

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA  
COORDINACIÓN DE EDUCACIÓN CONTINUA

Convocan al

## DIPLOMADO en CINE Y GASTRONOMÍA



**HORAS TOTALES:** 120hrs

**FECHA DE INICIO:** 24 septiembre 2016

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** Mayo 2017

**HORAS POR SESIÓN:** 4hrs

**SESIONES POR SEMANA:** 1 sesión

**HORARIO DE LAS SESIONES:** 9am – 1pm (sábados)

**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 Humanidades y Artes; 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.*

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

### **PERFIL DE LAS Y LOS 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 carta de motivos (que exponga su perfil)*

*2.- Pasar a entrevista con el responsable del curso*

*3.- Síntesis curricular y una fotografía tamaño infantil*

*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 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:

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.

Otro aspecto a considerar como criterio para valorar la pertinencia de este diplomado, se puede hallar en forma particular en el anuncio que hizo Leopoldo Soto Martínez (responsable por diez años del festival de cine gastronómico de Huatulco, primero en su tipo en el país) en el contexto de la más reciente edición (69ª) del Festival internacional de cine de Cannes, como la celebración de un “un nuevo festival de cine y gastronomía que tendrá lugar el próximo mes de noviembre” en Querétaro, y en el cual “se exhibirán películas en las que la cocina tiene fuerte protagonismo y se cocinarán platillos vinculados al séptimo arte y a la cocina queretana”, y que finalizó señalando “que tiene previsto exhibir un programa de cortos temáticos sobre la gastronomía de Querétaro en el “*Short film corner*” (la esquina de cortometraje) del Festival de Cine de Cannes en su edición número 70, que tendrá lugar en mayo de 2017”<sup>1</sup>. Y cuyo aval gubernamental se puede

---

<sup>1</sup> Cfr. <http://www.oem.com.mx/laprensa/notas/n4175012.htm>

corroborar en la página electrónica de la LXIII Legislatura (con número 16 de los 402 proyectos nacionales registrados y aprobados por la H. Cámara de Diputados para 2016) como Festival de Cine de Gastronomía de Querétaro<sup>2</sup>.

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 comparecencia 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.

Al final de cada módulo se requerirá de la elaboración por parte de cada asistente de un ensayo de análisis cinematográfico-gastronómico respecto de una cinta específica, como parte de sus labores externas a las sesiones en la revisión de obras y referencias

## **CONTENIDOS:**

---

<sup>2</sup> Cfr. <http://www.cefp.gob.mx/edospef/2016/pef2016/ramo23/qro.pdf>, y con presupuesto de 4mdp.

## MÓDULO I: EL CAMPO DEL CINE

Temas/objetivos específicos:

1.1 **Ficción y futuro alimentario:** Apreciar 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).

1.2 **Crisis de la naturaleza:** Explorar la narrativa fílmica en los casos de ocupación-transformación del paisaje alimentario.

1.3 **Los frutos de la tierra:** Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de las personificaciones cinematográficas de campesinos

1.4 **Películas de la campiña:** Valorar las ideas que expone el cine respecto de los saldos y expectativas acerca de la transformación humana de la naturaleza.

1.5 **Comer con las manos:** Analizar propuestas y criterios alimentarios en que se basan películas de pertinencia gastronómica.

Módulo a cargo de: José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas

## MÓDULO II FILMES Y CIUDADES

Temas/objetivos específicos:

2.1 **Alimentando la metrópolis:** Apreciar la indagación y montajes de lo citadino que el cine ha expuesto en relación a sus espacios para la alimentación.

**2.2 Menú de restauraciones:** Explorar el discurso cinematográfico en lo relativo a toda suerte de establecimientos urbanos de alimentos y bebidas.

**2.3 La refacción doméstica:** Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de los contextos hogareños según la cinematografía.

**2.4 Consumiendo pasiones:** Valorar las imágenes que presenta el cine respecto al hedonismo gastronómico

**2.5 Comer, beber y no dejar de ver:** Analizar filmes con problemas y prospectiva culinario-gastronómica de algunas principales metrópolis

Módulo a cargo de: José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas

### **MÓDULO III LA CÁMARA EN EL MERCADO Y EN LA FÁBRICA**

Temas/objetivos específicos:

**3.1 Producir y reproducir:** Apreciar los registros que el cine ha realizado respecto de los ámbitos de venta o intercambio de especies consumibles

**3.2 Visitas a los abarrotos:** Explorar relatos de imágenes en torno a las formas de trato entre expendedores de alimentos y sus clientelas.

**3.3 Provisión y previsión:** Contemplar los casos de opulencia y carestía alimentaria que el cine ha recreado y sus discursos de impugnación.

**3.4 Frugalidad y atracón:** Valorar el imaginario relacionado con las preocupaciones por el abastecimiento y el despilfarro.

3.5 **Tramas alimenticias:** Analizar el estatus humano descrito en los contextos cinematográficos de supervivencia.

Módulo a cargo de: José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas

## **MÓDULO IV CINEFILIA AL SERVICIO DE LA COMENSALÍA**

Temas/objetivos específicos:

4.1 **Cocineros:** Apreciar los retratos del cine sobre los personajes de la cocina y sus vicisitudes.

4.2 **Meseros:** Explorar las subjetividades presentadas por el cine respecto de personificaciones de la servidumbre (sus caracteres y estilos idiosincráticos).

4.3 **Escanciadores:** Contemplar las formas del protocolo y las jerarquías en la elaboración de alimentos y bebidas.

4.4 **Lavatrastos:** 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.

4.5 **La sobremesa:** Analizar el factor humano que se registra en los emplazamientos filmicos de contertulios a la mesa.

Módulo a cargo de: José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas

## **MÓDULO V ESCENARIO Y OCASIÓN GASTRONÓMICA**

Temas/objetivos específicos:

5.1 **Rincones del hogar:** Apreciar la iconografía del cine acerca del fogón casero.

5.2 **La calle:** Explorar correrías de película por parte de comensales en busca de preferentes destinos gastronómicos.

5.3 **De viaje:** Contemplar las formas de celebración y festín según las diversas épocas de las cinematografías nacionales.

5.4 **La fiesta:** Valorar los fenómenos de apetencia humana y sus derivaciones alegóricas (política, religión, sexualidad, etc.).

5.5 **Enfermedad y muerte:** Analizar el registro de películas sobre los procesos de convalecencia o los contextos funerarios y su pertinencia gastronómica.

Módulo a cargo de: José Antonio Arvizu y Monserrat Cárdenas

## **METODOLOGÍA**

### **Técnicas:**

- 1.- Exposición contextual de cada secuencia filmica presentada (simultánea a la proyección).
- 2.- Guión de clase como material impreso con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.
- 3.- Asignación de tareas para elaborar conjuntamente una línea del tiempo de los últimos 120 años en la historia de la gastronomía.
- 4.- Proyección y revisión de cine internacional y mexicano con información explicativa

## **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 al menos 2 referencias bibliográficas y/o textuales y 5 cinematográficas como mínimo) **25%**

\*Para estudiantes que lo toman como opción a titulación, el ensayo final debe presentarse con mayor rigor académico, avalado y acompañado por la asesoría previa del Coordinador.

Acorde al reglamento universitario, la/el estudiante deberá contar con el 80% de asistencia para poder obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

### **COSTO:**

PÚBLICO EN GENERAL: \$6,500.00 (Pago único, o dos parcialidades semestrales: 1a, \$3,500.00 / 2a, \$3,000.00 )

COMUNIDAD UAQ (DOCENTES, TRABAJADORAS/, ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURA O POSGRADO UAQ):  
\$ 5,000.00 (Pago único, o dos parcialidades semestrales: 1a, \$3,000.00 / 2a, \$2,000.00 )

Fecha límite de pago en bancos Pago único o 1er parcialidad: 14 de octubre de 2016

Fecha límite de pago en bancos 2a parcialidad: 27 de enero de 2017

**NOTA:** Este Diplomado es un programa autofinanciable, por lo que se requiere un cupo mínimo inscrito para garantizar su apertura.

## BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

### Fuentes de consulta:

- ATENEO; ***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.) [facsímil 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).

## **PARA COMPLETAR EL PROCESO DE INSCRIPCIÓN:**

- Debe realizarse la **impresión del recibo de inscripción antes del inicio de clases** para el pre-registro en línea.
- 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, HSBC, Scotiabank) **antes de la fecha límite** indicada en el 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 de los Naranjos, planta alta)  
Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000  
Tel. 192-12-00 ext. 5806  
Correo-e: [filosofiadiplomados@yahoo.com.mx](mailto:filosofiadiplomados@yahoo.com.mx)  
Fb: / [educacion.continuafiluaq](#) Tw: / [DiplosFilUAQ](#)**