

**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 muerto**

**FINALIDAD DEL CURSO:** Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la elaboración del pan muerto tradicional, así como de conocer las distintas expresiones de panificación que existen entorno a la celebración del día de muertos en diferentes zonas geográficas del país.

**HORAS TOTALES:** 5

**ÚNICA SESIÓN:** 26 de octubre de 2024

**SESIONES POR SEMANA:** Sesión única

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 5

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** Día, de 8:00 a 13:00 hrs.

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

**DIRIGIDO A:** Las egresadas y egresados de este curso contarán con las herramientas teóricas y prácticas básicas para la elaboración del tradicional pan de muerto.

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

**RESPONSABLE DEL CURSO:** L.G. Chef Marisol Salinas Jiménez

**MODALIDAD:** Presencial



**PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:** Las personas egresadas del curso tendrá los conocimientos necesarios para entender el proceso de fermentación y boleado para la generación de pan de muerto, así, como de conocer las distintas variables que repercuten en el proceso de panificación de este producto tradicional, 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 22 de octubre el 100% del costo 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 muerto es un elemento central en las celebraciones del Día de los Muertos en nuestro país. Se trata de un pan dulce y suave, decorado con formas que simbolizan huesos y lágrimas, aunque estos simbolismos encuentran otras vertientes únicas de acuerdo a sitios específicos de nuestro país. Su característico sabor y aroma lo convierten en un producto esperado durante esta festividad, donde se cree que el pan ayuda a los difuntos a encontrar el camino de regreso.

Aprender a hacer pan de muerto no solo se trata del desarrollo de una habilidad culinaria, sino, también promueve la preservación de una tradición cultural rica y significativa, comprender su valor simbólico y emocional, así como, el compartir la experiencia de hacer pan de muerto puede fortalecer los lazos comunitarios y familiares, creando momentos memorables y significativos durante esta importante festividad.



**OBJETIVO GENERAL:** Proporcionar a los asistentes habilidades y conocimientos necesarios para elaborar este tradicional pan mexicano. Durante el curso, aprenderán técnicas de amasado, fermentación, formado y horneado específicas para este tipo de pan. Además, se les enseñará sobre los ingredientes típicos del pan de muerto, su simbolismo cultural y las diferentes variaciones regionales del mismo. Al finalizar el curso, los participantes podrán hacer su propio pan de muerto, respetando y conociendo la tradición de su sabor único

## CONTENIDOS:

### Tema: Pan de muerto

**Objetivo:** Aprender el proceso de panificación de este producto tradicional, así como su simbolismo y cultura detrás del mismo.

## BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- Castillo, Mariana; Ortiz, Paloma et al., (2023) Día de muertos. Larousse, 1er versión, Ciudad de México, México. ISBN: 9786072130425

**METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:** El formato de enseñanza se centrará en una cocina demostrativa, donde el/la chef instructor/a sentará las bases técnicas paso a paso a las personas asistentes para que elaboren en paralelo sus propios productos. Así mismo, previo al inicio de la clase práctica, se dará información histórica y antropológica respecto al producto para brindar la importancia tradicional de este pan en las distintas formas en las que se celebran el Día de Muertos.

**DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/A DOCENTE:** El curso se llevará a cabo en una sesión única, donde el/la docente o chef instructor/a brindará de todo el conocimiento y asesoramiento que las personas 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 del/a docente. Por parte del/a 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:** 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.

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 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 LAS, LES Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:** 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 *IAOQ* 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.continua.ffi](https://www.facebook.com/educacion.continua.ffi) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)



**DADA A CONOCER EL 08 DE AGOSTO DE 2024**

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

**DRA. OLIVA SOLIS HERNÁNDEZ  
SECRETARIA ACADÉMICA**

