

# 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 Café de especialidad en la coctelería.

**FINALIDAD:** Este curso tiene como finalidad formar estudiantes con competencias técnicas, sensoriales y creativas en torno al café de especialidad y su aplicación en la coctelería, integrando conocimientos especializados, prácticas innovadoras y tendencias del sector. A través de un enfoque práctico y reflexivo, se busca que lxs estudiantes sean capaces de diseñar, evaluar y presentar bebidas de alta calidad, respondiendo a los estándares de la industria gastronómica contemporánea y fortaleciendo su perfil profesional en contextos locales e internacionales.

**HORAS TOTALES:** Presencial, 25 horas.

**FECHA DE INICIO:** sábado 27 de septiembre de 2025.

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** sábado 25 de octubre de 2025.

**SESIONES POR SEMANA:** 1

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 5 horas.

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



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

**DIRIGIDO A:** Estudiantes de gastronomía y carreras afines. De igual forma, para personas interesadas en el café

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** 12 personas.

**RESPONSABLE DEL CURSO:** Emilio Moreno Sobreyra.

**MODALIDAD:** Presencial.

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

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- Identificar y distinguir las principales características del café de especialidad, incluyendo origen, variedades, procesos de beneficio y métodos de extracción, valorando su aplicación en la coctelería.
- Aplicar técnicas de coctelería profesional que integren de manera armónica el café de especialidad como ingrediente principal o complementario, respetando sus notas sensoriales.
- Diseñar y elaborar cócteles innovadores y equilibrados que resalten las propiedades organolépticas del café, utilizando técnicas como infusiones, maceraciones, cold brew, espresso, entre otras.
- Comprender la trazabilidad y sostenibilidad del café de especialidad, promoviendo el uso responsable de productos con valor ético y ambiental en el ámbito gastronómico y de bebidas.
- Manejar adecuadamente el equipo barista y de coctelería, garantizando una preparación profesional y segura de las bebidas.

**COSTOS:** (Moneda nacional mexicana).

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$2,500.00 (dos mil quinientos pesos mexicanos).

**COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ):** \$1,875.00 (Mil ochocientos setenta y cinco 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 no 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 orientado a proporcionar una formación especializada y multidisciplinaria en torno al café, integrando conocimientos teóricos y prácticos que abarcan desde la catación profesional hasta la preparación en cafeteras manuales y la elaboración de bebidas a base de espresso. A través del análisis sensorial y la interacción entre gustos, los estudiantes desarrollarán competencias críticas para evaluar la calidad de los productos y comprender los factores que inciden en la experiencia del consumidor. Estos contenidos complementan de forma pertinente programas académicos relacionados con gastronomía, administración de alimentos y bebidas, y turismo.

La inclusión de módulos sobre tendencias de coctelería para 2025 y la creación de bebidas innovadoras con café permite que el curso se articule con los ejes de innovación, sostenibilidad y emprendimiento que caracterizan a la educación universitaria actual. Los estudiantes no solo adquirirán habilidades prácticas, sino también herramientas para diseñar propuestas de valor en sectores dinámicos como la hospitalidad y la industria de bebidas. Este curso fortalece el perfil profesional del estudiante universitario, preparándolo para responder con creatividad y conocimiento técnico a los desafíos del mercado global.

**OBJETIVO GENERAL:** Desarrollar en los asistentes competencias técnicas, sensoriales y creativas en torno al café y su integración con la coctelería, mediante el estudio y aplicación de procesos de catación, preparación en cafeteras manuales, elaboración de bebidas a base de espresso, evaluación sensorial y diseño de propuestas innovadoras alineadas con las tendencias actuales del sector gastronómico y de bebidas.

## CONTENIDOS:

### Módulo I. Café de especialidad.

- Introducción al temario general (homogeneización de información).
- Diferenciación de productos en el mercado.

### Módulo II. Evaluación sensorial y Catación de café en formato SCA.

- Conceptualización.



- Conocimiento teórico/práctico del funcionamiento de nuestros sentidos y la percepción de la realidad a través de ellos.
- Uso de los sentidos como herramienta para distinguir productos.
- Conocimiento del formato descriptivo y afectivo SCA.

### **Módulo III. Barismo. Preparación manual.**

- Conocimiento y manipulación de variables para la preparación manual.
- Correcta utilización de las herramientas de preparación manual de café.

### **Módulo IV. Bebidas a base de espresso.**

- Conocimiento y manipulación de variables para la preparación en máquina de espresso.
- Correcta utilización de las herramientas de preparación en máquina de espresso.
- Atracción visual de bebidas con leche.
- Técnicas correctas de extracción y cremado.

### **Módulo V. Coctelería con café.**

- Preparación de bebidas con alcohol con café de especialidad.
- Entendimiento de las técnicas correctas para emplear el café de especialidad en la coctelería.
- Conocimiento de las categorías de espirituosos y sus especificaciones para usarlos de manera adecuada en la creación de bebidas.
- Uso ideal de las herramientas de bar y técnicas de preparación de cócteles.
- Coctelería de autor con café.

### **Módulo VI. Creación de menú de bebidas con café.**

- Creación de un menú de bebidas con café con y sin alcohol en un contexto gastronómico actual.
- Conocimiento de las tendencias de café y coctelería 2025.
- Correcto costeo y estandarización de bebidas para bares, cafeterías y restaurantes.
- Forma correcta de dar un precio los ítems de un menú.



## BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Artusi, N. (2019). Manual de café. Planeta Argentina.
- Koo, J. (2024). Innovaciones modernas en el café; descubre las tendencias más calientes en el café de especialidad: Nitro, cold brew y más allá. Amazon digital services LLC – Kdp.
- Martínez, D. (2025). Café de especialidad guía esencial para amantes del buen café técnicas, métodos y filosofía para una experiencia perfecta. Amazon digital services LLC – Kdp.
- Martínez Morales, J. (2025). Café, arte y cultura. Larousse.
- Ossenkolk, K. (2024). Café sensible; el método para valorar el café a través de tus 7 sentidos. Anaya.
- Perry, E. (2020). Tostar, preparar y más cómo disfrutar de un café más allá de su rutina mañanera.

## METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- **Aprendizaje experiencial.** Se traduce en sesiones de práctica con café, degustación, coctelería, diseño de menús y análisis sensorial.
- **Gamificación.** Se incorporan dinámicas lúdicas (retos de catación, competencias de preparación o coctelería) con sistemas de puntos, insignias o reconocimiento. Mejora la motivación y el compromiso, especialmente en temas técnicos repetitivos.
- **Demostraciones técnicas.** Muestra procedimientos paso a paso en tiempo real.
- **Aprendizaje colaborativo.** Se organizan actividades en equipos para resolver tareas complejas, discutir resultados de catas, preparar recetas y formular estrategias de servicio o presentación. Este método promueve habilidades interpersonales, comunicación y responsabilidad compartida.

## DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL DOCENTE:

El diseño pedagógico de esta asignatura responde a las exigencias de una formación universitaria actualizada, práctica y orientada al desarrollo de competencias profesionales. En este contexto, el docente asume un rol activo como facilitador del aprendizaje, guía técnico y diseñador de experiencias formativas significativas. Se integran metodologías activas como el aprendizaje colaborativo, que promueve el desarrollo de habilidades interpersonales y cognitivas mediante el trabajo en equipo, la resolución de problemas reales y la construcción colectiva de propuestas (como recetas, análisis sensoriales o menús innovadores). A través del aprendizaje



experiencial, los estudiantes se involucran directamente en procesos como la catación, la preparación de café y la creación de cócteles, permitiendo una comprensión profunda desde la práctica reflexiva y significativa. Asimismo, el uso de la gamificación se plantea como una estrategia didáctica para aumentar la motivación, el compromiso y la participación activa de los estudiantes mediante retos, competencias técnicas y dinámicas lúdicas alineadas con los objetivos del curso. Por su parte, las demostraciones técnicas permiten que el docente actúe como modelo experto, guiando la correcta ejecución de procesos especializados con estándares profesionales. Estas metodologías, integradas de manera estratégica, aseguran un proceso de enseñanza-aprendizaje centrado en el estudiante, alineado con las tendencias pedagógicas de 2025 y con las necesidades reales del sector gastronómico, cafetero y de bebidas, fortaleciendo tanto el saber técnico como la capacidad crítica y creativa.

Las clases combinarán exposiciones breves, demostraciones técnicas y prácticas guiadas, acompañadas de trabajo colaborativo y dinámicas gamificadas. Cada sesión integrará teoría y aplicación inmediata. Se fomentará la reflexión constante.

**QUÉ INCLUYE:** 25 hrs. Totales de trabajo sincrónicas grupales e individuales con asesoría del docente.

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: 30%

Trabajo final: 50%

Hoja de evaluación por clase: 20%

### **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 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: EMILIO MORENO SOBREYRA.**

### RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

**Emilio Moreno Sobreyra:** Gastrónomo, barista y mixólogo con 13 años en la industria. Socio Operativo de Sensorio Cocina & Café. Ganador del título “Mixólogo del Año 2024” y múltiple finalista en competencias como Coffee in Good Spirits y Licor 43. Especialista en café de especialidad, diseño de bebidas y desarrollo de conceptos gastronómicos.



## 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](mailto: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 29 DE AGOSTO DE 2025.

ATENTAMENTE.

*“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”.*

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ.  
SECRETARIA ACADÉMICA DE LA UAQ.

