



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
Y LA COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

Convocan al

DIPLOMADO EN CINE Y GASTRONOMÍA 3ª generación (con opción a Titulación)



HORAS TOTALES: 120hrs

FECHA DE INICIO: 19 de octubre 2018

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: mayo 2019

HORAS POR SESIÓN: 5 hrs

SESIONES POR SEMANA: 1 sesión

HORARIO DE LAS SESIONES: Viernes, de 16:00 a 21:00 hrs

LUGAR DONDE SE IMPARTIRÁ: Facultad de Filosofía, campus Centro histórico (Calle 16 de septiembre No. 57, Centro)

RESPONSABLE DEL CURSO: José Antonio Arvizu Valencia

Profesor de la UAQ adscrito a la Facultad de filosofía, licenciado en Filosofía, Maestro en Arte moderno y contemporáneo, Doctor en Artes; ha sido docente en las licenciaturas de Gastronomía, Arquitectura, Filosofía y en el posgrado de Bellas Artes; promotor de la cinematografía desde 1995 a la fecha para centros culturales y proyectos de estudio sobre su historia. Actual en cargo de la Licenciatura en Humanidades y producción de imágenes.

PERFIL DE ASPIRANTES Y REQUISITOS DE INGRESO:

Perfil: Contar con estudios de licenciatura, tener interés por comprender la relevancia de la cultura gastronómica, mostrar apertura para valorar y reconocer los aportes del arte cinematográfico y ofrecer disponibilidad para desarrollar una ruta personal de experiencias documentadas en ambas disciplinas.

Requisitos: 1.- Presentar breve síntesis curricular, carta firmada de motivos por los cuales quiere cursar el diplomado (una cuartilla), y dos fotografías tamaño infantil (ByN o color)
2.- Pasar a entrevista con el responsable del curso
3.- Acreditar su nivel de estudios
4.- Exponer justificación por escrito y documentación suficiente para solicitar el diplomado como opción de titulación (sólo para estudiantes-candidatos de la UAQ en licenciaturas afines y autorizadas)

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:

Perfil: Este diplomado proveerá al/a participante de instrumentos teóricos para una valoración documentada y sistemática del devenir del arte cinematográfico con especial acento en el género de películas con tratamientos vinculados a la gastronomía.

Campo de acción: 1.- La difusión de la cultura cinematográfica y gastronómica.
2.- El desarrollo de estudios e investigaciones en torno a fenómenos culinario-alimentarios de perspectiva audiovisual.
3.- La elaboración de catálogos y elencos de cine sobre el género gastronómico.
4.- La colaboración en proyectos documentales (escritos o audiovisuales) sobre cultura gastronómica.
5.- La participación en el diseño de programas y ciclos de cine especializados.

JUSTIFICACIÓN:

Justificación: La milenaria cultura en torno a los alimentos (desde su elemental consecución hasta los más elaborados tratamientos y presentaciones) se ha visto recuperada a últimas fechas por muy diversos campos de estudio y formas de difusión; entre ellas se encuentra la cinematografía que, además de registrar y protagonizar momentos culminantes de la

cultura reciente, ha desarrollado una serie de tratamientos relacionados con el cultivo, transformación, consumición, preparación, disposición, departición y deposición de bebidas y comidas.

El hecho de que algunos de los más prestigiosos festivales internacionales de cine (Tokyo, Berlín, San Sebastián) hayan incorporado en sus reconocimientos al género fílmico gastronómico, no hace sino refrendar la pertinencia actual que cobra la cultura estética de los alimentos, y que se hace más patente aún en el medio con mayor vínculo técnico y formal al cinematográfico, como lo es el televisivo (con documentales, programas de concurso, teledramas, reality shows, secciones informativas, difusión de recetas, preparaciones en escena, crítica culinaria, etc.).

Nuestra Universidad cuenta desde 2011 con un programa de Licenciatura en Gastronomía que ya ha visto egresar a sus primeras 2 generaciones, y con todo, se abre esta alternativa de estudio continuo para ampliar el espectro de competencias y aprendizajes que le corresponden en un mundo plural e incluyente de experiencias culturales diversas y complementarias. Además, de reciente creación, la Facultad de Filosofía ofrece la Licenciatura en Humanidades y Producción de Imágenes, proyecto afín a la difusión y discusión de las expresiones culturales con refrendo en las imágenes.

Si bien este diplomado no comprende la enseñanza de habilidades prácticas para la realización cinematográfica ni de cortometrajes (que requeriría otro tipo de dinámica y un equipamiento ostensible), su programa contempla señalamientos precisos a los vínculos existentes entre la apreciación cinematográfica, la estética alimentaria y las artes culinarias, que serán suficientes a modo de un primer acercamiento sistemático y especializado al género (uno lleno formas gastronómicas directas –rudas o exuberantes- así como de alegorías y metáforas relativas a la ingesta en sentido lato que el cine puede ofrecer).

Por ello que el diplomado consistirá en el repaso de secuencias de películas representativas (de la producción internacional y mexicana) que reporten valores para comprensión tanto de la disciplina gastronómica como de la cultura fílmica. Por ello es que resulta imprescindible dar una observancia reflexiva a las imágenes gastronómicas seleccionadas durante las sesiones así como al repaso y comparencia personal de la propia cultura alimentaria y cinematográfica con el grupo de asistentes.

Finalmente, su dinámica de sesiones consistirá en la exhibición de segmentos de películas que atiendan el desglose temático, con guión de clase en mano, acudiendo al amplio repertorio de géneros (drama, comedia, ciencia ficción, horror, aventuras, recreación histórica, etc.) y formatos (ficción, documental, animación, corto y largometraje, etc.) de la tradición de más de un siglo de cine. Para continuar con la provisión de información contextual (con referencias a escritos y datos de cultura gastronómica y fílmica) que permita la formación de criterios para una apreciación de la experiencia conjunta.

Módulo a módulo se promoverá la elaboración de un ensayo de análisis cinematográfico-gastronómico respecto de una cinta específica, por parte del asistente, como parte de sus labores externas a las sesiones en la revisión de obras y referencias.

OBJETIVO GENERAL:

La revisión, el estudio y la valoración de los aspectos gastronómicos representados en la historia cinematográfica (internacional y mexicana), que permita un acceso, discusión y formación de criterios sobre estos tópicos hacia el horizonte cultural de los medios audiovisuales, para una comprensión y divulgación de ambas disciplinas con una perspectiva vigente e innovadora.

CONTENIDOS:

| TEMÁTICA: | OBJETIVOS ESPECÍFICOS: | METODOLOGÍA (TÉCNICAS DE ENSEÑANZA /DINÁMICA DE TRABAJO): |
|--|--|---|
| <p>Módulo I: El campo del cine <u>Módulo a cargo de:</u> José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas (e invitados)</p> <p>Sesión (I/1) Ficción y futuro alimentario</p> <p>Sesión (I/2) Crisis de la naturaleza</p> <p>Sesión (I/3) Los frutos de la tierra</p> <p>Sesión (I/4) Películas de la campiña</p> | <p>1.- Appreciar las formas de presentación que el cine ha realizado del mundo físico natural y el reporte de los frutos del campo (con o sin intervención humana).</p> <p>2.- Explorar la narrativa fílmica en los casos de ocupación-transformación del paisaje alimentario.</p> <p>3.- Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de las personificaciones cinematográficas de campesinos.</p> <p>4.- Valorar las ideas que expone el cine respecto de los saldos y expectativas acerca de la transformación humana de la naturaleza.</p> | <p>Técnicas:</p> <p>1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la proyección).</p> <p>2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.</p> <p>3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Sesión (I/5) Comer con las manos</p> | <p>5.- Analizar propuestas y criterios alimentarios en que se basan películas de pertinencia gastronómica.</p> | <p>Dinámica: 1.- Proyección y revisión del cine internacional con explicación simultánea. (1hr30mins) 2.- Foro de comentarios. (30mins) 3.- Receso. (15 mins) 4.- Proyección y revisión de cine mexicano con información explicativa. (1h30mins) 5.- Cierre de comentarios grupales. (15mins)</p> |
| <p>Módulo II: Filmes y ciudades <u>Módulo a cargo de:</u> José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas (e invitados)</p> <p>Sesión (II/1) Alimentando la metrópolis</p> <p>Sesión (II/2) Menú de restauraciones</p> <p>Sesión (II/3) La refacción doméstica</p> <p>Sesión (II/4) Consumiendo pasiones</p> <p>Sesión (II/5) Comer, beber y no dejar de ver</p> | <p>1.- Apreciar la indagación y montajes de lo ciudadano que el cine ha expuesto en relación a sus espacios para la alimentación.</p> <p>2.- Explorar el discurso cinematográfico en lo relativo a toda suerte de establecimientos urbanos de alimentos y bebidas.</p> <p>3.- Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de los contextos hogareños según la cinematografía.</p> <p>4.- Valorar las imágenes que presenta el cine respecto al hedonismo gastronómico.</p> <p>5.- Analizar filmes con problemas y prospectiva culinario-gastronómica de algunas principales metrópolis.</p> | <p>Técnicas: 1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la proyección).</p> <p>2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.</p> <p>3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.</p> <p>Dinámica: 1.- Proyección y revisión del cine internacional con explicación simultánea. (1hr30mins) 2.- Foro de comentarios. (30mins) 3.- Receso. (15 mins)</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>4.- Proyección y revisión de cine mexicano con información explicativa. (1h30mins)</p> <p>5.- Cierre de comentarios grupales. (15mins)</p> |
| <p>Módulo III: La cámara en el mercado y en la fábrica <u>Módulo a cargo de:</u> José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas (e invitados)</p> <p>Sesión (III/1) Producir y reproducir</p> <p>Sesión (III/2) Visitas a los abarrotes</p> <p>Sesión (III/3) Provisión y previsión</p> <p>Sesión (III/4) Frugalidad y atracón</p> <p>Sesión (III/5) Tramas alimenticias</p> | <p>1.- Appreciar los registros que el cine ha realizado respecto de los ámbitos de venta o intercambio de especies consumibles.</p> <p>2.- Explorar relatos de imágenes en torno a las formas de trato entre expendedores de alimentos y sus clientelas.</p> <p>3.- Contemplar los casos de opulencia y carestía alimentaria que el cine ha recreado y sus discursos de impugnación.</p> <p>4.- Valorar el imaginario relacionado con las preocupaciones por el abastecimiento y el despilfarro.</p> <p>5.- Analizar el estatus humano descrito en los contextos cinematográficos de supervivencia.</p> | <p>Técnicas:</p> <p>1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la proyección).</p> <p>2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.</p> <p>3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.</p> <p>Dinámica:</p> <p>1.- Proyección y revisión del cine internacional con explicación simultánea. (1hr30mins)</p> <p>2.- Foro de comentarios. (30mins)</p> <p>3.- Receso. (15 mins)</p> <p>4.- Proyección y revisión de cine mexicano con información explicativa. (1h30mins)</p> <p>5.- Cierre de comentarios grupales. (15mins)</p> |
| <p>Módulo IV: Cinefilia al servicio de la comensalía <u>Módulo a cargo de:</u> José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas (e invitados)</p> | | <p>Técnicas:</p> <p>1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la proyección).</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Sesión (IV/1) Cocineros</p> <p>Sesión (IV/2) Meseros</p> <p>Sesión (IV/3) Escanciadores</p> <p>Sesión (IV/4) Lavatrastos</p> <p>Sesión (IV/5) La sobremesa</p> | <p>1.- Apreciar los retratos del cine sobre los personajes de la cocina y sus vicisitudes.</p> <p>2.- Explorar las subjetividades presentadas por el cine respecto de personificaciones de la servidumbre (sus caracteres y estilos idiosincráticos).</p> <p>3.- Contemplar las formas del protocolo y las jerarquías en la elaboración de alimentos y bebidas.</p> <p>4.- Valorar la idealización de los peritos gastronómicos: el gourmet, el chef, el sommelier, el catador, el degustador, etc. en la percepción hecha pública por el cine.</p> <p>5.- Analizar el factor humano que se registra en los emplazamientos fílmicos de contertulios a la mesa.</p> | <p>2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.</p> <p>3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.</p> <p>Dinámica:</p> <p>1.- Proyección y revisión del cine internacional con explicación simultánea. (1hr30mins)</p> <p>2.- Foro de comentarios. (30mins)</p> <p>3.- Receso. (15 mins)</p> <p>4.- Proyección y revisión de cine mexicano con información explicativa. (1h30mins)</p> <p>5.- Cierre de comentarios grupales. (15mins)</p> |
| <p>Módulo V: Escenario y ocasión gastronómica <u>Módulo a cargo de:</u> José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas (e invitados)</p> <p>Sesión (V/1) Rincones del hogar</p> <p>Sesión (V/2) La calle</p> <p>Sesión (V/3) De viaje</p> | <p>1.- Apreciar la iconografía del cine acerca del fogón casero.</p> <p>2.- Explorar correrías de película por parte de comensales en busca de preferentes destinos gastronómicos.</p> <p>3.- Contemplar las formas de celebración y festín según las diversas épocas de las cinematografías nacionales.</p> | <p>Técnicas:</p> <p>1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la proyección).</p> <p>2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.</p> <p>3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.</p> <p>Dinámica:</p> <p>1.- Proyección y revisión del cine</p> |

| | | |
|--|---|--|
| Sesión (V/4) La fiesta | 4.- Valorar los fenómenos de apetencia humana y sus derivaciones alegóricas (política, religión, sexualidad, etc.). | internacional con explicación simultánea. (1hr30mins) |
| Sesión (V/5) Enfermedad y muerte | 5.- Analizar el registro de películas sobre los procesos de convalecencia o los contextos funerarios y su pertinencia gastronómica. | 2.- Foro de comentarios. (30mins) 3.- Receso. (15 mins) 4.- Proyección y revisión de cine mexicano con información explicativa. (1h30mins) 5.- Cierre de comentarios grupales. (15mins) |

CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN

Trabajos sobre cada uno de los módulos 10%: entrega de un ensayo sobre algún tópico culinario-gastronómico con reporte de revisión de por lo menos 5 películas

Participación por módulo 5%

Ensayo final (elaboración de un ensayo de crítica cinematográfica respecto de una película específica, con 2 referencias bibliográficas y/o textuales y 5 cinematográficas como mínimo) **25%**

Acorde al reglamento universitario, la/el estudiante deberá contar con el 80% de asistencia (o 90% si es opción a titulación) para poder obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

Fuentes de consulta:

ATENEIO; **Banquete de los eruditos**. [ss. II-III d. C.] (Libros I-X) Editorial Gredos, col. Biblioteca Clásica Gredos 257, 258, 359 y 350, Madrid, 1998. Lucía Rodríguez-Noriega Guillén (introducción, traducción y notas).

BELLUSCIO, Marta; **Comida y cine: placeres unidos**. Editorial la máscara, Valencia, 1997.

BERCHOUX, J.; **La gastronomía o Los placeres de la mesa**. Poema. (José de Urcullu trad.) [facsimil de La imprenta de Estévan, Valencia, 1820], Editorial Maxtor, Valladolid, 2010.

BOTTÉRO, Jean; **La cocina más antigua del mundo**. La gastronomía en la antigua Mesopotamia. [2002]. Tusquets editores, Col. Los 5 sentidos, no. 40, Barcelona, 2005.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme; **Fisiología del gusto**. [1826] Editorial Optima, Barcelona, 2001.

- CAMBA, Julio; **La casa de Lúculo o El arte de comer.** [1937] Espasa Calpe, Austral 347, Madrid, 1961.
- CONTRERAS, Jesús (comp.); **Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres.** Alfaomega / Universitat de Barcelona, México, 2002.
- GARCÍA ALVAREZ, Luis Benito; **Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas.** Alianza editorial, Madrid, 2005.
- HAMILTON, Richard / TODOLÍ, Vicente; **Comida para pensar. Pensar sobre el comer.** Actar, Barcelona / New York, 2009.
- JAUSS, Hans Robert; **Pequeña apología de la experiencia estética.** [1972] Paidós, Pensamiento contemporáneo 67, Barcelona, 2002.
- JULLIEN, François; **Elogio de lo insípido.** [1991] Siruela, ensayo 6, Madrid, 1998.
- KORSMEYER, Carolyn; **Making Sense of Taste: Taste, Food, and Philosophy** (1999) en su traducción **El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía.** Paidós, transiciones (38), Barcelona, 2002.
- LIPOVETSKY, Gilles; **La era del vacío. Ensayos sobre el individualismo contemporáneo.** [1983] Anagrama, compactos 324, Barcelona, 2003.
- LOMELÍ, Arturo; **La sabiduría de la comida popular.** Grijalbo, México 2004.
- LUJÁN, Néstor; **Historia de la Gastronomía.** Plaza & Janés Editores S.A., Barcelona, 1988.
- MARINETTI, Filippo Tomasso; **La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio.** [1930] Editorial Gedisa, Barcelona, 1985.
- McGEE, Harold; **La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida.** [1984, 2004] Random House Mondadori, Debate, Barcelona, 2007 (prol. ed. española: Andoni Luis Aduriz y Unai Ugalde).
- MONTANARI, Massimo; **La comida como cultura.** [2004] Ediciones Trea, Gijón (Asturias), 2006.
- ONFRAY, Michel; **La Raison gourmande.** [1995] Grasset, París, 2006.
- RABELAIS; **Gargantúa y Pantagruel.** [1554] Porrúa, "Sepan Cuantos...", No. 360, México 1999.
- REVEL, Jean-François; **Un festín en palabras.** [1980] Tusquets editores, los 5 sentidos, no. 7, Barcelona, 2009 (3ª).
- REYES, Alfonso; **Memorias de cocina y bodega.** [1953] FCE, México, 2000 (3ª).
- RIGOTTI, Francesca; **Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria.** [1999] Herder, Barcelona, 2001.
- SCHLOSSER, Eric; **Fast food.** [2001] Debolsillo, Barcelona, 2003.
- TABUCCHI, Antonio; **Sueño de sueños.** [1992] Editorial Anagrama, Barcelona, 2000 (5ª).
- TOGNAZZI, Ugo; **Afrodita en la cocina.** [1984] Caralat, Barcelona, 1988.
- TOUISSAINT-SAMAT, Maguelonne; **Historia natural y moral de los alimentos.** [1987] Alianza editorial, bolsillo, 1525, 1530, 1533 y 1535, Madrid, 1991.
- VASCONCELOS, José; **Estética.** Ediciones Botas, México, 1945 (3ª).

VÁZQUEZ M., Manuel; **Contra los gourmets**. [1990] Mondadori, ensayo, Barcelona, 2001.
VÁZQUEZ SALLÉS, Daniel; **Comer con los ojos**. RBA, Barcelona, 2006.
VILABELLA, José Manuel; **La cocina extravagante o el arte de no saber comer**. Alianza editorial, Madrid, 2001.
ZAGAL, Héctor; **Gula y cultura**. Jus, Los libros de Homero, México, 2008 (2ª).

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: Total \$6,500.00

1er. Pago, fecha límite de pago en bancos: 9 de noviembre de 2018 \$3,500

2do. Pago, fecha límite de pago en bancos: 15 de febrero 2019 \$3,000

COMUNIDAD UAQ (Estudiantes en activo, docentes y trabajadores/as): Total \$5,000.00

1er. Pago, fecha límite de pago en bancos: 9 de noviembre de 2018 \$3,000

2do. Pago, fecha límite de pago en bancos: 15 de febrero 2019 \$2,000

NOTA: Este diplomado es **autofinanciable**, por lo cual se requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura.

PARA COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro** y la **impresión del recibo de pago antes del inicio de clases**.

- **Si descarga el recibo directamente, favor de notificar al teléfono/correo de la Coordinación de Educación Continua** para poder llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para garantizar la autofinanciabilidad.
- **El pago se realiza en el BANCO** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en cada recibo.
- Es necesario **entregar el recibo pagado** y llenar un formato de solicitud de ingreso en la Coordinación de Educación Continua.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de Septiembre No. 57 (Patio Barroco)

Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. 192-12-00 ext. 5806

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx / filosofiadiplomados@yahoo.com.mx

Fb: / [educacion.continuafiluaq](#) Tw: / [DiplosFilUAQ](#)

DADA A CONOCER EN SEPTIEMBRE 2018

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. AURELIO DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ

SECRETARIO ACADÉMICO