



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

Convocan al

## **CURSO PLATOS DE PELÍCULA. Temporada 1: De Disney a tu mesa**

**FINALIDAD:** Análisis teórico-práctico de diversas recetas y preparaciones representadas dentro 3 películas de animación del estudio Disney, así como las técnicas e ingredientes necesarios para replicar los alimentos y bebidas de forma apegada al material analizado.

**HORAS TOTALES:** 4 \*una sola sesión

**FECHA:** jueves 16 de marzo de 2023

**SESIONES POR SEMANA:** 1

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** De 16:00 a 20:00 hrs.

**SEDE:** Laboratorios Gastronómicos, Campus Aeropuerto

**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 8 y 16 máximo

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

**MODALIDAD:** Presencial

**PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:** Al concluir este curso, lxs estudiantes serán capaz 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:**

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$1,000.00

**DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ:** \$700.00

## ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$500.00

**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.

**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/los/les alumnos sean capaces de recrear dichas recetas de manera autentica y apegada al método tradicional o la representación en los diferentes materiales analizados. Así como desarrollar la habilidad de reconocer, analizar e investigar sobre representaciones gastronómicas en los medios de comunicación.

## CONTENIDOS:

- **Bao (Bao 2018)**  
Los panecillos bao relleno o baozi son un tipo de pan tradicional de la cocina china elaborado con harina de trigo, cocidos al vapor y rellenos en su interior con carne de cerdo y cebollín entre otras verduras.
- **Spinach Puffs (Las Locuras Del Emperador 2000)**  
Aperitivos de masa hojaldre, rellenos de espinaca, tocino y queso Feta.
- **Beignets (La Princesa y El Sapo 2009)**  
Uno de los dulces de masa frita típicos del sur de Estados Unidos. Los beignets de Nueva Orleans son un dulce de masa frita servido bajo una nube de azúcar glas.

## 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:**

*Actividades de Aprendizaje bajo la Conducción del Docente:*

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:**

4 hrs. Totales de trabajo \*aproximadamente

Por parte del/a docente:

Facilitación de contenidos y Materiales

Seguimiento personalizado de procedimiento de elaboración

Por parte del Enlace de Educación Continua:

Materia prima

Material de apoyo

Seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración y entrega de documento de acreditación.

### **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 DEL DIPLOMA:

- 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 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 necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

**COORDINACIÓN ACADÉMICA:** L.G. Alfredo Antonio Solís Ortega

**RESUMEN CURRICULAR DE LAS Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:** Alfredo Antonio Solís Ortega estudió la licenciatura en Gastronomía por la Facultad de Filosofía, UAQ. 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 restaurantero, 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. 192-12-00 ext. 5806  
Correo-e: [educacioncontinua.ffi@uaq.mx](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)



Fb: / [educacion.continuafiluaq](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

**DADA A CONOCER EL 02 DE FEBRERO DE 2023**

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

**DR. JAVIER ÁVILA MORALES**  
**SECRETARIO ACADÉMICO**