



**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
Estilismo Culinario**

FINALIDAD: Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la presentación de alimentos de forma creativa que funcione como una herramienta para fundamentar una cocina moderna con características de una identidad personal. La parte teórica del TALLER comprende la evolución del emplatado, así como los conocimientos básicos sobre desarrollo de conceptos para la elaboración de platillos, paladar mental y exposición del alimento a través de fotografía. Mientras, la parte práctica del TALLER consta de la ejecución de diferentes técnicas para el emplatado y el desarrollo de un estilo propio en la estética culinaria.

HORAS TOTALES: 20

FECHA DE INICIO: 7 de septiembre de 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 5 de octubre de 2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 4 horas semanales

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: sábado, de 09:00 a 13:00 horas.

SEDE (S): Laboratorios gastronómicos, de la Facultad de Filosofía, Campus Aeropuerto.

#OrgullosamenteFFi

#SomosTlacuaches

#SomosUAQ





DIRIGIDO A: Gastrónomas, gastronómos o personas con interés por la cocina que busquen perfeccionar sus técnicas de emplatado. Y al mismo tiempo conocer el proceso para el desarrollo de conceptos gastronómicos y la creación de un estilo propio de presentación.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10

RESPONSABLE DEL TALLER: Dr. Cristian Josué Mendoza Meneses

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Las personas egresadas del TALLER tendrá los conocimientos necesarios para entender y aplicar el proceso para desarrollar conceptos gastronómicos creativos. Como resultado de este proceso serán capaces de expresar a través de sus preparaciones su concepto e ideología en un contexto vanguardista, sustentable, saludable y de responsabilidad social. Las personas egresadas podrán desenvolverse como operativos en los procesos gastronómicos, supervisores en las cadenas de operación, realizar consultoría en el sector público y privado, incluso, estos conocimientos funcionan como base para la formación de críticos y estilistas culinarios.

COSTOS (en moneda nacional):

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 1,900.00 MXN

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 1,365.00 MXN

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$ 950.00 MXN

La persona interesada deberá cubrir antes del 01 de septiembre 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 estilismo culinario es un movimiento que expone los alimentos de una forma armoniosa, llamativa y creativa que busca sorprender a los comensales y espectadores a través de los sentidos, principalmente la vista, las elaboradas presentaciones son el mecanismo mediante el cual se da a conocer las diferentes tendencias a nivel global. Por lo tanto, es necesario la actualización en los avances y conceptualizaciones en el ámbito culinario para comprender el impacto y la influencia que tienen las ideologías en el desarrollo de nuevos movimientos gastronómicos.

El estilismo culinario tiene como propósito la utilización de la presentación de los alimentos como un medio de publicidad y de reconocimiento a nivel masivo, por lo tanto, funciona como una herramienta que permite a las personas dedicadas al sector gastronómico el aumento en la exposición y visualización de sus platillos. Por este motivo, existe un incremento en la demanda de este movimiento para el ambiente publicitario y editorial, por consecuente, la principal utilización de esta técnica se emplea para la preparación de los alimentos aptos para fotografía y su exposición en medios de comunicación.

Este TALLER surge de la necesidad de actualización de técnicas y métodos de presentación de los alimentos por parte de las personas dedicadas a alguna actividad culinaria.

OBJETIVO GENERAL: Comprender el fundamento teórico y práctico de las preparaciones culinarias, mediante el análisis de la evolución del emplatado, el equipo básico y especializado necesarios para su montaje, así como las características específicas del alimento, las técnicas empleadas y su exposición en medios impresos para establecer la relación entre la ideología, conceptualización, ejecución e interpretación a través de los sentidos de los platillos.

CONTENIDOS:

Tema I. Historia del emplatado, equipo básico y especializado.

Objetivos:

- Comprender la historia y evolución del emplatado de los alimentos.
- Conocer el equipo básico y especializado utilizado en la preparación de platillos creativos.





Tema II. Características y técnicas del emplatado.

Objetivo:

- Ejecutar las diferentes técnicas de emplatado en diversas preparaciones.

Tema III. Desarrollo de conceptos.

Objetivo:

- Aplicar una metodología para el desarrollo de platillos y menús completos.

Tema IV. Percepción sensorial de los alimentos.

Objetivo:

- Analizar las preparaciones a través de los sentidos para conocer la calidad sensorial de los platillos.

Tema V. Gastronomía y medios de comunicación.

Objetivo:

- Elaborar un portafolio de muestras con las fotografías de las preparaciones del TALLER.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Coucquyt, P., Lahousse, B., & Langenbick, J. (2021). El arte y la ciencia del Foodpairing (1.a ed.). Neo person.
- Farrimond, S. (2021). Cocinología: La ciencia de cocinar (1.a ed.). DK.
- Hernando, A. (2015). Cocina creativa. CCT.
- Hobday, C., & Denbury, J. (2012). Los secretos del food styling (1.a ed.). Larousse.
- Le cordon bleu. (2023). Alta cocina en tu mesa (1.a ed.). Ariel.
- Poussardin, S. (2016). Molecul'art: R-Evolución en tu cocina (1.a ed.). Urano.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: El método empleado se basa en casos, es decir, se presentan al/la alumna diversas situaciones, problemáticas o situaciones ante las cuales se debe abordar mediante diferentes enfoques o técnicas, este es un método que consiste en conocer, comprender y analizar





el contexto de la situación planteada, de tal forma, permite el desarrollo de habilidades tales como la investigación y autocrítica. Este método se reforzará con ejemplificaciones y demostrativas de cada técnica y tema propuesto.



DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE: Las sesiones serán teóricas-prácticas, las cuales constarán en primera instancia de una explicación del tema con una constante apertura para preguntas y dudas, seguido de una ejemplificación del tema expuesto. Antes de la finalización de la sesión se hará una breve evaluación de los conceptos vistos en la sesión.

En este sentido, la función del docente consta de una guía para comprender cada tema expuesto, resolver dudas, evaluar la aplicación y los conocimientos adquiridos.

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: 20 hrs. Totales de trabajo con asesoría del/a docente. 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 mínima 80%:	10 %
Producción de manual recetario:	40 %
Prácticas de laboratorio:	30 %
Reportes de lectura:	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.

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: Enlace de Educación Continua

RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

Cristian Josué Mendoza Meneses. Doctor en ingeniería en bio-sistemas, maestro en diseño e innovación de productos y licenciado en gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro. Docente en la licenciatura en gastronomía en cocina creativa y de vanguardia. Algunos TALLERs impartidos se refieren a la tecnología de





alimentos, bebidas tradicionales mexicanas y entomofagia en México. Simultáneamente, Chef ejecutivo en una empresa de servicio de alimentos y bebidas desde hace nueve años.

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.continuafiluaq](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq) 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**

