

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 PLATOS DE PELÍCULA
Temporada 4: **Ratatouille**

FINALIDAD: Análisis teórico-práctico de diversas recetas y preparaciones representadas dentro la película **Ratatouille**, así como las técnicas e ingredientes necesarios para replicar los alimentos de forma apegada al material analizado.

Ratatouille (2007) es una conmovedora película de animación producida por Pixar y dirigida por Brad Bird. La historia sigue a Remy, una joven rata con un sentido excepcional del gusto y el olfato, que sueña con convertirse en un chef de talla mundial en París. A pesar de los retos que supone ser una rata en un mundo dominado por los humanos, forma una improbable asociación con Linguini, un joven torpe que trabaja en un restaurante de renombre. Juntos, navegan por el mundo culinario, con Remy guiando en secreto a Linguini hacia el éxito en la cocina.

El tema central de la película es la comida, con vibrantes representaciones de la cocina francesa y de intrincadas técnicas culinarias. Ratatouille no sólo muestra el arte de la cocina, sino que subraya la idea de que cualquiera, independientemente de su origen, puede crear algo bello y extraordinario a través de la pasión y la creatividad. La icónica escena de Remy preparando el plato «ratatouille» capta el mensaje de la película de que la comida es una forma de expresión y un medio para conectar a la gente.

HORAS TOTALES: 5 hrs.

FECHA DE ÚNICA SESIÓN: viernes 09 de mayo 2025.

HORARIO DE LA SESIÓN ÚNICA: viernes 09 de mayo 2025, de 15:00 hrs. a 20:00 hrs.



SEDE: Laboratorios Gastronómicos, Facultad de Filosofía, Campus Aeropuerto, UAQ.

DIRIGIDO A: Público en general con habilidades básicas de cocina y manejo de alimentos, estudiantes en activo y personas egresadas de la Licenciatura en Gastronomía.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 y máximo 16 personas.

RESPONSABLE DEL CURSO: L.G. Alfredo Antonio Solís Ortega

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al concluir este curso, las personas egresadas serán capaces de recrear las recetas analizadas y preparadas dentro del laboratorio, así como desarrollar una sensibilidad para identificar aspectos culinarios y gastronómicos en diversos medios audio-visuales.

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: Representación gastronómica en la cinematografía, televisión y otros medios de comunicación, tanto a lo largo de su historia y procesos técnicos como en las condiciones socio-culturales que llevaron a la configuración de una suerte de género artístico-alimentario.

Una experiencia gastronómica no es tal si solo se trata de comer. La gastronomía también hay que escucharla, sentirla y mirarla. Por esto, su esencia ha estado plasmada en el mundo del cine desde múltiples perspectivas que maravillan y conmueven, tal y como puede hacer un guiso estupendo que nos recuerde nuestra infancia o un succulento postre que nos evoque momentos en familia.



OBJETIVO GENERAL: Que las personas inscritas sean capaces de recrear las recetas de la cocina francesa de manera auténtica y apegada al método tradicional o la representación en la película *Ratatouille* (2007). Así como desarrollar la habilidad de reconocer, analizar e investigar sobre representaciones gastronómicas en los medios de comunicación.

CONTENIDOS/ RECETAS:

- **Confit Byaldi** . El confit Byaldi es un plato francés moderno que es una variación del tradicional pisto, popularizado por la película *Ratatouille* (2007). El plato fue creado por el chef Thomas Keller y es conocido por su presentación visualmente impactante y sus sabores complejos.
- **Sopa de Remy**. Sopa de poro y papa.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Bouchard, Loren. 2016. *The Bob's Burgers Burger Book: Real Recipes for Joke Burgers*. New York: Universe.
- Crushhorn, Amy. 2019. *Entertaining with Disney*. New York: Insight Editions.
- Darlington, Tenaya. 2016. *Movie Night Menus: Dinner and Drink Recipes Inspired by the Films We Love*. Clive: Turtleback Books.
- Francis, Will. 2017. *Cocktails of the Movies: An Illustrated Guide to Cinematic Mixology*. New York: Prestel Publishing.
- Horocio Cassinelli, Anthony Marinese. 2017. *Go Ahead, Make My Drink*. New York: Insight Editions.
- Ina, Deen. 2019. *The Exclusive Harry Potter Cookbook - 30 Exquisite Recipes from Hogwarts: Delicious Meals for every Harry Potter Enthusiast*. New York: Independently Published.
- Larousse. 2010. *Larousse Gastronomique en español*. Ciudad de México: Ediciones Larousse.
- McGEE, HAROLD. 2007. *La Cocina y los Alimentos*. España: DEBATE.
- Monroe-Cassel, Chelsea. 2019. *Star Wars: Galaxy's Edge: The Official Black Spire Outpost Cookbook*. New York: Insight Editions.
- Rea, Andrew. 2019. *Binging with Babish: 100 Recipes Recreated from Your Favorite Movies and TV Shows*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Rea, Andrew. 2017. *Eat What You Watch: A Cookbook for Movie Lovers*. London: HarperCollins.



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: El Docente a cargo realizará una presentación grupal sobre las condiciones y procedimientos de trabajo, además de dar un seguimiento personalizado a las y los estudiantes en el que se aclararan dudas sobre procesos y técnica en la elaboración del producto. Breve revisión del material audiovisual que complementa las recetas a elaborarse.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

- Exposición de procedimientos y Material Audiovisual
- Entrega y presentación de detalles de receta
- Entrega de material de apoyo de estandarización
- Trabajo individual
- Instrucción personalizada
- presentación
- Degustación

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, materia prima, material de apoyo y elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

- Asistencia
- Desarrollo del trabajo
- Producto final

MATERIALES NECESARIOS:

- Mandil
- 4 trapos de cocina
- Juego de cubiertos para degustación de platillos
- Recipientes



REQUISITOS PARA USO DE LOS LABORATORIOS:

- Ropa cómoda y de preferencia de Algodón
- Cabello recogido (uso de red, cofia o gorro)
- Uso de zapatos cerrados obligatorio, no se permite el uso de zapatos abiertos, tacones o con suela derrapaste.
- Uso de maquillaje moderado (Sin maquillaje de preferencia)
- No joyería/ bisutería (no aretes, pulseras, anillos, perforaciones entre otros)

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Seguimiento de las reglas de uso de laboratorios gastronómicos.
- Pago puntual y entrega de comprobante del mismo.

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE LA CONSTANCIA:

- Asistencia
- Cubrir las horas totales de trabajo

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 garantizar el lugar.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite.**
- Es necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: Mtro. Alfredo Antonio Solís Ortega



RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

Alfredo Antonio Solís Ortega:

Estudió la licenciatura en Gastronomía por la Facultad de Filosofía, UAQ y Maestro en dirección de negocios de alimentos y bebidas por parte de la Universidad UTEL. Trabajo como Supervisor de calidad de interpretación para Propio Language Services, Docente de idiomas en la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, UAQ. Experiencia en diversos puestos dentro del sector restauranero, hotelero y de bebidas. Emprendedor de un pequeño negocio de venta de alimentos bajo pedido (Cerebro de Pan), con especial atención a la panadería y cocina internacional. Ha tomado cursos en Cine & Gastronomía, Ciencia y Cultura Gastronómica Mexicana, Introducción a la docencia en lenguas extranjera en modalidad blended-learning. Coordinador de estudios interdisciplinarios del Laboratorio Estudiantil Medialab Jaguares, ayudando con la creación de contenido gastronómico, así como en los diversos programas dentro de las plataformas y redes sociales del Laboratorio de Medios.

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/>
lg: [educacioncontinua ffi uaq](#)

DADA A CONOCER EL 11 DE MARZO DE 2025

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA

Convocatoria modificada el 26 de marzo del 2025, la actualización fue en el día de inicio de sesión.

