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

CURSO-TALLER PRESENCIAL

Chiles en Nogada

FINALIDAD: El presente curso tiene como finalidad que las personas participantes comprendan, valoren y dominen la elaboración de los chiles en nogada como una preparación representativa de la gastronomía mexicana tradicional, particularmente vinculada a las celebraciones patrias. A través de un enfoque histórico, cultural y práctico, se busca preservar y difundir este platillo emblemático, reconociendo su importancia en la identidad nacional y en las festividades del mes de septiembre. Asimismo, el curso promueve el uso de ingredientes de temporada, técnicas culinarias auténticas y el respeto por las tradiciones.

HORAS TOTALES: 5 horas (1hr. de teoría/ 04 hrs. de práctica)

FECHA DE ÚNICASESIÓN: sábado 06 de septiembre de 2025, de 09:00 a 14:00 horas.

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

DIRIGIDO A: Público en general.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 12 asistentes.

RESPONSABLE DEL CURSO: Lcdo. Alfredo Antonio Solís Ortega

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al finalizar el curso, las personas participantes serán capaces de reconocer el contexto histórico y cultural de los chiles en nogada como símbolo de identidad nacional en las celebraciones patrias. Además, podrán aplicar técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas para la correcta preparación del platillo, respetando sus ingredientes, tiempos y procesos. Las personas egresadas del curso podrán actualizarse en la preparación de cocina tradicional para emprendimientos propios sobre comida mexicana.

COSTOS: (Moneda nacional mexicana)
PÚBLICO EN GENERAL: $ 1,500.00 (mil quinientos pesos mexicanos)
COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ): $ 1,125.00 (Mil ciento veinticinco pesos mexicanos)

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.
Este curso incluye insumos/ingrediente para llevar a cabo la sesión.
** Estos pagos no son sujetos a reembolso.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: La gastronomía mexicana es reconocida a nivel mundial por su riqueza, diversidad y profundo arraigo cultural. Dentro de este vasto patrimonio culinario, los chiles en nogada ocupan un lugar privilegiado como una de las preparaciones más emblemáticas, no solo por su sabor y complejidad técnica, sino también por su simbolismo histórico y patriótico. Originario del estado de Puebla, este platillo tradicional ha trascendido generaciones y fronteras, siendo protagonista en las mesas mexicanas durante las fiestas del mes de septiembre, cuando se conmemoran la Independencia y otros momentos clave de la historia nacional.
Este curso tiene como propósito principal brindar a las personas participantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para elaborar chiles en nogada de manera auténtica, comprendiendo el valor simbólico de cada uno de sus elementos tales como el chile poblano, el relleno mestizo, la nogada y la granada para su representación de los colores de la bandera nacional. A lo largo de la sesión, se explorará el contexto histórico

del platillo, su evolución, los ingredientes de temporada que lo componen, las técnicas de preparación artesanal y su presentación final, cuidando tanto la tradición como la creatividad. Al participar en este curso, no solo se adquieren habilidades culinarias especializadas, sino que se contribuye activamente a la preservación y difusión de una tradición viva que forma parte de la identidad cultural mexicana.

OBJETIVO GENERAL: Desarrollar conocimientos teórico-prácticos sobre la historia, simbolismo, ingredientes, técnicas de preparación y presentación de los chiles en nogada, reconociéndolos como un platillo representativo de la identidad nacional y de las festividades patrias, con el fin de preservar y difundir esta tradición gastronómica dentro de diversos contextos culturales, profesionales y comunitarios.

CONTENIDOS:

Tema I. Teoría: Comprender la historia e importancia de los chiles en nogada y los diferentes componentes de la preparación.

- Gastronomía e identidad nacional
- Origen e historia de los chiles en nogada
- El simbolismo de los ingredientes

Temas II. Práctica: Aplicar las técnicas correspondientes en la elaboración de los chiles en nogada.
Conocer y utilizar correctamente el equipo necesario para la ejecución de las preparaciones que conforman el platillo.

- Tratamiento del chile
- Preparación de relleno
- Elaboración de la nogada
- Presentación del platillo
- Variaciones regionales

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Chapa, M. y Ordorica Saavedra, A. (2010). Con sabor a patria. Historia y recetario de los chiles en nogada. Editorial Jus.
- Hernández y Martínez, M. E. (2014). Chiles en nogada. Historia, leyendas y recetas (BUAP).
- Muñoz Zurita, R. (2009). Los chiles rellenos en México. Antología de recetas (UNAM).
- Muñoz Zurita, R. (2015). Los clásicos de la cocina mexicana. Larousse.
- Olvera, E. (2015). La nueva cocina mexicana. Larousse.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

El Docente a cargo realizará una presentación grupal sobre las condiciones y procedimientos de trabajo, además de dar un seguimiento personalizado lxs estudiantes en el que se aclararan dudas sobre procesos y técnica en la elaboración del producto. Breve revisión del material audiovisual que complementa las recetas a elaborarse.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

- Exposición de procedimientos y Material Audiovisual
- Entrega y presentación de detalles de receta
- Entrega de material de apoyo de estandarización
- Trabajo individual
- Instrucción personalizada
- presentación
- Degustación

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: 05 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 constancia al finalizar el curso.

CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

Asistencia: 20%
Desarrollo del trabajo: 20%
Producto final: 60%

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 curso 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 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 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: LCDO. ALFREDO ANTONIO SOLÍS ORTEGA

RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

Alfredo Antonio Solís Ortega:
Estudió la licenciatura en Gastronomía por la Facultad de Filosofía, UAQ y Maestro en dirección de negocios de alimentos y bebidas por parte de la Universidad UTEL. Trabajó 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 cursos 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
WhatsApp: 446 426 3704
Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx
Fb: https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq/
Ig: educacioncontinua_ffi_uaq

DADA A CONOCER EL 30 DE JULIO DE 2025

ATENTAMENTE
"EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR"

DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ
SECRETARIA ACADÉMICA