

### LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



### ASIGNATURA DE COCINA ASIÁTICA

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.	
2. Cuatrimestre	Noveno	
3. Horas Teóricas	35	
4. Horas Prácticas	85	
5. Horas Totales	120	
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8	
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará una propuesta gastronómica de cocina tradicional asiática considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias con base en la normatividad aplicable para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector.	

Unidades de Aprendizaje		Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales	
I.	Cocina China	10	30	40
II.	Cocina de Japón	8	24	32
III.	Cocina Thai	6	18	24
IV. C	Cocina Hindú	6	18	24
		30	90	120

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

#### UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de aprendizaje	I. Cocina China.
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional China para la conformación de menús.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la cocina China	Distinguir la ubicación geográfica, las regiones gastronómicas de China, así como sus características más representativas: -Sechuan -Pekín -Cantón - Shanghai  Identificar la influencia de la cocina china en oriente.  Identificar la estructura del menú en la cocina china		Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

			1
Características de la cocina China	Identificar las características de la cocina china tradicional:  - Modos y costumbres - Conformación y servicio del menú Chino - Ingredientes más representativos - Utensilios representativos	Documentar la gastronomía representativa de China.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020



Método de Reconocer la Elaborar platillos Sistemático representativos de la clasificación de los cocción hervir y Responsabilidad platillos métodos de cocción. cocina China por el Disciplina representativos método de cocción Ordenado hervir. Proactivo Explicar el método de cocción hervir y su Honesto relación tiempo-Ético temperatura-grupo de Asertivo alimentos. Humildad Trabajo en equipo Identificar los utensilios Puntualidad del método hervir. Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Describir los platillos representativos de la Motivación cocina China por el Liderazgo método de cocción Pulcritud hervir: - Envueltos de pasta de arroz y wonton - Sopas y caldos -Cárnicos y salsas

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Sistemático representativos de la cocción Vapor y cocción vapor y su Responsabilidad platillos relación tiempococina China por el Disciplina representativos temperatura-grupo de método de cocción Ordenado alimentos. Proactivo vapor. Honesto Identificar los utensilios Ético del método vapor. Asertivo Humildad Describir los platillos Trabajo en equipo representativos de la Puntualidad cocina China por el Trabajo bajo presión método de cocción Autocontrol Eficiente vapor: Motivación - Dim sum dulces y Liderazgo Pulcritud salados. - Pescados, bivalbos y moluscos - Envueltos de pasta de arroz y wonton

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Sistemático representativos de la cocción freír y cocción freír y su Responsabilidad platillos relación tiempococina China por el Disciplina representativos temperatura-grupo de método de cocción Ordenado alimentos y tipo de freír. Proactivo coberturas. Honesto Ético Identificar los utensilios Asertivo del método de fritura Humildad profunda y fritura Trabajo en equipo semiprofunda. Puntualidad Trabajo bajo presión Describir los platillos Autocontrol representativos de la Eficiente cocina China por el Motivación método de cocción freír: Liderazgo Pulcritud -Rollos primavera - Buñuelos Chinos - won ton dulces y salados - Pescado frito a la chen tu (miso y hoisin) - Productos con cobertura: Cerdo

agridulce.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Sistemático cocción stir-fry y su Responsabilidad cocción stir- fry representativos de la y platillos relación tiempococina China por el Disciplina Ordenado representativos temperatura-grupo de método de cocción alimentos. Proactivo stir-fry. Honesto Identificar los utensilios Ético del método stir fry. Asertivo Humildad Describir los platillos Trabajo en equipo representativos de la Puntualidad cocina China por el Trabajo bajo presión método de cocción stir-Autocontrol fry: Eficiente Motivación - Chow mein Liderazgo - Filete de res en salsa **Pulcritud** de Ostión. - Cerdo Yu-shiang - Pollo general tao. Método de Explicar el método de Elaborar platillos Sistemático cocción rostizar cocción rostizar y su representativos de la Responsabilidad y platillos relación tiempococina China por el Disciplina temperatura-grupo de representativos método de cocción Ordenado alimentos. rostizado. Proactivo Honesto Identificar los utensilios Ético del método rostizar. Asertivo Humildad Trabajo en equipo Describir los platillos representativos de la Puntualidad cocina China por el Trabajo bajo presión método de cocción Autocontrol rostizar: Eficiente Motivación - Cárnicos y mariscos Liderazgo Pulcritud laqueados

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	À

Método de cocción compuestos y platillos representativos.	Definir los métodos de cocción compuestos y su relación tiempotemperatura-grupo de alimentos.  Describir los platillos representativos de la cocina China que se elaboran con métodos de cocción compuestos.	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción compuestos.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
Técnicas de gelificación y heladería.	Definir las técnicas de gelificación y heladería.  Describir los platillos dulces representativos de la cocina China que se elaboran con técnicas de gelificación y heladería.  - Gelatinas frías y calientes  - sorbetes y helados	Elaborar platillos representativos de la cocina China con técnicas de gelificación y heladería.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	Maria Valuation

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un proyecto de cocina china tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:	<ol> <li>Identificar los antecedentes de la cocina china.</li> <li>Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina China.</li> </ol>	Proyecto Rúbrica
a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:  - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental c) Display del menú	<ul> <li>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina China.</li> <li>4. Identificar los platillos representativos de la cocina China y sus características.</li> <li>5. Conformar menús de cocina tradicional china.</li> </ul>	

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, in the second

# PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Práctica en laboratorio Equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina china Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula Laboratorio / Taller Empresa
-----------------------------------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Х	

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<ol> <li>Unidad de aprendizaje</li> </ol>	II. Cocina de Japón.
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	24
4. Horas Totales	32
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional japonesa para la conformación de menús.

Temas Saber	Saber hacer	Ser
-------------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	V. V.

Antecedentes y Distinguir la Documentar la gastronomía Analítico características ubicación geográfica representativa de Japón. Sistemático de la cocina de Japón. Pensamiento crítico Japonesa. Responsabilidad Identificar las Disciplina características de la Ordenado cocina tradicional Proactivo Objetivo japonesa: Respeto - Modos y Honesto Ético costumbres -Ingredientes más Asertivo representativos: tipos Trabajo en equipo Puntualidad de arroz, pescados, Adaptación algas, raíces y condimentos Eficiente - Conformación y Automotivación servicios del menú Liderazgo Japones: yakimono, agemono, mushimono, shabushabu, konomono. Identificar la estructura del menú en la cocina japón.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020



Método de Explicar el método de Elaborar platillos Analítico cocción asado cocción asadorepresentativos de la cocina Sistemático Yakimono y Yakimono y su japonesa por el método de Pensamiento crítico platillos relación tiempococción asado. Responsabilidad representativos temperatura-grupo de Disciplina Ordenado alimentos. Proactivo Describir los platillos Objetivo representativos de la Respeto cocina Japonesa por Honesto Ético el método de cocción asado-yakimono: Asertivo Humildad - Yakimeshi Trabajo en equipo - Tepanyaki – Puntualidad Pescado, pollo, Trabajo bajo presión camarón, carne de Autocontrol res o combinado Adaptación Eficiente - Yakiniku-Carne asada picante Automotivación - Yakitori-Brochetas Liderazgo de pollo asadas

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Analítico representativos de la cocina cocción vapor cocción vapor-Sistemático Mushimono y Mushimono y su japonesa por el método de Pensamiento crítico platillos relación tiempococción vapor. Responsabilidad representativos temperatura-grupo de Disciplina Ordenado alimentos. Proactivo Describir los platillos Objetivo representativos de la Respeto cocina japonesa por Honesto Ético el método de cocción vapor - mushimono: Asertivo Humildad Trabajo en equipo - Arroz - Verduras Puntualidad - Mushi No Sakana-Trabajo bajo presión Pescado al vapor con Autocontrol Adaptación soya -Mariscos Eficiente Automotivación Liderazgo

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No.

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Analítico representativos de la cocina cocción freír y cocción freír y su Sistemático platillos relación tiempo-Japonesa por el método de Pensamiento crítico representativos temperatura-grupo de cocción freír. Responsabilidad alimentos- tipo de Disciplina Ordenado coberturas. Proactivo Describir los platillos Objetivo representativos de la Respeto cocina japonesa por Honesto Ético el método de cocción Asertivo freír: Humildad -Tempura- Camarón Trabajo en equipo y verdura Puntualidad -Yakimeshi – Arroz Trabajo bajo presión frito Autocontrol -Tempura helado Adaptación -Ebi Furai – Eficiente Camarones fritos Automotivación rellenos de gueso Liderazgo -Kara Age-Pollo marinado y frito -Ebi Shinyo-Croquetas de camarón

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	The Comment of

Método de Explicar el método de Elaborar platillos Analítico cocción hervir y cocción de hervir y su representativos de la cocina Sistemático platillos relación tiempojaponesa por el método de Pensamiento crítico representativos temperatura-grupo de cocción de hervir. Responsabilidad alimentos. Disciplina Ordenado Describir los platillos Proactivo representativos de la Objetivo cocina Japonesa por Respeto el método de cocción Honesto Ético hervir: Asertivo - Arroz Humildad - Misoshiro- Sopa de Trabajo en equipo Puntualidad soya - Shabu- shabus -Trabajo bajo presión cocido de carne y Autocontrol verduras Adaptación -Pastas Udon Eficiente -Pasta Soba Automotivación - Chawanmuchi -Liderazgo Sopa de huevo - Tori Sosui - Sopa de pollo - Futamini-Sopa de hongos rellenos - Oyaku Domburi-Sopa de padres e hijos - Koyaku Gohan

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No. of the last of

Técnicas del Identificar la técnica Elaborar sushis, sashimis Analítico Sushis. de preparación del representativos de la cocina Sistemático sashimis y Pensamiento crítico arroz para sushi. Japonesa. platillos Responsabilidad representativos Identificar las Disciplina técnicas de corte de Ordenado verduras, pescados y Proactivo mariscos (sashimi) Objetivo necesarios en la Respeto elaboración del sushi. Honesto Ético Identificar la técnica Asertivo de encurtidos para la Humildad preparación de Trabajo en equipo Puntualidad sushis. Trabajo bajo presión Identificar la técnica Autocontrol Adaptación de tamago. Eficiente Identificar las Automotivación técnicas de Liderazgo confección para las distintas formas de sushi: -Temaki - NoriMaki -Oniguiri -Niguiri sushi - Unari-sushi Identificar la elaboracion de salsas para sushis: -Shoyu -Teriyaki -Ponsu -Anguila

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No company

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un proyecto de cocina tradicional japonesa preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:  a) Carta del menú con	<ol> <li>Identificar los antecedentes de la cocina japonesa.</li> <li>Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina japonesa.</li> <li>Comprender los</li> </ol>	Proyectos Rúbrica
descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:	procedimientos de los métodos de cocción de la cocina japonesa.	
<ul> <li>Ingredientes</li> <li>Procedimientos apegados la normatividad</li> <li>Tipos de corte</li> <li>Métodos de cocción</li> <li>Temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>Fotografía de la presentación final</li> <li>Costos, porciones y rendimientos</li> <li>Tiempo de conservación</li> <li>c) Displays del menú</li> </ul>	<ul> <li>4. Identificar los platillos representativos de la cocina japonesa y sus características.</li> <li>5. Conformar menús de cocina tradicional japonesa.</li> </ul>	

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Métodos y técnicas de enseñanza  Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina japonesa Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
------	----------------------	---------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

X	

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de     aprendizaje	III. Cocina Thai
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	18
4. Horas Totales	24
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional Tailandesa para la conformación de menús.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
-------	-------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	Ţ,



Antecedentes de la Cocina Tailandesa	Distinguir la Ubicación geográfica de Tailandia.  Identificar las características de la cocina de Tailandia:  -Modos y costumbres -Ingredientes más representativos - Conformación y servicios del menú Tailandés.	Documentar la gastronomía representativa de Tailandia.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo
Método de cocción hervir y platillos representativos	Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción hervir: - Sopa de coco - Tom kha gai - Sopa tailandesa de Pollo con leche de coco y té limon - Tom yaam goongsopa de camarón - Tom kha hai - Tallarines, - Yam woo sen - Ensalada de pasta de arroz.	Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción hervir.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	Å

Método de cocción fritura profunda y platillos representativos	Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción fritura:  - Pohpia thod- rollos - Tofu - Phad Priew Wan Pla - Crujiente de pescado agridulce con vegetales y piña.	Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción fritura.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
Método de cocción stir fry y platillos representativos	Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción stir fry:  - Kaeng ka-ri goong-camarones picantes al curry amarillo - Gai Haw Baitoey- pollo en salsa de laurel - Panaeng nuea- filete de res.	Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción stir fry.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No. of the last of

# PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
--------------------------	--------------------------	--------------------------------------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, in the second

A partir de un proyecto de cocina Tailandesa tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:

- a) Carta del menú con descripción del platillo
   b) Estandarización de la
- b) Estandarización de las recetas, que contenga:
- Ingredientes
- Procedimientos apegados a la normatividad
- Tipos de corte
- Métodos de cocción
- Temperaturas de cocción y de servicio
- Fotografía de la presentación final
- Costos, porciones y rendimientos
- Tiempo de conservación
- c) Display del menú

- 1. Identificar los antecedentes de la cocina Tailandesa.
- 2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina Tailandesa.
- 3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina Tailandesa.
- 4. Identificar los platillos representativos de la cocina Tailandesa y sus características.
- 5. Conformar menús de cocina tradicional Tailandesa.

#### Proyectos Rúbrica

### **COCINA ASIÁTICA**

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
---------------------------------	--------------------------------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, in the second

Aprendizaje basado en proyectos
Equipos colaborativos
Discusión en grupo

Computadora
Equipo multimedia
Cámara fotográfica
Laboratorio de cocina
Equipo de higiene y seguridad
Equipo especializado de cocina Tailandesa
Material impreso
Internet

#### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

### **COCINA ASIÁTICA**

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Unidad de     aprendizaje	IV. Cocina hindú
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	18
4. Horas Totales	24
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional de India para la conformación de menús.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la Cocina hindú	Distinguir la Ubicación geográfica de India.  Identificar las características de la cocina de India:  -Modos y costumbres -Ingredientes más representativos Arroz, especias, vegetales y lácteos - Conformación y servicios del menú hindú.	Documentar la gastronomía representativa de hindú.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
-------	-------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No. of the last of

Método de cocción tandori y platillos representativos	Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción tandori	Elaborar platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción tandori.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud
Método de cocción combinados y platillos representativos	Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción combinados.	Elaborar platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción combinados.	Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	A CONTRACTOR
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	South of the United



Temas	Saber	Saber hacer	Ser
-------	-------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020



Describir los platillos Elaborar platillos Método de Analítico representativos de la representativos de la Sistemático cocción estofados y cocina hindú por el cocina hindú por el Pensamiento crítico platillos método de cocción método de cocción Responsabilidad Disciplina representativos estofados: Curry estofados. Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo

### **COCINA ASIÁTICA**

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, ,

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un proyecto de cocina hindú tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:  a) Carta del menú con	<ol> <li>Identificar los antecedentes de la cocina hindú.</li> <li>Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina hindú.</li> <li>Comprender los</li> </ol>	Proyectos Rúbrica
descripción del platillo b) Estandarización de las recetas, que contenga:  - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación	procedimientos de los métodos de cocción de la cocina hindú.  4. Identificar los platillos representativos de la cocina hindú y sus características.  5. Conformar menús de cocina tradicional hindú.	
c) Display del menú		

# PROCESO DE EVALUACIÓN

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
		-

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	100
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	No. of the last of

	ı
V	
^	

# CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar	Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:
una propuesta gastronómica.	A) Características de la zona:
	<ul> <li>características geográficas y climatológicas</li> <li>características de flora y fauna</li> <li>características demográficas</li> <li>características socioeconómicas</li> <li>influencias sociales</li> <li>usos y costumbres</li> </ul>
	B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:
	- preferencias del comensal - corrientes gastronómicas
	C) inventario de la cultura gastronómica de la región:
	<ul><li>platillos y bebidas tradicionales</li><li>insumos disponibles</li><li>métodos y técnicas culinarias</li></ul>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	, in the second

Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.

Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:

#### A) Datos generales

- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.
- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas
- B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:
- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.
- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.
- Por técnicas: grasos y no grasos
- Cocktelería y vinos
- C) Recetas estándar del menú

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020

### **COCINA ORIENTAL**

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Iwao Komiyama	(2010)	Cocina oriental	Barcelona	España	Bainet media, S.A.
VV.AA.	(2012)	Escuela de cocina	Barcelona	España	Grijalbo
Cheepchaiissara, Oi	(2011)	200 Platos tailandeses	Barcelona	España	Blume
Ryoko Sekiquchi	(2013)	El secreto de la cocina japonesa. Lo astringente y la comida fantasma	Asturias	España	Trea
Terry Tan		El libro de la auténtica cocina tailandesa	Barcelona	España	Blume
Kurihara, Harumi	(2012)	Harumi cada día. 60 nuevas recetas de la cocina japonesa	Barcelona	España	Blume
Barber, Kimiko, Takemura, Hiroki	(2011)	Sushi técnica y sabor	Barcelona	España	Blume
Chihiro MasuiChihiro MasuiRichard Haughton	(2010)	Pescado. Un arte de Japón	Barcelona	España	Montaqud

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	V.

Lin Peyong- Gabriel, García- Noblejas	(2009)	Cocina china para occidentales	Barcelona	España	Oceano ambar
VV.AA.	(2011)	Cocina asiática paso a paso	Madrid	España	Parragon
Madani, Catherine	(2012)	Los arroces semillas sorprendentes	Barcelona	España	Hispano Europea
Troth Wells	(2008)	Postres y bebidas, asia oriente próximo	Madrid	España	Intermon Oxfam
Xiao Hui, Wang	(2014)	Cocina China	Madrid	España	Visor enciclopedi as
Japanese Culinary Academy	(2015)	The Japanese Culinary Academy's Cittung Techniques I and II	London	UK	Kodansha Europe Head Office
Myhruold Nathan, Young, Bilet	(2010)	Modernist cuisine, the art anscience	Berlin	Alemania	Taschen
Heyman, Patricia	(2003)	International cooking culinary journey	Nueva Jersey	Estados Unidos de América	Prentice Hall
Salmand Jee, Sandra	(2016)	India	Copenh ague	Dinamarc a	H.F. Ullmann publishing GMBH
Vassallo Jody	(2019)	The yogic kitchen	Sidney	Australia	Harlekin

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	The second second

Toombs Dan	(2017)	The curry guy	Londres	Gran Bretaña	Quadrille Publishing Ltd
Taylor Colleen	(2015)	Feasts and Fasts: A History of Food in India	Londres	Gran bretaña	Reaktion books.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020

