

**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA
EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA
Y LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

**Convocan al
CURSO PRESENCIAL
SABORES AL HORNO: DEL PAN DE CAJA Y PIZZA, A LA BAGUETTE.**

FINALIDAD: La finalidad del curso es que lxs participantes conozcan y adquieran habilidades técnicas necesarias para la elaboración de pan salado. Se enseñará desde la materia prima óptima dentro de la panificación hasta los métodos de cocción para crear sus productos finales.

HORAS TOTALES: Curso presencial con 10 hrs

FECHA DE INICIO: sábado 10 de octubre del 2026

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: sábado 17 de octubre del 2026

SESIONES POR SEMANA: 2 sesiones.

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas

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

SEDE (S): Laboratorios de Gastronomía, Anfiteatro "Molcajete", Facultad de Filosofía, Campus Aeropuerto UAQ.

DIRIGIDO A: Toda la comunidad universitaria y a la sociedad en general.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo de 10 participantes, máximo de 12 participantes.

RESPONSABLE DEL CURSO: Lcda. G. Chef Marisol Salinas Jiménez



MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS PERSONAS EGRESADAS Y CAMPO DE ACCIÓN: Lxs participantes al termina el curso podrán adquirir conocimientos generales de la panadería, podrán identificar el tipo de ingredientes necesarios para realizar una masa de pan salado, también analizar el tipo de técnicas necesarias para poder lograr una buena consistencia en sus masas. En cada sesión practicarán sus técnicas de horneado para conocer temperaturas y texturas que deben tener sus productos finales.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 1,225.00 (mil doscientos veinticinco pesos mexicanos)

COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ): \$ 918.75 (novecientos dieciocho pesos mexicanos con setenta y cinco centavos)

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: El presente curso nace con el objetivo de fomentar e impulsar las ofertas educativas del programa de la Licenciatura en Gastronomía, así como de fortalecer el vínculo entre el público en general, la comunidad UAQ y la Facultad de Filosofía

Este curso se diseñó para todo el público en general interesado en adentrarse en el mundo de la panadería, sin necesidad de contar con conocimientos previos. Su propósito es ofrecer una experiencia formativa accesible, practica y enriquecedora que promueva la apreciación del arte de elaborar pan salado de manera artesanal.

OBJETIVO GENERAL: La implementación del curso está enfocada a desarrollar las técnicas básicas de la panificación para que lxs participantes puedan tener la habilidad de recrear la receta. Desde los ingredientes



hasta las técnicas, cada participante practicará sus conocimientos y habilidades en cada sesión para poder recrear la receta en casa ya sea con el fin de utilizarla para un emprendimiento o como consumo personal.

CONTENIDOS:

Módulo I. Generalidades de la panificación

- Materia prima y sus usos
- Uniforme y reglamento de laboratorio
- Técnicas
- Conociendo su área y equipo de trabajo
- Conocimiento de medidas de higiene y seguridad
- Demostrativa y creación de una masa salada (pan de caja blanco)

Módulo II. Pizza y Baguette

- Reconociendo y repasando sus técnicas de panificación
- Reconociendo su materia prima
- Aplicación de la técnica en practica

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Olijavetzky, C. (2009). *Panes y pancitos*. Vergara & Riba

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: La chef docente realizará una presentación grupal sobre la teoría del curso y realizará una demostración de las técnicas que se realizaran en las practicas. En cada clase la chef docente dará seguimiento personalizado a lxs estudiantes con sus respectivos productos.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DE LA DOCENTE:



En la clase se pretende que las personas participantes tengan 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 cada 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 virtual y presencial.

QUÉ INCLUYE: 10 hrs. Totales de trabajo.

Por parte de la docente: Facilitación de los temas, seguimiento académico a estudiantes con respecto a sus insumos.

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 al finalizar el curso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Participación y asistencia: 20%
- Trabajo final: 50%
- Seguimiento e insumos correctos: 30%



REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de estos
- Participación proactiva e insumos correctos y completos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Asistencia y cubrir las horas totales de trabajo.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **preregistro y solicitud de recibo** **ANTES** del inicio de clases al teléfono: **442 192 1200 ext. 5806** o al correo del Enlace de Educación Continua: educacioncontinua.ffi@uaq.mx 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: LCDA. G. CHEF 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 Cecati 175 como docente externa de 2017 a 2020, chef instructora en IAOQ de 2020 a 2021, chef de panadería en la UNITEC de 2021 al 2022. Actualmente se desarrolla como docente dentro de la licenciatura en Gastronomía UAQ y como apoyo docente del departamento de Educación Continua FFi.

**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.continuafiluaq/>

Ig: https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi/

DADA A CONOCER EL 31 DE JULIO DE 2026

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

**DR. JOSÉ GUADALUPE GOMÉZ SOTO
SECRETARIO ACADÉMICO**

