

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
TALLER PRESENCIAL
Pastel Floral Para Mamá

FINALIDAD: Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la preparación de un pastel clásico de las fiestas en México como lo es el pastel de flores para el día de las madres. El taller consta de generar herramientas en la elaboración de pasteles con decoración acorde al trabajo de manga y ducas.

HORAS TOTALES: 5 horas presenciales

FECHA: 30 de abril de 2025

DIRIGIDO A: Licenciadxs en Gastronomía o personas con interés por la cocina que busquen aprender técnicas culinarias de cocina dulce para emprender en el negocio de la pastelería clásica de tradiciones mexicanas.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 y máximo 15

RESPONSABLE DEL CURSO: Mtro. Emmanuel Martínez Díaz

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Lxs egresadxs del taller tendrá habilidades y herramientas para poder producir pasteles clásicos con decoraciones a partir de manda y ducya, usando técnicas para el uso óptimo de diferentes tipos de puntas.



COSTOS: (Moneda nacional)

PÚBLICO EN GENERAL: \$1,500.00 mxn

COMUNIDAD UAQ: \$1,125.00 mxn

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.

Este curso incluye insumos/ingrediente para llevar a cabo la sesión.

** Estos pagos no son sujetos a reembolso.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: Este taller intensivo de 5 horas está diseñado para introducirte al mundo de los pasteles con decoraciones florales, combinando creatividad y técnica. Durante esta experiencia, aprenderás a elaborar y decorar pasteles con elegantes diseños florales que también capturan la vista con su belleza. Exploraremos técnicas básicas para trabajar con diferentes tipos de mangas y ducas, hasta los detalles para crear flores con crema chantilly. Este curso está pensado para proporcionarte herramientas prácticas y consejos profesionales que te permitirán desarrollar tu propio estilo y llevar tus habilidades a la mejora continua.

OBJETIVO GENERAL: Proporcionar herramientas y técnicas necesarias para crear pasteles decorados con diseños florales elegantes y detallados. Mediante un enfoque práctico se aprenderá a elaborar flores de chantilly utilizando diferentes métodos de decoración, mientras desarrolla confianza en su habilidad para personalizar su trabajo.

CONTENIDOS:

Pastel Floral: Desarrollar habilidades para la elaboración de pastel tres leches cubierto de chantilly y decoración con chantilly y trabajo de manga y duya.

- Elaboración de bizcocho de vainilla para tres leches.
- Elaboración de mezcla tres leches.
- Batido de crema chantilly.



- Uso de manga y ducas
- Decoración de pastel.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Bleu, L. C. (2019). *Escuela de Pastelería "L'école de la patiserie"*. Francia: Larousse.
- Bressanini, D. (s/f). *La Ciencia de la Pastelería; Las Bases*. s/e: Gribaudo.
- Morel, M. M. (2010). *La Cocina de Referencia Tomo I*. Paris, France: IFGP / Limusa.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: El formato de enseñanza se centrará en una cocina demostrativa, donde el chef instructor sentará las bases técnicas paso a paso a lxs asistentes para que ellxs mismos elaboran en paralelo sus propios productos. Así mismo, el docente servirá con acompañamiento durante todo el proceso de elaboración del pastel.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE: El curso se llevará a cabo en una sesión única, donde el docente y chef instructor brindará de todo el conocimiento y asesoramiento que lxs asistentes requieran.

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: 5 hrs. Totales de trabajo presencial grupal con asesoría del/a docente. Por parte del/a docente: Facilitación de los temas, moderación de la sesión presencial.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración de constancias al finalizar el curso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Sin evaluación, solo entrega de producto final (pastel)



REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Entrega de trabajos estipulados por coordinación académica
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes del programa deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener constancia, así como tener cubierto el pago total del mismo. En caso de que el curso o taller se encuentre registrado ante la Dirección de Desarrollo Académico, se deberá cumplir con el 90% de asistencia.

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 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: Mtro. Emmanuel Martínez Díaz



RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE PARTICIPANTE:

Emmanuel Martínez Díaz:

Maestro en Dirección de Proyectos por la Universidad Tecnológica de México, Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro, Sommelier Profesional por la Escuela Española de Sommeliers y la Universidad Mondragón México. Ha realizado estudios en Análisis Químico de Mostos y Vinos por la UABC, en Propiedad Intelectual por la UAQ, en Industria de Azúcares, Chocolates, Dulces y Similares por el ICQ. Catedrático para la Facultad de Ciencias Naturales, Facultad de Filosofía y la Escuela de Artes y Oficios de la Universidad Autónoma de Querétaro desde 2018. Vitivinicultor en su propio negocio privado Casa Mardiz en trabajo de viñedo y producción de vino. Docente para diversas universidades en su perfil académico como UNITEC, INEGAH, UNIQ e ICUQ. Ha registrado cinco obras en INDAUTOR de autoría única y una colaborativa desde la vía pública y privada. Realiza estudios de investigación para la publicación de libros y artículos en la siguientes Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento LGAC:

- Optimización de alimentos a base de hidratos de carbono en la industria culinaria
- Salvaguarda y optimización de alimentos en la gastronomía mexicana
- Viticultura y Enología
- Desarrollo de productos en la industria culinaria

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
Fb: <https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq/>



Ig: [educacioncontinua_ffi_uaq](https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi_uaq)

DADA A CONOCER EL ___ DE _____ DE 2025

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA

