



**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
CURSO PRESENCIAL
Repostería Alternativa y Saludable I**

FINALIDAD: La Repostería Alternativa y Saludable, es una rama de la cocina dulce que se enfoca en optimizar alimentos, orientándolos a diferentes estilos de vida y alimentación, así como ser una alternativa de consumo en algunas patologías, cuando es evaluada por el sector clínico. La Finalidad del curso cumple con compartir con la sociedad técnicas y alternativas para producir alimentos optimizados, es decir, alimentos que han sido mejorados para obtener las mejores características del y utilizar la materia prima de la mejor calidad optimizando costos.

HORAS TOTALES: 40

FECHA DE INICIO: 7 septiembre 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 26 octubre 2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas clase

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: 8:00 a 13:00 horas





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

DIRIGIDO A: Lic. en Gastronomía, Lic. Nutrición, Lic. en Deporte y toda la comunidad interesada en aprender a realizar cocina dulce alternativa y saludable orientada a diversos estilos y tipos de alimentación.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10

RESPONSABLE DEL CURSO: Mtro. Emmanuel Martínez Díaz

MODALIDAD: Presencial

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: El egresado del curso en repostería alternativa y saludable será capaz de elaborar alimentos dulces optimizados, elaborados con un mejor perfil alimenticio y optimización de la materia prima en función de diversos estilos de vida y alimentación.

COSTOS (en moneda nacional):

PÚBLICO EN GENERAL: \$3,500.00 MXN

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 2,450.00 MXN

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$1,750.00 MXN

La persona interesada deberá cubrir antes del 31 de agosto el 50% del costo total del programa para garantizar su lugar, el 50% restante debe cubrirse antes del 14 de septiembre

**** 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: La cocina dulce es una de las más importantes en el mundo, a través de una rama como la repostería, muchas técnicas culinarias se han perfeccionado a lo largo de los años, desde civilizaciones de antiguo mundo donde el postre formo parte de la dieta de todos los días complementando su ingesta nutrimental del día a día. El objetivo del postre desde sus orígenes en la cocina fría





griega, fue aportar la fruta del día. En occidente el postre modifico su propósito incorporando grandes cantidades de azúcar y técnicas de preparación para resaltar sabores, teniendo como consecuencia la ingesta de altas cantidades de azúcar y materia grasa en ellos. La repostería alternativa y saludable es una es una rama de la cocina dulce que se enfoca en optimizar alimentos, orientándolos a diferentes estilos de vida y alimentación, así como ser una alternativa de consumo en algunas patologías, cuando es evaluada por el sector clínico, esta propuesta que se ha desarrollado desde 2019 pretende proporcionar herramientas para producir alimentos dulces optimizados a diferentes estilos de vida y alimentación.

OBJETIVO GENERAL: Generar conocimientos en el alumnado sobre el origen de este elemento en la dieta del ser humano, entender las técnicas culinarias de preparación en la cocina dulce y ampliar su espectro de alternativas en la producción de repostería alternativa y saludable, analizando, estudiando y ejecutando los métodos de vanguardia para generar propuestas innovadoras que se puedan incorporar a la dieta del día, disminuyendo afectaciones a la salud y satisfaciendo diversos estilos de vida y alimentación.

CONTENIDOS:

Módulo I. Repostería Baja en Azúcar

2 sesiones

Módulo II. Repostería Sin Aditivos

2 sesiones

Módulo III. Repostería Alternativa Sin Azúcares Añadidos

2 sesiones

Módulo IV Repostería Para Vegetarianos

2 sesiones





BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Díaz, E. M. (2023). *La Repostería Saludable Una Perspectiva Culinaria*. Querétaro, México: KMD by Amazon.
- Díaz, E. M. (2023). *Manual de Trabajo La Repostería Saludable*. Querétaro, México: Independiente.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- Conducción de conocimientos teóricos en aula (docente)
- Inducción de técnicas culinarias prácticas en laboratorio (docente)
- Demostrativa de producción de alimentos optimizados en laboratorio (docente)
- Replica y producción de alimentos optimizados en el laboratorio (alumnos)

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:

Cada una de las sesiones consistirá en la siguiente estructura;

- 5 horas clase
- 1 hora (teórica conducida por nutriólogo y 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: 40 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.



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 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

Mario Jair Espino Hernández. Licenciado en Nutrición por la Universidad Autónoma de Querétaro orientado a la nutrición y deporte, estudia la relación de la nutrición en el Taekwondo. Ha realizado investigación en servicio de alimentos para el desarrollo y optimización de alimentos en la cocina dulce.

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 27 DE JUNIO DE 2024

ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. ROLANDO JAVIER SALINAS GARCÍA
SECRETARIO ACADÉMICO

Convocatoria modificada el 25 de julio 2024 en el costo para docentes y trabajadores UAQ.



#OrgullosamenteFFi #SomosTlacuaches #SomosUAQ

