



**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
DIPLOMADO EN LÍNEA
CINE Y GASTRONOMÍA
(5ta generación)**

FINALIDAD: Abrir una alternativa de estudio continuo para ampliar el espectro de competencias y aprendizajes que corresponden a un mundo plural e incluyente de experiencias culturales diversas y complementarias, con apoyo de la oferta educativa de la *Licenciatura en Humanidades y Producción de Imágenes*, cuyo proyecto es afín a la difusión y discusión de las expresiones culturales con refrendo especial en las imágenes.

HORAS TOTALES: 120 hrs., con 48 de trabajo sincrónico y 72 asincrónico.

FECHA DE INICIO: agosto 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: marzo 2025

SESIONES POR SEMANA: 1.

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 2 horas de sesión sincrónica grupal, y 3 horas de trabajo asincrónico individual.

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: jueves, de 19:00 a 21:00 hrs.

SEDE (S): Plataforma Zoom.





DIRIGIDO A: Público en general, estudiantes (que pueden estar en busca de una opción de titulación) y docentes con interés por comprender la relevancia de la cultura gastronómica al lado de sus representaciones y aportes cinematográficos.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 y máximo 20.

RESPONSABLE DEL DIPLOMADO: Lic. Juan Ramón Ríos Trejo

MODALIDAD: En línea

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS: Este diplomado proveerá a quienes participen de instrumentos teóricos para una valoración documentada y sistemática del devenir del arte cinematográfico con especial acento en el género de películas con tratamientos vinculados a la gastronomía.

CAMPO DE ACCIÓN:

1. La difusión de la cultura cinematográfica y gastronómica.
2. El desarrollo de estudios e investigaciones en torno a fenómenos culinario-alimentarios de perspectiva audiovisual.
3. La elaboración de catálogos y elencos de cine sobre el género gastronómico.
4. La colaboración en proyectos documentales (escritos o audiovisuales) sobre cultura gastronómica.
5. La participación en el diseño de programas y ciclos de cine especializados.

COSTOS (en moneda nacional):

PÚBLICO EN GENERAL: \$7,500.00 mxn

1ª parcialidad, a inicio del programa: \$4,000.00 mxn

2ª parcialidad, a mediados del programa: \$3,500.00 mxn

COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ): \$ 6,500.00 mxn

1ª parcialidad, a inicio del programa: \$ 3,500.00 mxn



2ª parcialidad, a mediados del programa: \$ 3,000.00 mxn

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago puede cubrirse en una sola emisión o en dos parcialidades, 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: La milenaria cultura en torno a los alimentos (desde su elemental consecución hasta los más elaborados tratamientos y presentaciones) se ha visto recuperada a últimas fechas por muy diversos campos de estudio y formas de difusión; entre ellas se encuentra la cinematografía que, además de registrar y protagonizar momentos culminantes de la cultura reciente, ha desarrollado una serie de tratamientos relacionados con el cultivo, transformación, consumición, preparación, disposición, departición y deposición de bebidas y comidas.

El hecho de que algunos de los más prestigiosos festivales internacionales de cine (Tokio, Berlín, San Sebastián) hayan incorporado en sus reconocimientos al género fílmico gastronómico, no hace sino refrendar la pertinencia actual que cobra la cultura estética de los alimentos.

Si bien este diplomado no comprende la enseñanza de habilidades prácticas para la realización cinematográfica ni de cortometrajes (que requeriría otro tipo de dinámica y un equipamiento ostensible), su programa contempla señalamientos precisos a los vínculos existentes entre la apreciación cinematográfica, la estética alimentaria y las artes culinarias, que serán suficientes a modo de un primer acercamiento sistemático y especializado al género.

Por ello que este diplomado consistirá en el repaso de secuencias de películas representativas (de la producción internacional y mexicana) que reporten valores para una comprensión tanto de la disciplina gastronómica como de la cultura fílmica. Por ello también es que resulta imprescindible dar una observancia reflexiva a las imágenes gastronómicas seleccionadas durante las sesiones, así como al repaso y comparecencia personal de la propia cultura alimentaria y cinematográfica con el grupo de asistentes.

Módulo a módulo se promoverá la elaboración de un ensayo de análisis cinematográfico-gastronómico respecto de cintas específicas, que correrá a cargo del asistente, como parte de sus labores externas a las sesiones en la revisión de obras y referencias, con fines de evaluación y realimentación.





OBJETIVO GENERAL: La revisión, el estudio y la valoración de los aspectos gastronómicos representados en la historia cinematográfica (internacional y mexicana), que permita un acceso, discusión y formación de criterios sobre estos tópicos hacia el horizonte cultural de los medios audiovisuales, para una comprensión y divulgación de ambas disciplinas con una perspectiva vigente e innovadora.

CONTENIDOS:

Eje continuo: *Tramas alimenticias.*

Módulo I. El campo del cine

- *Ficción y futuro alimentario*
- *Crisis de la naturaleza*
- *Los frutos de la tierra*
- *Partida a la campiña*
- *Rincones del hogar*

Módulo II. La ciudad que colma

- *Menú de la metrópolis*
- *Escaparate de restauraciones*
- *Refacción doméstica*
- *Producir y reproducir*
- *Visitas a los abarrotes*
- *Provisión y previsión*

Módulo III. Escenarios y ocasiones

- *La fiesta*
- *La sobremesa*
- *De viaje*





- *Proyectiles/pastelazos*
- *Con las manos*
- *Frugalidad y atracón*
- *Consumiendo pasiones*
- *Enfermedad y muerte*

Módulo IV. Personajes

- *Comensales*
- *Cocineros*
- *Escanciadores*
- *Meseros*
- *Lavatrastos*

Módulo V. Al pan, pan, y al vino, vino

- *Comer, beber y no dejar de ver*
- *Relación de recetas*

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Arvizu Valencia, José Antonio (2023). ***El gusto por las películas***. Cuernavaca: Infinita.
- Belluscio, Marta (1997). ***Comida y cine: placeres unidos***. Valencia: La Máscara.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (2001). ***Fisiología del gusto***. [1826] Barcelona: Óptima.
- Campos Salvaterra, Valeria (2023). ***pensar/comer: Una aproximación filosófica a la alimentación***. Barcelona: Herder.
- Colwin, Laurie (2023). ***Una escritora en la cocina***. Barcelona: Libros del Asteroide.
- Darlington, Tenaya y Darlington, André (2016). ***Movie Night Menus***. Nueva York: Running Press.
- Dinesen, Isak (2007). ***El festín de Babette***. Madrid: Nórdica.
- Fisher, M.F.K. (2016) ***El arte de comer***. Madrid: Debate.





- Forsyth, Mark (2019). **Una breve historia de la borrachera**. Barcelona: Ariel.
- García Álvarez, Luis Benito (2005). **Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas**. Madrid: Alianza.
- García Noriega, Ignacio (2009). **Sobre cocina y gastronomía**. Madrid: Alianza.
- García-Reyes, David y Gallardo, Marta (2023). **Geografías culinarias. 50 películas para abrir el apetito**. Catalunya: UOC.
- Kierkegaard, Sören (2015). **In vino veritas**. Madrid: Alianza.
- Lavín, Mónica y Benítez, Ana (2021) **Sor Juana en la cocina**. México: Planeta.
- Luján, Néstor (2019). **Historia de la gastronomía**. México: Debate.
- Marinetti, F.T. y Fillia (2014). **La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio**. México: Gedisa.
- Muller, Eddie (2023). **Noir Bar**. Nueva York: Running Press.
- Pollan, Michael (2014). **Cocinar. Una historia natural de la transformación**. Madrid: Debate.
- Rabelais, François (2011). **Gargantúa y Pantagruel**. Barcelona: Acantilado.
- Revel, Jean-François (1980). **Un festín en palabras**. Barcelona: Tusquets.
- Rigotti, Francesca (2020). **Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria**. Madrid: Taugenit.
- Tucci, Stanley (2023). **Sabor. Mi vida a través de la comida**. México: Océano.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2001). **Contra los gourmets**. Barcelona: Mondadori.
- Vázquez Sallés, Daniel (2006). **Comer con los ojos**. Barcelona: RBA.
- Zagal, Héctor (2014). **Gula y cultura**. México: Panorama.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Técnicas:

- 1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la exhibición).
- 2.- Guión de clase como material de lectura con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.
- 3.- Asignación de tareas para elaborar ensayos de comparecencia, reflexión y comentarios sobre los aspectos cinematográficos/gastronómicos de cada obra.





Dinámica:

- 1.- Exhibición y revisión del cine internacional o mexicano con explicación simultánea.
- 2.- Foro de comentarios.
- 3.- Cierre de comentarios grupales.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE: Las horas asincrónicas combinan revisión crítica de textos, escritura de ensayos, análisis de materiales audiovisuales en línea, etc., y son consideradas como parte de la evaluación final del programa.

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.

QUÉ INCLUYE: 120 hrs. totales de trabajo (48 sincrónicas grupales y 72 asincrónicas individuales con asesoría de docentes). Por parte de docentes e invitadxs: 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:

Cada semana se valorarán:

1. Las participaciones pertinentes y propositivas en las sesiones en pantalla [con un máximo de 3 puntos]
2. Los escritos de comentario, análisis, reflexión, etc., correspondientes a las obras asignadas [con un máximo de 4 puntos]
3. Cualquier ejercicio libre a modo de complemento o contribución al Diplomado (ensayo final, recetario, video, entrevista, etc.) [con un máximo de 3 puntos]





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, ENTREGA DEL DIPLOMA Y DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes de este programa deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

En el caso de que la persona aspire a titularse por este diplomado deberá cumplir con el 90% de asistencia, además de obtener una calificación final igual o mayor a ocho punto cero.

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.
- Las personas deberán entregar previo al inicio del programa:
 1. Carta de exposición de motivos dirigida a la coordinación del diplomado señalando, ¿cuál es su interés por cursar el diplomado?, en los casos de ser opción a titulación debe señalarse programa del cual se egresa, año de egreso, expediente, así como notificar si se encuentra inscrita para el semestre en curso
 2. Breve reseña curricular
 3. Una fotografía, blanco y negro o color tamaño infantil
- **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 la, le, el estudiante notificar al Enlace de Educación Continua en caso de cualquier dificultad para la realización del pago, de esta manera se evitará el cobro de recargos.





- Es responsabilidad de la, le, el estudiante **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: Juan Ramón Ríos Trejo.

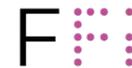
Cinero/escritor. Licenciado en Humanidades y Producción de Imágenes por la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro y maestrando en Artes en la misma institución. Sus textos han aparecido en publicaciones como Punto de Partida, La Jornada Semanal, El Salón de la Crítica del GIFF y Un Mundo Feliz. También ha participado en espacios como Tiempo de Filmoteca en TV UNAM y el programa de radio Derretinas. Fue parte de la tercera generación de éste diplomado, colaboró como docente en su cuarta edición y ahora coordina la presente convocatoria.

RESUMEN CURRICULAR DE LAS, LES Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

José Antonio Arvizu Valencia. Profesor de la UAQ adscrito a la Facultad de Filosofía. Licenciado en Filosofía, Maestro en Arte moderno y contemporáneo, Doctor en Artes; ha sido docente en las *Licenciaturas de Gastronomía, Arquitectura, Filosofía* y en los posgrados de la Facultad de Artes; promotor de la cinematografía desde 1995 a la fecha para centros culturales y proyectos de estudio sobre su historia. Fundó y coordinó la *Licenciatura en Gastronomía* de la UAQ, así como la *Licenciatura en Humanidades y Producción de Imágenes*.

Fernando Flores Alvarado. Profesor de guión cinematográfico, historia del cine y taller de realización. Egresado del Centro Universitario de Estudios Cinematográficos de la UNAM (entonces CUEC, hoy ENAC). Ha sido docente y tallerista en Universidad Intercontinental, en Educación Continua de la UAQ, en el Museo de la Ciudad de Querétaro, LICEO y en Arte 7 Querétaro. Fue profesor y director de licenciatura en la Escuela de Cine y Televisión del Centro de Estudios en Ciencias de la Comunicación (CECC Pedregal). Es co-fundador y director de la agencia de guión Secuencia Dos. Es socio fundador de la asociación de cineastas queretanos LA COFRADÍA A.C.





Dulce María Mora Garduño. Ingeniera Agroquímica por la Universidad Autónoma de Querétaro y sommelier certificada por la Court of Master Sommeliers. En 2018 realizó una movilidad académica a la Universidad de Santiago de Compostela en Lugo, España, Su trayectoria laboral comprende el sector enoturístico, habiéndose desempeñado en vinícolas queretanas como "Bodegas de Cote" y "Puerta del Lobo". Actualmente es docente en la Facultad de Gastronomía de la UNITEC en las materias de "Vinos del mundo", "Viticultura y enología", "Sentidos y maridaje" y "Arte en platillos y montaje".

Fernando Jiménez. Escritor y panadero. Licenciado en Psicología Clínica por la Universidad Autónoma de Querétaro. Ganador del Premio Nacional de Cuento Fantástico Amparo Dávila 2015 y del Premio Nacional de Literatura Joven Salvador Gallardo Dávalos 2015. Autor de *Ensalada Western* (Instituto Cultural de Aguascalientes, 2016). Beneficiario del FONCA Jóvenes Creadores (en dos ocasiones) y del PECDA Creadores con trayectoria. Participó en la serie de Netflix *La Divina Gula* luego de bautizar una conocida creación de su colonia: la manteconcha. Su columna sobre ciclismo, "Los metros positivos", puede leerse en Proyecto Saltapatrás y "Los trenes en la noche", el podcast de cine donde colabora, está en Spotify.

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 y 5835
Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx
Fb: / [educacion.continua.uaq](https://www.facebook.com/educacion.continua.uaq) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)





CONVOCATORIA DADA A CONOCER EL 18 DE JUNIO DE 2024

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. ROLANDO JAVIER SALINAS GARCÍA
SECRETARIO ACADÉMICO



#OrgullosamenteFFi #SomosTlacuaches #SomosUAQ

