



**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
TALLER PRESENCIAL
TRADICIONES DULCES MEXICANAS:
PAN DE MUERTO**

FINALIDAD DEL TALLER: Al finalizar el taller el estudiante demostrará habilidades y destrezas en la elaboración de este pan tradicional mexicano. Aprenderá las bases de la panadería desde la materia prima, técnicas de la panificación, una receta tradicional del pan de muerto y dos variantes del mismo pan de muerto el cual será: bajo en azúcar y relleno

HORAS TOTALES: Presencial con 4 horas totales

FECHAS DISPONIBLES: martes 17 de octubre y sábado 21 de octubre de 2023

HORAS DE TRABAJO POR SESIÓN: 4 horas

HORARIO DE LAS SESIONES: martes 17 de octubre, de 16:00 a 20:00 hrs. y sábado 09:00 a 13:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios de panadería, Anfiteatro "Molcajete", Campus aeropuerto UAQ.

DIRIGIDO A: Público General

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 8 personas máximo 12 personas.

RESPONSABLE DEL TALLER: L.G. Chef Marisol Salinas Jiménez

MODALIDAD: Presencial





PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Las egresadas y egresados de este taller contarán con las herramientas teóricas y prácticas básicas para la elaboración del tradicional pan de muerto.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$1,500.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$1,000.00

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$750.00

INSCRIPCIÓN: Se debe cubrir el 50% del costo total para garantizar el lugar de cada participante

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: A 12 años de la creación del programa educativo en Gastronomía en la Facultad de Filosofía, este proyecto pretende fomentar e impulsar un vínculo entre el público general y la oferta educativa de la UAQ, promocionando taller de calidad impartidos por personas egresadas de la misma licenciatura.

La implementación del taller está enfocado a desarrollar las técnicas básicas de la panadería para que, a partir de estas, las personas inscritas puedan desarrollar la habilidad de elaborar una receta a partir de los conocimientos ya adquiridos y poder reproducirla ya sea en casa o para el autoempleo.

OBJETIVO GENERAL: La implementación del taller está enfocado a desarrollar las técnicas básicas de la panificación para que lxs estudiante pueda tener la habilidad de recrear una receta. Entre los beneficios que obtendrá lxs alumnxs a partir del taller son la aplicación de las técnicas para utilizarlas en su hogar, implementar un negocio propio o simplemente para un trabajo en alguna empresa del ámbito de la panificación, este último





teniendo como respaldo su constancia que acredita los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes establecidas en el programa.

CONTENIDOS:

- I. Presentación e introducción
- II. Identificación de las técnicas necesarias para la creación del producto final
- III. Insumos en el proceso de elaboración y su tradición
- IV. Proceso de producción.
 - Pesar, mezclar, amasar, fermentar, formar, decorar y hornear.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Olijavetzky, Claudio, *Panes y pancitos*, Vergara & Riba, México, 2009.
- Quiroz Quintana, Irving, *Larousse Panes Mexicanos*, Ediciones Larousse, S.A. de C.V., México, 2019.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: La chef docente realizará una presentación grupal sobre la teoría del taller y realizará una demostración de las técnicas para dar seguimiento personalizado a los estudiantes.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE: En la clase se pretende que el alumno tenga un autoaprendizaje creando su propio pan con las técnicas de panificación que se verán.

- La docente se presentará, presentará el taller, sus objetivos y beneficios, reglamento de laboratorio, horarios y duración.
- La docente explicará los procedimientos en general de las recetas, 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 solicitará a los estudiantes anotar las ideas importantes.
- 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: 4 hrs. Totales de trabajo.

Por parte del/a 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Asistencia
- Puntualidad
- Desarrollo del producto
- Y producto final

MATERIALES NECESARIOS:

- Mandil
- 4 Trapos de cocina
- Juego de cubiertos.
- Recipientes para transportar el producto final.





REQUISITOS PARA USO DE LOS LABORATORIOS:

- Ropa cómoda
- 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 derrapante.
- Uso de maquillaje moderado
- No joyería/ bisutería (no aretes, pulseras, anillos, entre otros)

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Asistencia y 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 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: L.G. Chef Marisol Salinas Jiménez





RESUMEN CURRICULAR DE LA DOCENTE:

Marisol Salinas Jiménez es Licenciada en Gastronomía por la universidad autónoma de Querétaro. Inicio su carrera como chef junior desde el 2015 en la pastelería *imperio panque*, Auxiliar de panadería en *Alta fibra* de 2015 a 2017. 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. Cofundadora de *chantico panadería* y *bagui cocina* desde 2018 y 2022 respectivamente.



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

DADA A CONOCER EL 04 DE SEPTIEMBRE DE 2023

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JAVIER ÁVILA MORALES
SECRETARIO ACADÉMICO

