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 EN PRESENCIAL

Elaboración de Ramen

FINALIDAD: Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos sobre la elaboración artesanal de ramen, destacando la fabricación de los fideos, la base de la sopa y las guarniciones necesarias para completar el platillo. La parte teórica del curso comprende las bases de la cocina oriental, así como el papel y relevancia de la cocina asiática en el escenario global. Mientras, la parte práctica se compone de las técnicas y habilidades para la elaboración de cada parte del platillo y la posible derivación de la preparación.

HORAS TOTALES: 05 horas

FECHA DE ÚNICA SESIÓN: Martes, 27 de mayo de 2025

HORARIO DE LA SESIÓN: Martes 27 de mayo de 2025 de 15:00 hrs. a 20:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios Gastronómicos, Facultad de Filosofía, Campus Aeropuerto.

DIRIGIDO A: Público en general.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 personas.

RESPONSABLE DEL CURSO: Dr. Cristian Josué Mendoza Meneses

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Las personas egresadas del curso tendrán los conocimientos básicos para la elaboración del emblemático platillo asiático Ramen, el cual se caracteriza por

su potencia en el sabor y su versatilidad de elaboración. Lxs estudiantes podrán realizar esta preparación desde la fabricación de los fideos, la preparación del fondo para el caldo y la elaboración de las guarniciones necesarias para completar el platillo. Como resultado, lxs egresadxs del curso tendrán un acercamiento a la gastronomía asiática y obtendrán un panorama general para poder profundizar en esta cocina internacional. Asimismo, este curso les permitirá actualizar sus conocimientos sobre las tendencias y los gustos del público en general.

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: Desde hace mucho tiempo la cocina asiática se ha considerado una gastronomía saludable y equilibrada debido a la naturaleza de sus preparaciones y la calidad de sus ingredientes. El ramen es una preparación que se ha popularizado en todo el mundo debido a sus características como un platillo económico, balanceado y delicioso, el origen de este platillo es japonés, sin embargo, se ha vuelto un emblema de toda la cocina asiática. La versatilidad de esta preparación radica en el caldo, el cual es la parte más importante del platillo, en esta parte cada chef ha sido capaz de dar un toque personal, lo que otorga un aspecto personal y reconfortante.
Este curso pretende acercar una preparación de gran importancia asiática al publico occidental y de esta forma, las personas interesadas en tener experiencias gastronómicas puedan conocer y replicar dicho platillo.
OBJETIVO GENERAL: Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos sobre la preparación del platillo típico japonés Ramen, desde la elaboración de los fideos, el caldo y las guarniciones que complementan el platillo.

Del mismo modo, comprender los elementos involucrados en el costeo de este tipo de preparaciones para la diversificación de los productos gastronómicos.

CONTENIDOS:

Módulo I: Teoría: Comprender la historia e importancia del ramen y sus diferentes versiones de la preparación. Conocer el equipo básico y especializado utilizado en la elaboración del ramen.

- Importancia de la cocina asiática.
- Origen del Ramen.
- Influencias chinas.
- Importancia actual en la cocina occidental.

Módulo II: Práctica: Aplicar las técnicas correspondientes en la elaboración del ramen. Conocer y utilizar correctamente el equipo necesario para la ejecución de las preparaciones que conforman el platillo de ramen.

- Elaboración de fideos.
- Elaboración de caldo.
- Versiones del caldo.
- Guarniciones típicas.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- García, T. (2008). La vuelta al mundo en 80 platillos. Editorial Larousse.
- Nilsson, T. (2019). Ramen. Fideos y otras recetas japonesas. Editorial Colandcol.
- Sano, M. (2023). El arte del ramen. Editorial Cincotintas.
- Singleton, N. (2018). Japón: gastronomía. Editorial Phaidon.
- Teubner, C., & Wolter, A. (2000). El gran libro de la cocina internacional. Editorial Everest.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: Se empleará una metodología tradicional basada en roles diferenciados entre docente y estudiante, para lo cual, el docente expondrá, demostrará y argumentará sus conocimientos sobre la materia. Mientras, lxs estudiantes recibirán, asimirán y, en dado caso, cuestionarán la

información para su posterior aplicación. Entre las principales metodologías empleadas están las clases demostrativas, las clases con apoyo técnico, aprendizaje mediante la resolución de problemas y el aprendizaje por repetición.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

La sesión es teórica-práctica, la cual constará en primera instancia de una explicación y ejecución del tema con una constante apertura para preguntas y dudas, seguido de una ejemplificación del tema expuesto. Antes de la finalización de la sesión se hará una breve evaluación de los conceptos vistos en la sesión.
En este sentido, la función del docente consta de una guía para comprender cada tema expuesto, resolver dudas, evaluar la aplicación y los conocimientos adquiridos.
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: 05 hrs. Totales de trabajo con asesoría del docente. Por parte del docente: Facilitación de los temas, moderación de la sesión sincrónica, revisión de trabajo final y seguimiento académico a estudiantes.
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.

CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

Producto final	30%
Cuestionario de conocimientos	20%
Participación activa	50%
Total	100%

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- 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 (horas presente) 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: Dr. Cristian Josué Mendoza Meneses

RESUMEN CURRICULAR DE LAS, LES Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

Cristian Josué Mendoza Meneses:

Doctor en ingeniería en biosistemas, maestro en diseño e innovación de productos y licenciado en gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro. Docente en la Licenciatura en Gastronomía en cocina creativa y de vanguardia. Algunos cursos impartidos se refieren a la tecnología de alimentos, bebidas tradicionales mexicanas y entomofagia en México. Simultáneamente, Chef ejecutivo en una empresa de servicio de alimentos y bebidas desde hace nueve años.

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

DADA A CONOCER EL __ DE _____ DE 2025

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA