



**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

## **DIPLOMADO EN LÍNEA**

### ***Cine y Gastronomía***

(5ª generación)

**FINALIDAD:** Abrir una alternativa de estudio continuo para ampliar el espectro de competencias y aprendizajes que corresponden a un mundo plural e incluyente de experiencias culturales diversas y complementarias, con apoyo de la oferta educativa de la *Licenciatura en Humanidades y Producción de Imágenes*, cuyo proyecto es afín a la difusión y discusión de las expresiones culturales con refrendo especial en las imágenes.

**HORAS TOTALES:** 120 horas, con 48 horas sincrónicas y 72 asincrónicas

**FECHA DE INICIO:** febrero 2023

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** mayo 2023

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 4 horas de sesión sincrónica grupal, y 6 horas de trabajo asincrónico individual.

**SESIONES POR SEMANA:** 2

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** martes y jueves de 8:00 a 10:00 hrs.

**SEDE:** ZOOM

**DIRIGIDO A:** Público en general y estudiantes de Licenciatura (si buscan estos una opción para titularse) con interés por comprender la relevancia de la cultura gastronómica a la vez de reconocer los aportes del arte cinematográfico.

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** Cupo mínimo de 12

**RESPONSABLE DEL DIPLOMADO:** José Antonio Arvizu Valencia

**MODALIDAD:** EN LÍNEA

**Este Diplomado está aprobado por Consejo Académico de la FFIUAQ como opción a titulación.**



**PERFIL DE EGRESO:** Este diplomado proveerá a quienes participen de instrumentos teóricos para una valoración documentada y sistemática del devenir del arte cinematográfico con especial acento en el género de películas con tratamientos vinculados a la gastronomía.

### **CAMPO DE ACCIÓN:**

- 1.- La difusión de la cultura cinematográfica y gastronómica.
- 2.- El desarrollo de estudios e investigaciones en torno a fenómenos culinario-alimentarios de perspectiva audiovisual.
- 3.- La elaboración de catálogos y elencos de cine sobre el género gastronómico.
- 4.- La colaboración en proyectos documentales (escritos o audiovisuales) sobre cultura gastronómica.
- 5.- La participación en el diseño de programas y ciclos de cine especializados.

### **COSTOS:**

**PÚBLICO EN GENERAL: \$ 7,500.00**

**1ª parcialidad, a inicio del programa: \$4,000.00**

**2ª parcialidad, a mediados del programa: \$3,500.00**

**COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y**

**TRABAJADORES UAQ: \$ 6,500.00**

**1ª parcialidad, a inicio del programa: \$ 3,500.00**

**2ª parcialidad, a mediados del programa: \$ 3,000.00**

**Nota:** Este programa requiere de un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago puede cubrirse en una sola emisión o en dos parcialidades, 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 milenaria cultura en torno a los alimentos (desde su elemental consecución hasta los más elaborados tratamientos y presentaciones) se ha visto recuperada a últimas fechas por muy diversos campos de estudio y formas de difusión; entre ellas se encuentra la cinematografía que, además de registrar y protagonizar momentos culminantes de la cultura reciente, ha desarrollado una serie de tratamientos relacionados con el cultivo, transformación, consumición, preparación, disposición, departición y deposición de bebidas y comidas.

El hecho de que algunos de los más prestigiosos festivales internacionales de cine (Tokio, Berlín, San Sebastián) hayan incorporado en sus reconocimientos al género fílmico gastronómico, no hace sino refrendar la pertinencia actual que cobra la cultura estética de los alimentos.

Si bien este diplomado no comprende la enseñanza de habilidades prácticas para la realización cinematográfica ni de cortometrajes (que requeriría otro tipo de dinámica y un equipamiento ostensible), su programa contempla señalamientos precisos a los vínculos existentes entre la apreciación cinematográfica, la estética alimentaria y las artes culinarias, que serán suficientes a modo de un primer acercamiento sistemático y especializado al género

Por ello que este diplomado consistirá en el repaso de secuencias de películas representativas (de la producción internacional y mexicana) que reporten valores para una comprensión tanto de la disciplina gastronómica como de la cultura fílmica. Por ello también es que resulta imprescindible dar una observancia reflexiva a las imágenes gastronómicas seleccionadas durante las sesiones, así como al repaso y comparecencia personal de la propia cultura alimentaria y cinematográfica con el grupo de asistentes.

Módulo a módulo se promoverá la elaboración de un ensayo de análisis cinematográfico-gastronómico respecto de cintas específicas, que correrá a cargo del asistente, como parte de sus labores externas a las sesiones en la revisión de obras y referencias, con fines de evaluación y realimentación.

**OBJETIVO GENERAL:** La revisión, el estudio y la valoración de los aspectos gastronómicos representados en la historia cinematográfica (internacional y mexicana), que permita un acceso, discusión y formación de criterios sobre estos tópicos hacia el horizonte cultural de los medios audiovisuales, para una comprensión y divulgación de ambas disciplinas con una perspectiva vigente e innovadora.

## CONTENIDOS:

### Módulo I. El campo del cine

- **Ficción y futuro alimentario.** Apreiciar las formas de presentación que el cine ha realizado del mundo físico natural y el reporte de los frutos del campo (con o sin intervención humana).
- **Crisis de la naturaleza.** Explorar la narrativa fílmica en los casos de ocupación-transformación del paisaje alimentario.
- **Los frutos de la tierra.** Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de las personificaciones cinematográficas de campesinos.
- **Películas de la campiña.** Valorar las ideas que expone el cine respecto de los saldos y expectativas acerca de la transformación humana de la naturaleza.
- **Comer con las manos.** Analizar propuestas y criterios alimentarios en que se basan películas de pertinencia gastronómica.

### Módulo II. Filmes y ciudades

- **Alimentando la metrópolis.** Apreiciar la indagación y montajes de lo citadino que el cine ha expuesto en relación a sus espacios para la alimentación.
- **Menú de restauraciones.** Explorar el discurso cinematográfico en lo relativo a toda suerte de establecimientos urbanos de alimentos y bebidas.
- **La refacción doméstica.** Contemplar las maneras culinario-gastronómicas de los contextos hogareños según la cinematografía.
- **Consumiendo pasiones.** Valorar las imágenes que presenta el cine respecto al hedonismo gastronómico.
- **Comer, beber y no dejar de ver.** Analizar filmes con problemas y prospectiva culinario-gastronómica de algunas principales metrópolis.

### Módulo III. La cámara en el mercado y en la fábrica

- **Producir y reproducir.** Apreiciar los registros que el cine ha realizado respecto de los ámbitos de venta o intercambio de especies consumibles.
- **Visitas a los abarrotos.** Explorar relatos de imágenes en torno a las formas de trato entre expendedores de alimentos y sus clientelas.

- **Provisión y previsión.** Contemplar los casos de opulencia y carestía alimentaria que el cine ha recreado y sus discursos de impugnación.
- **Frugalidad y atracción.** Valorar el imaginario relacionado con las preocupaciones por el abastecimiento y el despilfarro.
- **Tramas alimenticias.** Analizar el estatus humano descrito en los contextos cinematográficos de supervivencia.

#### Módulo IV. Cinefilia al servicio de la comensalía

- **Cocineros.** Apreciar los retratos del cine sobre los personajes de la cocina y sus vicisitudes.
- **Meseros.** Explorar las subjetividades presentadas por el cine respecto de personificaciones de la servidumbre (sus caracteres y estilos idiosincráticos).
- **Escanciadores.** Contemplar las formas del protocolo y las jerarquías en la elaboración de alimentos y bebidas.
- **Lavatrastos.** Valorar la idealización de los peritos gastronómicos: el gourmet, el chef, el *sommelier*, el catador, el degustador, etc. en la percepción hecha pública por el cine.
- **La sobremesa.** Analizar el factor humano que se registra en los emplazamientos fílmicos de contertulios a la mesa.

#### Módulo V. Escenario y ocasión gastronómica

- **Rincones del hogar.** Apreciar la iconografía del cine acerca del fogón casero.
- **La calle.** Explorar correrías de película por parte de comensales en busca de preferentes destinos gastronómicos.
- **De viaje.** Contemplar las formas de celebración y festín según las diversas épocas de las cinematografías nacionales.
- **La fiesta.** Valorar los fenómenos de apetencia humana y sus derivaciones alegóricas (política, religión, sexualidad, etc.).
- **Enfermedad y muerte.** Analizar el registro de películas sobre los procesos de convalecencia o los contextos funerarios y su pertinencia gastronómica.

#### BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

- ATENEO; **Banquete de los eruditos.** [ss. II-III d. C.] (Libros I-X) Editorial Gredos, col. Biblioteca Clásica Gredos 257, 258, 359 y 350, Madrid, 1998. Lucía Rodríguez-Noriega Guillén (introducción, traducción y notas).
- BELLUSCIO, Marta; **Comida y cine: placeres unidos.** Editorial la máscara, Valencia, 1997.
- BERCHOUX, J.; **La gastronomía o Los placeres de la mesa. Poema.** (José de Urcullu trad.) [facsímil de La imprenta de Estévan, Valencia, 1820], Editorial Maxtor, Valladolid, 2010.

- BOTTÉRO, Jean; ***La cocina más antigua del mundo. La gastronomía en la antigua Mesopotamia.*** [2002]. Tusquets editores, Col. Los 5 sentidos, no. 40, Barcelona, 2005.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme; ***Fisiología del gusto.*** [1826] Editorial Optima, Barcelona, 2001.
- CAMBA, Julio; ***La casa de Lúculo o El arte de comer.*** [1937] Espasa Calpe, Austral 347, Madrid, 1961.
- CONTRERAS, Jesús (comp.); ***Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres.*** Alfaomega / Universitat de Barcelona, México, 2002.
- GARCÍA ALVAREZ, Luis Benito; ***Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas.*** Alianza editorial, Madrid, 2005.
- HAMILTON, Richard / TODOLÍ, Vicente; ***Comida para pensar. Pensar sobre el comer.*** Actar, Barcelona / New York, 2009.
- JAUSS, Hans Robert; ***Pequeña apología de la experiencia estética.*** [1972] Paidós, Pensamiento contemporáneo 67, Barcelona, 2002.
- JULLIEN, François; ***Elogio de lo insípido.*** [1991] Siruela, ensayo 6, Madrid, 1998.
- KORSMEYER; Carolyn; ***Making Sense of Taste: Taste, Food, and Philosophy*** (1999) en su traducción ***El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía.*** Paidós, transiciones (38), Barcelona, 2002.
- LIPOVETSKY, Gilles; ***La era del vacío. Ensayos sobre el individualismo contemporáneo.*** [1983] Anagrama, compactos 324, Barcelona, 2003.
- LOMELÍ, Arturo; ***La sabiduría de la comida popular.*** Grijalbo, México 2004.
- LUJÁN, Néstor; ***Historia de la Gastronomía.*** Plaza & Janés Editores S.A., Barcelona, 1988.
- MARINETTI, Filippo Tomasso; ***La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio.*** [1930] Editorial Gedisa, Barcelona, 1985.
- MCGEE, Harold; ***La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida.*** [1984, 2004] Random House Mondadori, Debate, Barcelona, 2007 (prol. ed. española: Andoni Luis Aduriz y Unai Ugalde).
- MONTANARI, Massimo; ***La comida como cultura.*** [2004] Ediciones Trea, Gijón (Asturias), 2006.
- ONFRAY, Michel; ***La Raison gourmande.*** [1995] Grasset, París, 2006.
- RABELAIS; ***Gargantúa y Pantagruel.*** [1554] Porrúa, "Sepan Cuantos...", No. 360, México 1999.

- REVEL, Jean-François; ***Un festín en palabras***. [1980] Tusquets editores, los 5 sentidos, no. 7, Barcelona, 2009 (3ª).
- REYES, Alfonso; ***Memorias de cocina y bodega***. [1953] FCE, México, 2000 (3ª).
- RIGOTTI, Francesca; ***Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria***. [1999] Herder, Barcelona, 2001.
- SCHLOSSER, Eric; ***Fast food***. [2001] Debolsillo, Barcelona, 2003.
- TABUCCHI, Antonio; ***Sueño de sueños***. [1992] Editorial Anagrama, Barcelona, 2000 (5ª).
- TOGNAZZI, Ugo; ***Afrodita en la cocina***. [1984] Caralat, Barcelona, 1988.
- TOUISSAINT-SAMAT, Maguelonne; ***Historia natural y moral de los alimentos***. [1987] Alianza editorial, bolsillo, 1525, 1530, 1533 y 1535, Madrid, 1991.
- VASCONCELOS, José; ***Estética***. Ediciones Botas, México, 1945 (3ª).
- VÁZQUEZ M., Manuel; ***Contra los gourmets***. [1990] Mondadori, ensayo, Barcelona, 2001.
- VÁZQUEZ SALLÉS, Daniel; ***Comer con los ojos***. RBA, Barcelona, 2006.
- VILABELLA, José Manuel; ***La cocina extravagante o el arte de no saber comer***. Alianza editorial, Madrid, 2001.
- ZAGAL, Héctor; ***Gula y cultura***. Jus, Los libros de Homero, México, 2008 (2ª).

## METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

### Técnicas:

- 1.- Exposición contextual de cada secuencia fílmica presentada (simultánea a la exhibición).
- 2.- Guión de clase como material de lectura con datos técnicos de la filmografía para consulta y repaso.
- 3.- Asignación de tareas para elaborar ensayos de comparecencia, reflexión y comentarios sobre los aspectos fílmicos y gastronómicos de cada obra.

### Dinámica:

- 1.- Exhibición y revisión del cine internacional con explicación simultánea.
- 2.- Foro de comentarios.
- 3.- Receso.
- 4.- Exhibición y revisión de cine mexicano con información explicativa.

## 5.- Cierre de comentarios grupales.

**DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DE DOCENTES:** Las horas asincrónicas combinan revisión crítica de textos, escritura de ensayos, análisis de materiales audiovisuales en línea, etc., y son consideradas como parte de la evaluación final del programa.

\*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, siguiendo todas las recomendaciones contenidas en los documentos “ACTUALIZACIÓN DE LINEAMIENTOS DE OBSERVANCIA GENERAL PARA LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO ANTE LA CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19, CICLO ESCOLAR 2021”<sup>1</sup> y “LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD DIGITAL EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA COVID-19 PARA COMUNIDAD UAQ”<sup>2</sup>

**QUÉ INCLUYE:** 120h Totales de trabajo, 48 sincrónicas grupales / 72 asincrónicas individuales con asesoría de docentes.

Por parte de docentes e invitados: 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:

Cada semana se valorarán:

- 1.- Las participaciones pertinentes y propositivas en las sesiones en pantalla [con un máximo de 3 puntos]
- 2.- Los escritos de comentario, análisis, reflexión, etc., correspondientes a las obras asignadas [con un máximo de 4 puntos]
- 3.- Cualquier ejercicio libre a modo de complemento o contribución al Diplomado (ensayo final, recetario, video, entrevista, etc.) [con un máximo de 3 puntos]

<sup>1</sup> Documento disponible en: [https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos\\_UAQ\\_COVID19\\_Actualizacion\\_1.pdf?fbclid=IwAR2XxTgp56Yl365rHDhbgBXVNgDORzmKLPQ\\_aAwyEm3l\\_rCJEcCWNk8dRhE](https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos_UAQ_COVID19_Actualizacion_1.pdf?fbclid=IwAR2XxTgp56Yl365rHDhbgBXVNgDORzmKLPQ_aAwyEm3l_rCJEcCWNk8dRhE)

<sup>2</sup> Documento disponible en: <https://tinyurl.com/yajcebdh>

### 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 DEL DIPLOMA:** Acorde al reglamento universitario, participantes de público en general deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo. Para el caso de comunidad UAQ en los casos de opción a titulación para licenciaturas UAQ y curso de formación docente avalado por la Dirección de Desarrollo Académico, es necesario el 90% mínimo de asistencia, 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 autofinanciabilidad y por tanto, 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 necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

**COORDINACIÓN ACADÉMICA:** José Antonio Arvizu Valencia

### RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

Profesor de la UAQ adscrito a la Facultad de Filosofía, Licenciado en Filosofía, Maestro en Arte moderno y contemporáneo, Doctor en Artes; ha sido docente en las *Licenciaturas de Gastronomía, Arquitectura, Filosofía* y en los posgrados de *Bellas Artes*; promotor de la cinematografía desde 1995 a la fecha para centros culturales y proyectos de estudio sobre su historia. Fundó y coordinó la *Licenciatura en Gastronomía* de la UAQ así como la *Licenciatura en Humanidades y Producción de Imágenes*.



## **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. 192-12-00 ext. 5806

Correo-e: [educacioncontinua.ffi@uaq.mx](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)

Fb: / [educacion.continuafiluqa](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluqa) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

**DADA A CONOCER EL 15 DE NOVIEMBRE DE 2022**

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

**DR. JAVIER ÁVILA MORALES  
SECRETARIO ACADÉMICO**