

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 PRESENCIAL
Sabores del día de muertos
Pan de muerto

FINALIDAD: La finalidad del curso es que el alumno aprenda técnicas básicas de la panadería para elaborar pan de muerto. Que tenga conocimientos de la materia prima y su manipulación para crear con calidad e higiene el producto final.

HORAS TOTALES DE TRABAJO: Curso presencial de una sesión con 5 horas totales.

FECHA DE ÚNICA SESIÓN: sábado 25 de octubre del 2025.

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: De 8:00 hrs. a 13:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios de Gastronomía, anfiteatro "Molcajete", campus Aeropuerto UAQ.

DIRIGIDO A: Público general.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10 asistentes.

RESPONSABLE DEL CURSO: Lcda. Chef Marisol Salinas Jiménez.

MODALIDAD: Presencial.



PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al concluir el curso los participantes obtendrán conocimientos y habilidades prácticas y teóricas para crear pan de muerto tradicional. En el curso los participantes podrán conocer la identificación de los ingredientes principales, el tipo de masa y las técnicas para crearlo de manera artesanal.

COSTOS: (Moneda nacional mexicana).

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 1500.00 (mil quinientos pesos mexicanos).

COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ): \$ 1,125.00 (Mil ciento veinticinco pesos mexicanos).

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/ingredientes para llevar a cabo la sesión.

** Estos pagos no son sujetos a reembolso.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: Este curso está enfocado para poder aprender a realizar un pan de temporada como lo es el pan de muerto. Enseñar y aprender este pan, apoyará a los participantes para aprovechar la oportunidad de conocer el producto y la oportunidad que existe en el mercado para poder emprender. Este proyecto impulsa a desarrollar creatividad y habilidad para realizar este pan sin dejar de lado el aprendizaje técnico.

OBJETIVO GENERAL: La implementación del curso está enfocada para proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para elaborar pan de muerto tradicional, aplicando técnicas, manejo de herramientas y medidas básicas de higiene.



CONTENIDO:

Módulo I. Pan de muerto

Objetivos:

- Reconocimiento de la materia prima básica.
- Identificación de técnicas de la panificación.
- Manipulación de ingredientes para crear su producto final.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Quiroz, I. (2019). Panes mexicanos. Larousse.

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 con cada uno de sus productos.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

En la clase se pretende que el participante tenga un autoaprendizaje creando su propio pan con las técnicas de panificación que se verán.

- La docente se presentará, presentará el curso, sus objetivos y beneficios, reglamento de laboratorio.
- La docente explicará los procedimientos en general de la receta, así como expondrá un glosario de palabras y técnicas para que el alumno tenga unión entre los conocimientos nuevos y los conocimientos familiares.
- La docente explicará las normas de higiene y seguridad que se verán en clase.
- La docente demostrará el procedimiento de las técnicas de panificación a seguir.
- La 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 presencial.

QUÉ INCLUYE: 5 hrs. Totales de trabajo.

Por parte de la 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, elaboración de constancia al finalizar el taller.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Participación y asistencia: 60%.
- Trabajo final: 40%.

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, así como tener cubierto el pago total del mismo.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **prerregistro 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: LCDA. MARISOL SALINAS JIMÉNEZ.

RESUMEN CURRICULAR DE LA DOCENTE:

Marisol Salinas Jiménez:

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 *Centro de capacitación para el trabajo No. 175* como docente externa de 2017 a 2020 y del 2024 a la actualidad, chef instructora en IAQOQ de 2020 a 2021, chef de panadería en la Universidad Tecnológica de México campus Querétaro de 2021 al 2022 y actualmente docente dentro de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Querétaro.

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

WhatsApp: 446 426 3704

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx

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

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



DADA A CONOCER EL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2025

**ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”**

**DRA. OLIVA SOLÍS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA**

