

# 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 Pastelería Francesa

**FINALIDAD** del curso: La Pastelería Francesa es compartir la riqueza y elegancia de una de las tradiciones culinarias más refinadas del mundo, brindando a los participantes la oportunidad de aprender técnicas emblemáticas que combinan precisión, creatividad y sabores exquisitos. Este curso busca formar habilidades prácticas para elaborar clásicos como mousses, tartaletas, profiteroles y panques, destacando tanto los métodos tradicionales como las técnicas actuales. Se busca fomentar el aprecio por los detalles y la excelencia en cada preparación, ofreciendo una experiencia que inspire a los asistentes a llevar su pasión por la pastelería a un nivel profesional.

**HORAS TOTALES:** 25 hrs.

**FECHA DE INICIO:** 09 junio de 2025.

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** 13 de junio de 2025.

**SESIONES POR SEMANA:** 5 sesiones, lunes a viernes 15:00 a 20:00 hrs.

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 25 horas clase.

**SEDE (S):** Instalaciones Licenciatura en Gastronomía, FFi Campus Aeropuerto UAQ.



**DIRIGIDO A:** Técnicos en Gastronomía, Licenciados en Gastronomía, cocineros y público en general.

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** Cupo mínimo 12 participantes.

**RESPONSABLE DEL CURSO:** Mtro. Emmanuel Martínez Díaz.

**MODALIDAD:** Presencial.

**PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:** Lxs egresadxs de este curso tendrán competencias para poder desarrollarse en el campo laboral de la pastelería francesa y pastelería internacional, siendo capaz de interpretar recetas francesas y replicarlas sin dificultad.

**COSTOS: (Moneda nacional)**

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$3,100.00 MXN

**COMUNIDAD UAQ:** \$ 2,325.00 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.

\*\* Estos pagos no son sujetos a reembolso.

\*\* El costo de este curso no incluye insumos.

## INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO:

La pastelería francesa representa una de las bases del arte culinario si de la cocina dulce hablamos, se destaca por su equilibrio entre tradición, técnica y creatividad. Este curso ofrece un enfoque integral que permitirá al estudiante, comprender los fundamentos y metodologías que sustentan esta disciplina. Se abordarán aspectos esenciales como el manejo de masas, cremas y otros componentes clave, además de la importancia de la precisión y la presentación en cada elaboración. A través de un enfoque teórico-práctico, los asistentes podrán desarrollar habilidades técnicas y un criterio estético que les permita replicar la excelencia característica de esta tradición, aplicándola tanto en el ámbito profesional como personal.

**OBJETIVO GENERAL:** Generar y aportar teóricos y prácticos fundamentales de la pastelería francesa, enfocándose en el dominio de técnicas, métodos y bases esenciales de la cocina dulce, buscando desarrollar



habilidades para la elaboración de preparaciones clásicas y contemporáneas, promoviendo la precisión, creatividad y el respeto por los estándares de calidad que caracterizan esta disciplina, tanto en el ámbito personal como profesional.

## CONTENIDOS:

**Módulo I Pastelería con pasta choux:** Desarrollar habilidades necesarias para la elaboración de productos clásicos de la pastelería francesa utilizando pasta choux, como profiteroles y croquembouche, enfatizando las técnicas de preparación, cocción y ensamblaje.

- Profiteroles
- Croquembouche

**Módulo II Pastelería con crema bavaresa:** Dominar las técnicas de preparación de postres basados en crema bavaresa, como mousse de chocolate y mousse de frutos rojos, poniendo énfasis en la correcta integración de ingredientes, la creación de texturas ligeras y equilibradas.

- Mousse de chocolate
- Mousse de frutos rojos

**Módulo III Entremets:** Adquirir las competencias necesarias para la elaboración de entremets, como sabor pera y de bayas, perfeccionando las técnicas de montaje, combinación de sabores y texturas, y logrando un equilibrio entre la estética y la sofisticación en cada preparación.

- Entremet de pera
- Entremet de bayas

**Módulo IV Tartaletas:** Desarrollar las habilidades necesarias para la elaboración de tartaletas utilizando pasta sucré, enfocándose en la preparación de tartaletas clásicas como la de chocolate y frutos rojos, así como la de chabacano y canela.

- Pasta sucré
- Tartaleta de chocolate y frutos rojos



**Módulo V Panques:** Adquirir las técnicas necesarias para la elaboración de panques esponjosos y bien estructurados, como el panque de limón y el panque de cereza y peras, enfocándose en la correcta mezcla de ingredientes, el control de la temperatura y la obtención de una textura adecuada.

- Panque de limón
- Panque de cereza y peras

### **BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:**

- Bleu, L. C. (2016). *L'école de la pâtisserie*. Paris: Ediciones Larousse S.A. de C.V.
- Bleu, L. C. (2019). *Escuela de Pastelería "L'école de la pâtisserie"*. Francia: Larousse.
- Morel, M. M. (2010). *La Cocina de Referencia Tomo I*. Paris, France: IFGP / Limusa.

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

- Conducción de conocimientos teóricos en aula (docente).
- Inducción de técnicas culinarias prácticas en laboratorio (docente).
- Demostrativa de producción de alimentos optimizados en laboratorio (docente).
- Replica y producción de alimentos optimizados en el laboratorio (alumnos).

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

Cada una de las sesiones consistirá en la siguiente estructura;

- 5 horas clase
- 1 hora (teórica teoría a distancia consta de repasar las bases de pastelería por medio de contenido digital)
- 3.5 horas (clase práctica en demostrativa y ejecución y evaluación)
- 0.5 horas (Limpieza de laboratorio de alimentos)

**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:** 25 hrs. Totales de trabajo, con asesoría del docente. Por parte del docente: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de materiales digitales, 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 término del curso.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínima 80%:	10 %
Producción de manual recetario:	40 %
Prácticas de laboratorio:	30 %
Reportes de lectura:	20 %

### REQUISITOS DE PERMANENCIA:

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

**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 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:

#### 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](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)

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

Ig: [educacioncontinua\\_ffi\\_uaq](https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi_uaq)

DADA A CONOCER EL 09 DE ABRIL DEL 2025

ATENTAMENTE  
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ  
SECRETARIA ACADÉMICA

