente, materiales



¡Música!

🎵 ¿Berlioz, Chopin, Boulez, Ravel o Debussy? ¿Jazz o ritmos yorubas? Explora la diversidad y riqueza de la música francófona con sesiones en vivo y participativas: grupos y artistas disponibles para compartir su arte, contar sus historias y abrir las puertas de este universo sonoro.

¿Prefieres una clase? ¡Sin problema! Nuestros docentes te ayudarán a descubrir el estilo musical que más va contigo y te guiarán para que explores la francfonía a tu ritmo.

Costo:

➔ Según sus necesidades

Incluye:

➔ Según la experiencia deseada



Experiencias Culturales

Temática: Artes



Museo Micro

Folie

En nuestros auditorios, disfruta de esculturas, pinturas, danza y actividades inmersivas que fortalecen tu vínculo con el arte y amplían tu conocimiento del universo artístico francófono, con el programa de La Villette Paris



Pintura

Descubre los secretos de las corrientes de la pintura europea con nuestros docentes. Impresionismo, clasicismo, arte moderno... Las claves del mundo de la pintura te esperan.



Juegos de Mesa

Aprender es jugar. Nuestras mediatecas están llenas de juegos de mesa, tal como los compartimos en nuestra cultura francófona. ¿Juego o miedo?



Medio Ambiente

Aprende a cuidar el planeta jugando. Con el Mural del Clima, descubre acciones concretas en un ambiente participativo, educativo y sin culpas.

EXPERIENCIAS CULTURALES

Museo Micro Folie Historias de los museos

Viaja a los museos de París... sin salir de Bogotá con la Micro Folie de La Villette, París.

En nuestros auditorios, te invitamos a descubrir la escultura, la pintura, la danza y más. Sumérgete en actividades inmersivas pensadas para fortalecer tu vínculo con el arte y ampliar tu conocimiento del universo artístico francófono.

¡Una experiencia enriquecedora que no querrás perderte!

Costo:

➔ 2 horas \$2.600.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➔ Docente, Películas IF Cinéma



• Taller Historia de la Pintura

Descubre los secretos de las corrientes de la pintura europea a través de nuestros expertos docentes. Desde el impresionismo que revolucionó la luz y el color, hasta el clasicismo que exaltó la perfección, sin olvidar el arte moderno que desafió las convenciones.

Las claves del fascinante mundo de la pintura te esperan.

Costo:

➤ 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)

Incluye:

➤ Docente, materiales



• Taller de Juegos de Mesa

Aprender a jugar, y en nuestras mediatecas como en nuestros aulas de clase, el aprendizaje se convierte en una experiencia divertida y enriquecedora. Disponemos de una amplia variedad de juegos de mesa, cuidadosamente seleccionados para que explores la cultura francófona a través del juego. Desde clásicos hasta nuevos retos, cada partida es una oportunidad para descubrir, aprender y disfrutar.

¿Estás listo para enfrentarte a la diversión o dejarte atrapar por el miedo de perder?

Costo:

➤ 2 horas \$1.900.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➤ Docente, materiales



• ¡Cuidar el Medio Ambiente!

Jugar con el planeta NO, pero jugar aprendiendo a cuidarlo SÍ.

En nuestro espacio, te invitamos a descubrir cómo proteger nuestro entorno a través de actividades educativas y divertidas. Nuestro equipo especializado te guiará en la creación del mural del clima, enseñándote cómo actuar de manera responsable y sin culpa. Juntos, podemos contribuir a un mundo más saludable y sostenible para todos, con conciencia y acción por el bienestar común.

Costo:

➔ Según sus necesidades

Incluye:

➔ Según la experiencia deseada



Experiencias Culturales

Temática: Artes



Deportes

Vive un momento auténtico con nuestro taller de pétanque en francés. Aprende vocabulario, estrategias y cultura mientras juegas este clásico deporte del sur de Francia. ¡Ambiente relajado y divertido garantizado!



Poesía

Sumérgete en la poesía francófona con lecturas vivas de autores de Francia, África y Vietnam. Un viaje sonoro y sensible para descubrir la musicalidad y la riqueza de otras culturas.



Kamishibai

Descubre la magia del Kamishibai, el teatro de papel japonés. A través de cuentos ilustrados y narrados por nuestros mediadores, vive una experiencia lúdica y educativa ideal para todos los públicos.



Teatro y Circo

Descubre el teatro y el circo en francés con talleres dinámicos que combinan expresión corporal, juegos escénicos y creatividad. Una experiencia artística lúdica para soltar, aprender y divertirse.

EXPERIENCIAS CULTURALES



Actividades Deportivas

Descubre la **pétanque**, el deporte francés por excelencia. En este taller vivencial aprenderás las reglas básicas y disfrutarás un momento relajado y divertido al aire libre. Ideal para compartir en grupo, mejorar tu puntería y sumergirte en el estilo de vida del sur de Francia.

Vive un momento de relajación y bienestar con nuestro taller de **yoga** en francés. Conecta cuerpo y mente mientras aprendes vocabulario útil de forma natural. Ideal para todos los niveles, esta experiencia te invita a descubrir la armonía del idioma y el movimiento.

Costo:

➤ 2 horas \$1.900.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➤ Jueces, implementos necesarios para jugar.
(Bolas, boliche)



• Taller de Poesía

Sumérgete en un viaje poético a través de Francia, África y Vietnam 🌍📖.

Nuestro taller de lectura de poesía francófona te invita a descubrir voces diversas, emociones profundas y culturas entrelazadas.

Un espacio para leer, sentir, compartir y celebrar la riqueza de la lengua francesa en todas sus formas.

Costo:

➤ 2 horas \$2.600.000 (hasta 10 participante)

Incluye:

➤ Docente, materiales



• Taller de Kamishibai

¡Descubre la magia del Kamishibai!

Un teatro de papel japonés donde las historias cobran vida con imágenes y narración en vivo. Ideal para grandes y pequeños, nuestras lecturas animadas despiertan la imaginación, fomentan el gusto por la lectura y te transportan al corazón de la tradición oral.

Costo:

➤ 2 horas \$1.900.000 (hasta 20 participantes)

Incluye:

➤ Docente, materiales



• Teatro y Circo

Descubre el arte del teatro y del circo en francés con nuestros talleres lúdicos e inmersivos. A través del juego escénico, la expresión corporal y las acrobacias básicas, explorarás el idioma de forma creativa y dinámica. ¡Una experiencia única para liberar tu imaginación y mejorar tu francés con alegría!

Costo:

➔ Según sus necesidades

Incluye:

➔ Según la experiencia deseada



