

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

## Convocan al TALLER PRESENCIAL Repostería navideña

**FINALIDAD DEL CURSO:** Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la elaboración de repostería y galletería tradicional navideña, así como de conocer las distintas expresiones de panificación que existen entorno a la celebración entorno a la navidad en diferentes zonas geográficas del mundo.

**HORAS TOTALES:** 5

**SESIÓN ÚNICA:** 7-diciembre-2024

**HORAS DE TRABAJO:** 5 Horas

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** 9:00 a 14:00 hrs.

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

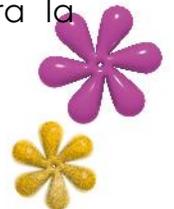
**DIRIGIDO A:** Público en general

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** Cupo mínimo 10 y máximo 20

**DOCENTE A CARGO:** L.G. Chef Marisol Salinas Jiménez

**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 la cuota del curso antes del 30 de noviembre para garantizar su participación en el curso.**

**\*\* 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:** Las expresiones gastronómicas siempre reflejan en forma de resumen, todo el contexto cultural y alimentario en tiempos festivos, donde la navidad no es ajena a gran parte de las culturas actuales principalmente de lado occidental del planeta. Navidad, para gran parte de la población, es percibida como una época de encuentro y de muestras de cariño, siendo los alimentos una forma de demostrarlo, es por ello, que el taller busca el compartir y proveer de información útil sobre preparaciones de repostería y galletería navideña para esta época, para ser preparadas en hogares principalmente.

**OBJETIVO GENERAL:** Proporcionar a los asistentes habilidades y conocimientos necesarios para elaborar distintas preparaciones de repostería navideña. Durante el curso, aprenderán técnicas específicas para cada preparación. Además, se les enseñará sobre los ingredientes típicos, su simbolismo cultural y las diferentes variaciones regionales de los mismos. Al finalizar el curso, los participantes podrán hacer sus propias preparaciones con las adaptaciones al gusto de cada persona.



## CONTENIDOS:

### Módulo I. Repostería navideña

**Objetivo:** Aprender el proceso técnico para la producción de algunas preparaciones tradicionales navideñas como cake pops, galletas de jengibre o tronco navideño.

### BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- González Martínez, José y Rey Bautista, Francisco (2017) Procesos básicos de pastelería y repostería. Paraninfo, 3er versión. ISBN: 9788428338332

**METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:** El formato de enseñanza se centrará en una cocina demostrativa, donde la chef instructor/a sentará las bases técnicas paso a paso a las personas asistentes para que elaboren en paralelo sus propios productos.

**DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:** El curso se llevará a cabo en una sesión única, donde la chef instructora brindará de todo el conocimiento y asesoramiento que los asistentes requieran.

**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 sincrónicas grupales con asesoría de la docente. Por parte de la 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:



No hay evaluación al ser un taller de aprendizaje desde 0 de un producto.

### 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 LA DOCENTE:

Marisol Salinas Jiménez es Licenciada en gastronomía por la universidad autónoma de Querétaro. Inicio su carrera como chef junior desde el 2015 en la pastelería *imperio panque*, Auxiliar de panadería en *Alta fibra* de



2015 a 2017. Chef instructora en *Cecati 175* como docente externa de 2017 a 2020, chef instructora en IAQQ de 2020 a 2021, chef de panadería en la UNITEC de 2021 al 2022. Cofundadora de *chantico panadería* y *bagui cocina* desde 2018 y 2022 respectivamente.

## 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](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)  
Fb: / [educacion.continuafiluaq](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq) 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

