



**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 UNA CATA POR EL MUNDO
¿WHISKY O WHISKEY?**

FINALIDAD: Análisis teórico-práctico de las diferentes regiones productoras de whisky en el mundo, así como sus componentes, proceso de elaboración y cata adecuada.

HORAS TOTALES: 6 (dos sesiones de 3 hrs.)

FECHA DE INICIO: 13 de abril de 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 20 de abril de 2024

SESIONES POR SEMANA: Una sesión por semana

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 3

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: sábado, de 11:00 A 14:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios Gastronómicos, Campus Aeropuerto.

DIRIGIDO A: Público en general con interés en conocer más acerca de las bebidas destiladas, estudiantes en activo y personas egresadas de la licenciatura en gastronomía.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10 y máximo 25

RESPONSABLE DEL CURSO: L.G. Luis Agustín Flores Pérez

MODALIDAD: Presencial





PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al concluir este curso, las personas egresadas podrán distinguir el origen y diferencias que hay entre los diferentes whiskies, así como desarrollar un avance significativo en la percepción sensorial olfato y gusto, permitiéndoles mayor sensibilidad en el mundo gastronómico.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$2,500.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 1,750.00

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$1,250.00

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: A lo largo del tiempo nos hemos encontrado envueltos en diferentes tipos de bebidas alcohólicas y una de las que siempre genera gran interés es el whisky, pero nunca logramos saber a ciencia cierta cómo poder elegir la mejor opción. En este curso hablaremos de su origen, cómo se prepara, los tipos de whiskies más comunes y sus diferencias, como elegir la mejor opción e incluso como catarlo y degustarlo.

OBJETIVO GENERAL: Las, les, los alumnos serán capaces de desarrollar sus sentidos gusto y olfato logrando distinguir las diferencias de los diferentes tipos de sensaciones y sabores para diferentes tipos de catas, así como las diferencias, regiones y orígenes de los whiskies alrededor del mundo.

CONTENIDOS:

Objetivo: Identificar la historia y origen que conlleva la popularidad del whisky en el mundo, sus procesos de preparación, así como sus diferencias de acuerdo a la regulación por sabor.





Sesión 1:

Temas:

- Introducción a bebidas destiladas
- Historia y orígenes del whisky
- Whisky Escoces e Irlandés

Sesión 2:

Tema:

- Tipos de Whiskies del mundo

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Bushmills México & Bushmills. (2023). Las barricas en el proceso de añejamiento del whiskey. Bushmills México. Recuperado 6 de diciembre de 2023, de <https://bushmills.com.mx/barricas-y-anejamiento-whiskey/>
- Broom, D. (2014). World atlas of whisky (2 edición). Mitchell Beazley. <https://drive.google.com/file/d/1sabXH54ZunYXDQ9auH2IRhOD--bhe00V/view?usp=drivesdk>
- Colombani, Marie- Josse, Pierre Casamayor, *El libro del amante del whisky de malta*, 3RA Ed., 2005.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Teórico y práctico.
- En cada clase se abordarán los temas del taller y se complementa el conocimiento con audiovisuales que respaldarán los temas.
- Se elaborará una experiencia sensorial donde podrán comparar los diferentes tipos de whiskies.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

- El docente el curso, sus objetivos y beneficios, reglamento de la clase, horarios y duración.
- En cada sesión se utilizará una presentación o audiovisual para respaldar la clase. Se harán preguntas sobre los temas para que la clase sea participativa.





- Se elaborarán catas y ejercicios sensoriales.

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: 6 hrs. totales de trabajo (dos sesiones de 3 hrs.)

Por parte del/a docente: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de lecturas, seguimiento académico a estudiantes.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Asistencia
- Puntualidad
- Participación en clase
- Evaluación sensorial

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Entrega de trabajos estipulados por coordinación académica
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes del programa deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener constancia, así como tener cubierto el pago total del mismo.

En caso de que el curso o taller se encuentre registrado ante la Dirección de Desarrollo Académico, se deberá cumplir con el 90% de asistencia.





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. Luis Agustín Flores Pérez

RESUMEN CURRICULAR DE LAS, LES Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

Luis Agustín Flores Pérez es Licenciado en gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro. Inició su carrera como Barista en 2013, en 2015 consiguió capacitarse con un diplomado en mixología de vanguardia, desde entonces ha colaborado en diversos proyectos gastronómicos de Querétaro como: Planta Alta Cocina, Cervecería Hércules y Bárbaro asador. En 2021 concluyó un diplomado como somelier de destilados. Co fundador de pal'co café y Betún pastelería y catering desde 2022.

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 22 DE FEBRERO DE 2024

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

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



#OrgullosamenteFFi #SomosTlacuaches #SomosUAQ

