



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

**Convocan al  
CURSO-TALLER PRESENCIAL**

**Pan salado para tu día a día:  
Pan para sándwich y galletería salada**

**FINALIDAD DEL CURSO:** Al final del curso el estudiante demostrará habilidades en las técnicas de la panadería para la elaboración de su propio pan de caja. Aprenderá acerca de la materia prima hasta técnicas de la panificación para formar su propio pan.

**HORAS TOTALES:** 8 horas (dos sesiones de 4 hrs.)

**FECHA DE INICIO:** sábado 20 de abril del 2024

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** sábado, 27 de abril del 2024

**SESIONES POR SEMANA:** 1 sesión

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 4 horas

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** De 9:00 am a 13:00 pm

**SEDE (S):** Laboratorios de gastronomía, anfiteatro "molcajete", Campus aeropuerto UAQ.

**DIRIGIDO A:** Público General

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** Cupo mínimo de 6 personas máximo 16

**RESPONSABLE DEL CURSO:** Lic. Marisol Salinas Jiménez

**MODALIDAD:** Presencial

**PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:**





Las, les, los egresados de este curso contarán con las herramientas teóricas y prácticas básicas para la elaboración de pan de caja y galletas saladas.



### **COSTOS:**

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$2,000.00

**DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ:** \$ 1,400.00

**ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ:** \$1,000.00

**Nota:** Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago se cubre en una sola emisión, una vez confirmado el cupo mínimo que garantiza la apertura del programa se generan y envían los recibos de pago en bancos a las personas inscritas.

**INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO:** A 12 años de la creación del programa educativo en gastronomía de la facultad de filosofía, el presente proyecto pretende fomentar e impulsar un vínculo entre el público general y a toda la comunidad de la UAQ interesada con la oferta educativa de la facultad, promocionando cursos de calidad impartidos por personal calificado de la misma.

La implementación del curso está enfocado a desarrollar las técnicas básicas de la panadería y repostería para que, a partir de estas, el alumno pueda tener la habilidad de elaborar una receta a partir de los conocimientos ya adquiridos y poder elaborarla ya sea en casa o para el autoempleo.

**OBJETIVO GENERAL:** Este programa tiene por objetivo, la implementación de un curso enfocado a desarrollar las técnicas básicas de la panificación para que lxs estudiante pueda desarrollar la habilidad de recrear una receta. Entre los beneficios que obtendrán las personas inscritas al curso es la aplicación de las técnicas para utilizarlas en su hogar o crear un negocio propio.

### **CONTENIDOS:**





- Pan de caja blanco y galletas saladas de ocasión
- Pan de caja integral
- Pan de caja multigrano

### BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Olijavetzky, Claudio. 2009. Panes y pancitos. Buenos Aires: Vergara & Riba.

**METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:** La chef docente realizará una presentación grupal sobre la teoría del curso y realizará una demostración de las técnicas para dar seguimiento personalizado a las, les y los estudiantes.

**DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:** En la clase se pretende que el alumno tenga un autoaprendizaje creando su propio pan con las técnicas de panificación que se verán.

- Presentación de la docente, el curso, sus objetivos, beneficios y reglamento de laboratorio.
- Explicación de los procedimientos en general de la receta, exposición de un glosario de palabras y técnicas para que las, les, los alumnos tengan unión entre los conocimientos nuevos y los conocimientos familiares.
- Explicación de las normas de higiene y seguridad que se verán en clase.
- Demostración del procedimiento y las técnicas de panificación a seguir.
- El docente guiará a los alumnos con sus propios productos en cuanto a las técnicas para realizar su pan, así como en el horneado.
- Degustación- Presentación final del producto.





**Nota:** \*La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual y presencial.

**QUÉ INCLUYE:** 8 hrs. Totales de trabajo, divididas en dos sesiones

Por parte del/a docente: Facilitación de los temas, seguimiento académico a estudiantes.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, materia prima, material de apoyo y elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

### CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

- Asistencia
- Puntualidad
- Desarrollo del producto
- Y producto final

### MATERIALES NECESARIOS: Los alumnos deberán traer :

- Mandil
- 4 Trapos de cocina
- Juego de cubiertos.
- Recipiente para transportar el producto final
- Cofia

### REQUISITOS PARA USO DE LOS LABORATORIOS:

- Ropa cómoda
- Cabello recogido
- Uso de red, cofia o gorro
- Uso de zapatos cerrados obligatorio, no se permite el uso de zapatos abiertos, tacones o con suela derrapante.
- Uso de maquillaje moderado





- De preferencia uñas cortas
- No joyería/ bisutería (no aretes, pulseras, anillos, entre otros)

### REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de estos

**REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA:** Asistencia y cubrir las horas totales de trabajo.

### PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono/correo del Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar la apertura del programa.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa. Es responsabilidad de lxs estudiantes notificar al Enlace de Educación Continua en caso de cualquier dificultad de para la realización del pago, de esta manera se evitará el cobro de recargos.
- Es responsabilidad de lxs estudiantes **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción, para de esta manera evitar el cobro de recargos.

**COORDINACIÓN ACADÉMICA:** Lic. Marisol Salinas Jiménez





## RESUMEN CURRICULAR DE LAS, LES Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

Marisol Salinas Jiménez es Licenciada en gastronomía por la Facultad de Filosofía, UAQ. Trabajo como chef junior y auxiliar de panadería y repostería dentro de este sector. Chef instructora en *Cecati 175* como docente externa de 2017 a 2020, chef instructora en *IAOQ* de 2020 a 2021, chef de panadería en la *UNITEC* de 2021 al 2022. Cofundadora de *chantico panadería* y *bagui cocina*, actualmente docente dentro de la licenciatura en gastronomía, UAQ.

## INFORMES E INSCRIPCIONES:

### ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de Septiembre No. 57 (Patio Barroco)  
Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000  
Tel. (442) 192-12-00 ext. 5806  
Correo-e: [educacioncontinua.ffi@uaq.mx](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)  
Fb: / [educacion.continuafiluqa](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluqa) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 20 DE FEBRERO DE 2024

ATENTAMENTE  
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. ROLANDO JAVIER SALINAS GARCÍA  
SECRETARIO ACADÉMICO

Convocatoria actualizada el 13 de marzo 2024, la modificación se dio en la fecha de inicio y fin del curso

