



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

**Convocan al
TALLER PRESENCIAL
Chile en Nogada**

FINALIDAD: Explorar y preservar una tradición culinaria mexicana única y emblemática durante la preparación de esta receta nacional de gran complejidad y exquisitez que representa un homenaje a la historia y cultura de México. Se pretende dominar técnicas culinarias específicas y entender la importancia de ingredientes frescos y de temporada, así como, cocinar chiles en nogada es una forma de celebrar y compartir la riqueza gastronómica del país, desarrollando la continuidad de prácticas culinarias arraigadas en la identidad nacional.

HORAS TOTALES: 5

ÚNICA SESIÓN: 31 de agosto 2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas

SEDE (S): Laboratorios gastronómicos de la licenciatura en gastronomía de la FFI, Campus Aeropuerto

DIRIGIDO A: Lic. en Gastronomía, Cocineras/os y toda la comunidad interesada en conocimientos sobre la producción del Chile en Nogada como platillo tradicional de la cocina mexicana.





NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10

RESPONSABLE DEL TALLER: L.G. Chef Alfredo Antonio Solís Ortega

MODALIDAD: Presencial



PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Este TALLER les brindara a los participantes poder replicar con fundamentos, uno de los platos más icónicos de la gastronomía mexicana, donde sea que ellos se desarrollen, tanto en restaurantes, hotel como en hogares.

COSTOS (en moneda nacional):

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 600.00 MXN

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 420.00 MXN

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$ 300.00 MXN

La persona interesada deberá cubrir antes del 26 de agosto el 100% del costo total del programa para garantizar su lugar.

**** Estos pagos no son sujetos a reembolso**

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: El chile en nogada es un platillo tradicional de la gastronomía mexicana con una historia que se remonta al siglo XIX. Se dice que fue creado por monjas agustinas en Puebla en 1821 para celebrar la victoria del Ejército Trigarante y la independencia de México. La receta original consiste en un chile poblano relleno de picadillo, que es una mezcla de carne de res y cerdo, frutas como manzana, pera y plátano, así como frutos secos y especias. El chile se cubre con una deliciosa salsa de nuez de nogada, elaborada con nueces de castilla, queso fresco y leche, dando como resultado un contraste de sabores dulces y salados. Finalmente, se decora con granada y perejil, representando los colores de la bandera mexicana. El





chile en nogada es una muestra emblemática de la fusión de ingredientes y técnicas culinarias que simbolizan la identidad y la tradición gastronómica de México.



OBJETIVO GENERAL:

Aprender técnicas culinarias que se aplican en la cocina tradicional mexicana entendiendo la producción del chile en nogada, analizando su historia y origen para su replicación en la cocina.

CONTENIDOS:

Tema: Elaboración de Chile en Nogada

Objetivo: Aprender a elaborar Chiles en Nogada estudiando la cocina tradicional mexicana.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Guido Gómez de Silva, B. d. (2013). Alimentación de los primeros mexicanos. En C. E. Matice, *La Cocina Mexicana, Manual para profesores, estudiantes y profesionales TOMO 1* (págs. 6-9). CDMX: LIMUSA.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Inducción de técnicas culinarias prácticas en laboratorio (docente)
- Demostrativa de producción de Chile en Nogada (docente)
- Replica y producción del Chile en Nogada en el laboratorio (alumnos)





DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

La sesión consistirá en la siguiente estructura;

- 5 horas clase
- 1 hora (chef docente)
- 3.5 horas (clase práctica en demostrativa y ejecución y evaluación)
- 0.5 horas (Limpieza de laboratorio de alimentos)

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: 5 hrs. Totales de trabajo, con asesoría del docente. Por parte del 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:	60 %
Producción y evaluación de platillo	20 %

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 TALLER 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 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: Enlace de Educación Continua

RESUMEN CURRICULAR DE 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 TALLERs 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. 442 192-12-00 ext. 5806 y 5835
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 24 DE JUNIO DE 2024

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

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

