



**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 3: Cocktails

FINALIDAD DEL CURSO: En ningún lugar de la cultura popular están los cócteles tan identificados con estados de ánimo, sentimientos y momentos específicos como en el cine. Análisis teórico-práctico de diversas bebidas y preparaciones representadas dentro de 3 materiales filmográficos, la saga de Harry Potter y su mítica Butterbeer, El clásico Martini del Agente 007, Y una bebida clásica de Vodka, El White Russian Iconico del Big Lebowski.

HORAS TOTALES: 4 horas totales

FECHA: Jueves 29 de febrero

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: De 14:00 a 20:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios de gastronomía, 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 10 y máximo 20

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

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS, LES Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al concluir este curso, las personas egresadas 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: \$ 1,200.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 850.0

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$600.00



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 personas inscritas sean capaces de recrear las recetas de la cocina hindú de manera auténtica 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:

- **Butterber.** "Si has escuchado hablar de Harry Potter, probablemente sabrás de que bebida estamos hablando, una sabrosa cerveza de mantequilla que te permitirá dar rienda suelta a algunas de tus mayores fantasías cinematográficas..."
- **Vesper Martini.** El Vesper o Vesper Martini es una bebida que se ha popularizado desde 1953, cuando apareció la novela Casino Royale, de Ian Fleming, creador de James Bond.
- **White Russian** – El famoso White Russian se distingue por la capa de crema que se añade en la parte superior, dando lugar a su nombre y a su característica presentación, bebida favorita de "The Dude".





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
- Puntualidad
- Desarrollo del producto
- Y producto final

MATERIALES NECESARIOS:

- Mandil
- 4 Trapos de cocina
- Juego de cubiertos.
- Recipiente para transportar el producto final (para transportar entre 5 y 7 panes, tamaño normal)

REQUISITOS PARA USO DE LOS LABORATORIOS:

- Ropa cómoda
- Cabello recogido (es necesario el uso de red, cofia o gorro-gorra)
- Uso de zapatos cerrados obligatorio, no se permite el uso de zapatos abiertos, tacones o con suela derrapante.
- Uso de maquillaje moderado





- Se recomienda tener uñas cortas y sin esmalte.
- 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 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. Alfredo Antonio Solís Ortega

RESUMEN CURRICULAR DE LAS, LES 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
Fb: / [educacion.continuafiluaq](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 18 DE ENERO DE 2024

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

**DR. ROLANDO JAVIER SALINAS GARCÍA
SECRETARIO ACADÉMICO**

