



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,  
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA  
EL RESTAURANTE ESCUELA “EL METATE”  
Y EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA  
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

Convocan a

## **DESTREZA, TÉCNICA Y DULZOR. CURSO DE REPOSTERÍA Y PASTERERÍA BÁSICA**

**FINALIDAD:** Brindar a la comunidad universitaria y al público en general con interés en la pastelería técnicas y herramientas básicas en estas ramas de la gastronomía.

**HORAS TOTALES:** 60 horas

**FECHA DE INICIO:** 6 de agosto de 2022

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** 29 de octubre de 2022

**SESIONES POR SEMANA:** 1

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 5 hrs. \*aproximadamente

**HORARIO DE LAS SESIONES:** sábado, de 09:00 a 14:00 hrs.

**SEDE:** Laboratorios anfiteatro “El Molcajete”, Campus Aeropuerto

**DIRIGIDO A:** Público en general y comunidad UAQ con habilidades o interés en la gastronomía

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** 16

**RESPONSABLES DEL CURSO:** L.G. Chef Josué Gutiérrez Hernández

**MODALIDAD:** Presencial

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

Las y los egresados de este curso contarán con las técnicas básicas para la elaboración de pastelería y repostería, al tiempo de desarrollar las habilidades necesarias para la valoración de condiciones decorativas, estéticas y de sabor.





## **COSTOS:**

**Inscripción:** \$3,000.00

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$12,000.00

**DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ:** \$7,500.00

**ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ:** \$4,500.00

**\*Nota:** Es necesario pagar la inscripción, para garantizar el lugar. El pago podrá realizarse de manera diferida en dos pagos

## **INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO:**

A diez años de la creación del Programa Educativo en Gastronomía en la Facultad de Filosofía, la generación de una oferta educativa dirigida a la comunidad universitaria y a la sociedad en general, es una necesidad imperante. Este proyecto pretende generar un vínculo entre el público con intereses recreativos o profesionalizantes en la gastronomía y la Licenciatura en Gastronomía a través, de la promoción de cursos, talleres y Diplomados.

Desde “El Metate” restaurante escuela, se busca impulsar una serie de propuestas gastronómica para la difusión, divulgación y promoción de la formación gastronómica.

## **OBJETIVO GENERAL:**

Este curso tiene por objetivo, brindar a las y los participantes las bases técnicas de dos de las ramas de la gastronomía que requiere de mayor detalle en sus procesos de elaboración, a través de la confección de una serie de recetas las y los estudiantes podrán desarrollar un aprendizaje integral, así como la confianza para desplegar su creatividad.

## **CONTENIDOS:**

### **Sesión 1. Introducción a las técnicas culinarias en la repostería.**

- Trufa
- Praline
- Ganache
- Mermelada
- Confitados





## **Sesión 2. Cremas y salsas.**

- Crema inglesa
- Crema pastelera
- Cornetto relleno de frutas

## **Sesión 3. Merengues.**

- M. Francés (pavlova)
- M. Italiano (Mousse de chocolate blanco)
- M. Suizo (Nidos de fruta)

## **Sesión 4. Gelatinas y golosinas.**

- Gelatina encapsulada
- Dulces de mago
- Dulces suaves de frambuesa

## **Sesión 5. Hojaldre**

- Mil hojas
- Galette de rois

## **Sesión 6. Pastas quebradas I**

- Tarta de maracuyá con caramelo (pasta sucrée)
- Tarta de fresa y ganache oscuro (pasta sablée)

## **Sesión 7. Pastas quebradas II.**

- Tarta de limón eureka con merengue (pasta brisée)
- Decoración de confitados

## **Sesión 8. Pasta choux y masas.**

- Choux Crujientes (Relleno crema pastelera de chocolate)
- Eclairs (Relleno de chocolate blanco y frambuesa)



### **Sesión 9. Batidos.**

- Panque marmoleado/ limón / vainilla
- Panque de zanahoria con frosting

### **Sesión 10. Bizcochos I.**

- Freisier tradicional (genovesa)
- Tres leches tradicional (esponja)

### **Sesión 11. Bizcochos II.**

- Selva negra (Genovesa de chocolate)
- Envuelto de cítricos (Biscuit joconde)

### **Sesión 12. Evaluación**

### **BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:**

- Escuela de pastelería, Ediciones Larousse S.A. de C.V., México, 2019
- Guía completa de las técnicas culinarias postres, Blume, Barcelona, 2012
- Las técnicas del chef, Blume, Barcelona, 2010

### **METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

El chef instructor realizarán una presentación grupal sobre las condiciones y procedimientos de trabajo, además de dar un seguimiento personalizado a las y los estudiantes en el que se aclararán dudas sobre procesos y técnica en la elaboración del producto.

### **DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:**

- Exposición de procedimientos
- Entrega y presentación de detalles de receta
- Entrega de material de apoyo de estandarización
- Trabajo individual
- Instrucción personalizada
- Degustación



**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, siguiendo todas las recomendaciones contenidas en los documentos “LINEAMIENTOS DE OBSERVANCIA GENERAL PARA LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO ANTE LA CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19, SEMESTRE 2022-1”<sup>1</sup> y “LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD DIGITAL EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA COVID-19 PARA COMUNIDAD UAQ”<sup>2</sup>

**QUÉ INCLUYE:** 60 hrs. Totales de trabajo

Por parte del/a docente:

Facilitación de contenidos

Seguimiento personalizado de procedimiento de elaboración

Por parte del Enlace de Educación Continua:

Materia prima

Material de apoyo

Mandil y cofia

Seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración y entrega de documento de acreditación.

### CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

- Puntualidad
- Asistencia
- Limpieza
- Toma de notas
- Desarrollo del trabajo
- Producto final

### MATERIALES NECESARIOS:

- 4 Trapos de cocina
- Juego de cubiertos para degustación de platillos
- Recipientes para traslado de producto

<sup>1</sup> Documento disponible en: [https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos\\_Reincorporacion\\_UAQ\\_2022-1\\_v1.pdf](https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos_Reincorporacion_UAQ_2022-1_v1.pdf)

<sup>2</sup> Documento disponible en: <https://tinyurl.com/yajcebdh>

## REQUISITOS PARA USO DE LOS LABORATORIOS:

- Ropa cómoda
- Filipina
- 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
- No joyería/ bisutería (no aretes, pulseras, anillos, entre otros)

## REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Pago puntual y entrega de comprobante del mismo

## REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA:

- Asistencia
- Realización de pagos

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y pago de inscripción ANTES del inicio de clases al teléfono/correo de la Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar la autofinanciabilidad y por tanto, 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 necesario **enviar copia del recibo pagado** a la Coordinación de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

**COORDINACIÓN ACADÉMICA:** Lic. en Gastronomía Josué Gutiérrez Hernández



## RESUMEN CURRICULAR DE LAS Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

**Josué Gutiérrez Hernández** es licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro y Técnico en Gastronomía por Grupo CEDVA. Inició su carrera en la gastronomía desde 2007 desempeñándose como: Sartenero, línea caliente en el *Restaurant Italiannis*, de 2007 a 2009; Chef de partier, área italiana y fría en el *Hotel Sandos Caracol, playa del Carmen* de 2009 a 2010; Cocinero en el *Restaurant POUI*, de 2010 a 2011; Sous Chef en *CIBBO. Sucursal Jardines de la hacienda* de 2011 a 2012 y en *Port 7* de 2012 a 2013; Encargado de cocina en *Restaurant Verde Olivo*, de 2014 a 2016; Cocinero A de *L'Osteria Il Duomo* en 2016; Jefe de producción y bodega en Pastelería *Alegratto*, de 2016 a 2017; Panadero repostero de *Il Duomo*, de 2017- 2018, Chef instructor en *Corbuse (Escuela de Gastronomía)*, de 2018 a 2020 y Chef encargado en Pastelería y repostería Moka, 2020.

De noviembre de 2020 a noviembre de 2021 se desempeñó como Chef encargado del Restaurante Escuela “El Metate” de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro. Actualmente se desempeña como Coordinador General de Restaurantes “EL METATE”.

### 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. 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 14 DE JUNIO DE 2022

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JAVIER ÁVILA MORALES  
SECRETARIO ACADÉMICO