

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 Pan de Navidad

FINALIDAD: Explorar una tradición culinaria emblemática de la temporada navideña, mediante la preparación de variadas recetas que resultan icónicas en nuestro país y algunas gastronomías del mundo. Se pretende dominar técnicas culinarias específicas y entender la importancia de ingredientes frescos y de temporada, así como, cocinar y aprender a preparar las recetas tradicionales de panadería navideña occidental.

UNICA SESIÓN: 7-diciembre-2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: 9:00 – 14:00 hrs.

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 de panadería navideña.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10

DOCENTE A CARGO: Mtro. Emmanuel Martínez Díaz



MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Las personas egresadas del taller tendrán los conocimientos necesarios para entender el proceso de fermentación, moldeado y adornado, para la generación de distintas preparaciones de repostería y galletería navideña, así, como de conocer las distintas variables que repercuten en el proceso de estos productos tradicionales, con lo cual podrán replicarlo en cualquier espacio para consumo propio y/o venta al público.

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 30 de noviembre 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 pan de navidad es una receta típica de la gastronomía de temporada hoy en día alrededor de todo el mundo, en México esta receta se ha adaptado a los productos locales de la dieta de occidente y así mismo a los ingredientes que localmente se encuentran en cada uno de los lugares donde se le prepara, razón por la cual es importante difundir su producción de forma óptima y adecuado, aplicando principios de las debidas técnicas culinarias para su elaboración.



OBJETIVO GENERAL: Aprender técnicas culinarias que se aplican en la panadería y la cocina tradicional mexicana entendiendo la producción del pan de navidad, analizando su historia y origen para su replicación en la cocina.

CONTENIDOS:

Tema: Elaboración de Pan de Navidad

Objetivo: Aprender a elaborar Pan de Navidad estudiando la cocina tradicional mexicana.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Brillant-Savarin, J. A. (1755-1826). *Gastronomía*. Paris, France: s/e.
- Inc., P. (2013). *Repostería y Panadería; Recetas Italianas Tradicionales*. Barcelona: Love Food.
- UNESCO. (16 de noviembre de 2010). *UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 02 de marzo de 2024, de UNESCO: Cultura: Patrimonio Inmaterial: La cocina tradicional mexicana: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Vergara, J. C. (2008). *Famosos Postres Franceses*. Buenos Aires: V&R.

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.

CRÍTERIOS 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.

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 DE LOS PARTICIPANTES DOCENTES:

Emmanuel Martínez Díaz. Maestro en Dirección de Proyectos por la Universidad Tecnológica de México, Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Querétaro, Sommelier Profesional por la Escuela Española de Sommeliers y la Universidad Mondragón México. Ha realizado estudios en Análisis Químico de Mostos y Vinos por la UABC, en Propiedad Intelectual por la UAQ, en Industria de Azúcares, Chocolates, Dulces y Similares por el ICQ. Catedrático para la Facultad de Ciencias Naturales, Facultad de Filosofía y la Escuela de Artes y Oficios de la Universidad Autónoma de Querétaro desde 2018. Vitivinicultor en su propio negocio privado Casa Mardiz en trabajo de viñedo y producción de vino. Docente para diversas universidades en su perfil académico como UNITEC, INEGAH, UNIQ e ICUQ. Ha registrado cinco obras en INDAUTOR de autoría única y una colaborativa desde la vía pública y privada. Realiza estudios de investigación para la publicación de libros y artículos en la siguientes Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento LGAC:



- Optimización de alimentos a base de hidratos de carbono en la industria culinaria
- Salvaguarda y optimización de alimentos en la gastronomía mexicana
- Viticultura y Enología
- Desarrollo de productos en la industria culinaria

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.ffi](https://www.facebook.com/educacion.continua.ffi) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 12 DE AGOSTO DE 2024

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA

