

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

**Convocan al
TALLER PRESENCIAL**

Fogón y ofrenda: Pan de muerto tradicional relleno y marmoleado

FINALIDAD: que las personas participantes aprendan a elaborar pan de muerto desde cero, fortaleciendo el vínculo con nuestras costumbres y tradiciones a través de la preparación de uno de los panes más representativos de las ofrendas mexicanas.

Dentro del taller se enseñará todo el proceso de elaboración, desde el conocimiento y manejo de la materia prima hasta las técnicas generales para elaborar sus productos.

FECHA DE INICIO: sábado 24 de octubre del 2026.

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: sábado 24 de octubre del 2026.

SESIONES POR SEMANA: 1 sesión.

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas.

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: De 8:00 a 13:00 hrs.

SEDE (S): Laboratorios de Gastronomía, Anfiteatro "Molcajete", Facultad de Filosofía, Campus Aeropuerto UAQ.

DIRIGIDO A: La comunidad universitaria y al público en general.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo de 10 participantes, máximo de 12 participantes.



RESPONSABLE DEL CURSO: Lcda. G. Chef Marisol Salinas Jiménez.

MODALIDAD: Presencial.

PERFIL DE LAS PERSONAS EGRESADAS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al finalizar el taller, las personas participantes aprenderán técnicas de panificación, enfocadas en la elaboración de masas dulces, como la del pan de muerto. Conocerán la importancia de la textura de la masa, sus procesos de reposo y las técnicas adecuadas del horneado para obtener un producto de calidad.

Además, contarán con los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para poder recrear sus panes de manera autónoma en cualquier momento.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 1,800.00 (Mil ochocientos pesos mexicanos).

COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ): \$ 1,350.00 (Mil trescientos cincuenta 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/ingredientes para llevar a cabo la sesión.

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

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: El presente curso tiene como propósito fortalecer la relación entre la comunidad UAQ, así como el público en general a los proyectos que se desarrollan en la Facultad de Filosofía, propiciando un espacio de intercambio de saberes, tradiciones e historia. De igual manera, se pretende acercar a las personas a la Licenciatura en Gastronomía mediante talleres y cursos que permitan conocer la riqueza académica presente en sus espacios.



OBJETIVO GENERAL:

El objetivo de este taller es que las personas participantes adquieran, conocimientos teóricos y prácticos para elaborar y recrear recetas de pan de muerto, fortaleciendo tanto sus habilidades técnicas como su creatividad durante el proceso.

Además de que cuenten con las herramientas necesarias para reproducir las recetas de manera completa, creativa y autónoma.

CONTENIDOS:

Módulo I Pan de muerto tradicional relleno y pan de muerto marmoleado

- Conocimiento de la materia prima básica para elaboración de productos de panificación.
- Reglamento del laboratorio.
- Técnicas a realizar.
- Aplicación de técnicas a la práctica elaborando sus masas de pan de muerto.

Anotaciones extras: Previamente a la clase (una semana antes) los participantes recibirán las indicaciones generales del curso, donde podrán checar el uniforme, reglamento, técnicas que se verán y ubicación de las instalaciones.

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- **Quiroz, I.** (2014). *Panes mexicanos*. Larousse.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: La chef docente realizará una presentación grupal sobre la teoría del taller y realizará una demostración de las técnicas que se realizarán en las prácticas. Durante la chef docente dará seguimiento personalizado a los estudiantes con sus respectivos productos.



DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DE LA DOCENTE:

En la clase se pretende que las personas participantes tengan un autoaprendizaje creando su propio pan con las técnicas de panificación que se verán.

- La docente se presentará, presentará el taller, sus objetivos y beneficios, reglamento de laboratorio.
- La docente explicará los procedimientos en general de cada receta, así como expondrá un glosario de palabras y técnicas para que el alumno tenga unión entre los conocimientos nuevos y los conocimientos familiares.
- La docente explicará las normas de higiene y seguridad que se verán en clase.
- La docente demostrará el procedimiento de las técnicas de panificación a seguir.
- La docente guiará a los alumnos con sus propios productos en cuanto a las técnicas para realizar su pan, así como en el horneado.
- Degustación- Presentación final del producto.

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: 5hrs. Totales de trabajo.

Por parte de la docente: Facilitación de los temas, seguimiento académico a estudiantes con respecto a sus insumos.

Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, materia prima, material de apoyo y elaboración de constancias al finalizar el curso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Puntualidad 10%
- Participación y asistencia: 30%
- Trabajo final: 60%



REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de estos.
- Participación proactiva e insumos correctos y completos.

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Asistencia y cubrir las horas totales de trabajo.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **preregistro y solicitud de recibo** **ANTES** del inicio de clases al teléfono: **442 192 1200 ext. 5806** o al correo del Enlace de Educación Continua: educacioncontinua.ffi@uaq.mx 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: Lcda. G. Chef Marisol Salinas Jiménez.

RESUMEN CURRICULAR DE LA DOCENTE:



Marisol Salinas Jiménez

Licenciada en Gastronomía por la Facultad de Filosofía, UAQ. Trabajo como chef junior y auxiliar de panadería y repostería dentro de este sector. Chef instructora en *Cecati 175* como docente externa de 2017 a 2020, chef instructora en IAOQ de 2020 a 2021, chef de panadería en la UNITEC de 2021 al 2022. Actualmente se desarrolla como docente dentro de la licenciatura en Gastronomía UAQ y como apoyo docente del departamento de Educación Continua FFi.

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.continuafiluqa/>
Ig: https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi/

DADA A CONOCER EL 21 DE AGOSTO DE 2026

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

**DR. JOSÉ GUADALUPE GOMÉZ SOTO
SECRETARIO ACADÉMICO**

