

### ASIGNATURA DE COCINA ASIÁTICA

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Noveno
<b>3. Horas Teóricas</b>	35
<b>4. Horas Prácticas</b>	85
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Cocina China</b>	10	30	40
<b>II. Cocina de Japón</b>	8	24	32
<b>III. Cocina Thai</b>	6	18	24
<b>IV. Cocina Hindú</b>	6	18	24
	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>120</b>


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

# COCINA ASIÁTICA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Cocina China.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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	<p>Distinguir la ubicación geográfica, las regiones gastronómicas de China, así como sus características más representativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sechuan</li> <li>-Pekín</li> <li>-Cantón</li> <li>- Shanghai</li> </ul> <p>Identificar la influencia de la cocina china en oriente.</p> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina china</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

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


<p>Características de la cocina China</p>	<p>Identificar las características de la cocina china tradicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modos y costumbres</li> <li>- Conformación y servicio del menú Chino</li> <li>- Ingredientes más representativos</li> <li>- Utensilios representativos</li> </ul>	<p>Documentar la gastronomía representativa de China.</p>	<p>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</p>
---	---	---	--

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


<p>Método de cocción hervir y platillos representativos</p>	<p>Reconocer la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Explicar el método de cocción hervir y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método hervir.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envueltos de pasta de arroz y wonton</li> <li>- Sopas y caldos</li> <li>-Cárnicos y salsas</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
---	--	---	--

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


<p>Método de cocción Vapor y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción vapor y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método vapor.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dim sum dulces y salados,</li> <li>- Pescados, bivalvos y moluscos</li> <li>- Envueltos de pasta de arroz y wonton</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
--	--	--	--

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


<p>Método de cocción freír y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos y tipo de coberturas.</p> <p>Identificar los utensilios del método de fritura profunda y fritura semiprofunda.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Rollos primavera</li> <li>- Buñuelos Chinos</li> <li>- won ton dulces y salados</li> <li>- Pescado frito a la chen tu (miso y hoisin)</li> <li>- Productos con cobertura: Cerdo agridulce.</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
--	---	--	--

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

<p>Método de cocción stir- fry y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción stir-fry y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método stir fry.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chow mein</li> <li>- Filete de res en salsa de Ostión.</li> <li>- Cerdo Yu-shiang</li> <li>- Pollo general tao.</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
<p>Método de cocción rostizar y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción rostizar y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método rostizar.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cárnicos y mariscos laqueados</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizado.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>

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

<p>Método de cocción compuestos y platillos representativos.</p>	<p>Definir los métodos de cocción compuestos y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China que se elaboran con métodos de cocción compuestos.</p>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción compuestos.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
<p>Técnicas de gelificación y heladería.</p>	<p>Definir las técnicas de gelificación y heladería.</p> <p>Describir los platillos dulces representativos de la cocina China que se elaboran con técnicas de gelificación y heladería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatinas frías y calientes</li> <li>- sorbetes y helados</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina China con técnicas de gelificación y heladería.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>


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



# COCINA ASIÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina china tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- <b>Aporte nutrimental</b></li> </ul> <p>c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los antecedentes de la cocina china.</li> <li>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina China.</li> <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> </ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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


# COCINA ASIÁTICA

## 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
------	----------------------	---------

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


	<b>X</b>	
--	----------	--

## COCINA ASIÁTICA


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Cocina de Japón.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	24
<b>4. Horas Totales</b>	32
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional japonesa para la conformación de menús.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
--------------	--------------	--------------------	------------

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


<p>Antecedentes y características de la cocina Japonesa.</p>	<p>Distinguir la ubicación geográfica de Japón.</p> <p>Identificar las características de la cocina tradicional japonesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modos y costumbres</li> <li>-Ingredientes más representativos: tipos de arroz, pescados, algas, raíces y condimentos</li> <li>- Conformación y servicios del menú Japones: yakimono, agemono, mushimono, shabu-shabu, konomono.</li> </ul> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina japon.</p>	<p>Documentar la gastronomía representativa de Japón.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
--	---	---	--

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


<p>Método de cocción asado - Yakimono y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción asado- Yakimono y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción asado-yakimono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Yakimeshi</li> <li>- Tepanyaki – Pescado, pollo, camarón, carne de res o combinado</li> <li>- Yakiniku-Carne asada picante</li> <li>- Yakitori-Brochetas de pollo asadas</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción asado.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
---	--	---	--

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


<p>Método de cocción vapor - Mushimono y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción vapor- Mushimono y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor - mushimono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Verduras</li> <li>- Mushi No Sakana- Pescado al vapor con soya</li> <li>-Mariscos</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
--	--	---	--

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

<p>Método de cocción freír y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos- tipo de coberturas.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción freír:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tempura- Camarón y verdura</li> <li>-Yakimeshi – Arroz frito</li> <li>-Tempura helado</li> <li>-Ebi Furai – Camarones fritos rellenos de queso</li> <li>-Kara Age-Pollo marinado y frito</li> <li>-Ebi Shinyo- Croquetas de camarón</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción freír.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
--	---	---	--


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

<p>Método de cocción hervir y platillos representativos</p>	<p>Explicar el método de cocción de hervir y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Misoshiro- Sopa de soya</li> <li>- Shabu- shabus - cocido de carne y verduras</li> <li>-Pastas Udon</li> <li>-Pasta Soba</li> <li>- Chawanmuchi – Sopa de huevo</li> <li>- Tori Sosui – Sopa de pollo</li> <li>- Futamini-Sopa de hongos rellenos</li> <li>- Oyaku Domburi-Sopa de padres e hijos</li> <li>- Koyaku Gohan</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción de hervir.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
---	--	---	--

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




<p>Técnicas del Sushis, sashimis y platillos representativos .</p>	<p>Identificar la técnica de preparación del arroz para sushi.</p> <p>Identificar las técnicas de corte de verduras, pescados y mariscos (sashimi) necesarios en la elaboración del sushi.</p> <p>Identificar la técnica de encurtidos para la preparación de sushis.</p> <p>Identificar la técnica de tamago.</p> <p>Identificar las técnicas de confección para las distintas formas de sushi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Temaki</li> <li>- NoriMaki</li> <li>-Oniguirí</li> <li>-Niguirí sushi</li> <li>- Unari-sushi</li> </ul> <p>Identificar la elaboración de salsas para sushis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Shoyu</li> <li>-Teriyaki</li> <li>-Ponsu</li> <li>-Anguila</li> </ul>	<p>Elaborar sushis, sashimis representativos de la cocina Japonesa.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>
--	---	---	--

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

# COCINA ASIÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina tradicional japonesa preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"><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></ul> <p>c) Displays del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar los antecedentes de la cocina japonesa.</li><li>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina japonesa.</li><li>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina japonesa.</li><li>4. Identificar los platillos representativos de la cocina japonesa y sus características.</li><li>5. Conformar menús de cocina tradicional japonesa.</li></ol>	<p>Proyectos Rúbrica</p>

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


# COCINA ASIÁTICA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

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


	<b>X</b>	
--	----------	--

## COCINA ASIÁTICA


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Cocina Thai</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	24
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional Tailandesa para la conformación de menús.


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

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

<p>Antecedentes de la Cocina Tailandesa</p>	<p>Distinguir la Ubicación geográfica de Tailandia.</p> <p>Identificar las características de la cocina de Tailandia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Modos y costumbres</li> <li>-Ingredientes más representativos</li> <li>- Conformación y servicios del menú Tailandés.</li> </ul>	<p>Documentar la gastronomía representativa de Tailandia.</p>	<p>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</p>
<p>Método de cocción hervir y platos representativos</p>	<p>Describir los platos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de coco</li> <li>- Tom kha gai - Sopa tailandesa de Pollo con leche de coco y té limon</li> <li>- Tom yaam goong- sopa de camarón</li> <li>- Tom kha hai - Tallarines,</li> <li>- Yam woo sen - Ensalada de pasta de arroz.</li> </ul>	<p>Elaborar platos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción hervir.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>

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


<p>Método de cocción fritura profunda y platillos representativos</p>	<p>Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción fritura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pohpia thod- rollos</li> <li>- Tofu</li> <li>- Phad Prew Wan Pla - Crujiente de pescado agridulce con vegetales y piña.</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción fritura.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>
<p>Método de cocción stir fry y platillos representativos</p>	<p>Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción stir fry:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaeng ka-ri goong- camarones picantes al curry amarillo</li> <li>- Gai Haw Baitoey- pollo en salsa de laurel</li> <li>- Panaeng nuea- filete de res.</li> </ul>	<p>Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción stir fry.</p>	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>

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

## COCINA ASIÁTICA

### *PROCESO DE EVALUACIÓN*

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


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

<p>A partir de un proyecto de cocina Tailandesa tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción del platillo  b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados a 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> </ul> <p>c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los antecedentes de la cocina Tailandesa.</li> <li>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina Tailandesa.</li> <li>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina Tailandesa.</li> <li>4. Identificar los platillos representativos de la cocina Tailandesa y sus características.</li> <li>5. Conformar menús de cocina tradicional Tailandesa.</li> </ol>	<p>Proyectos Rúbrica</p>
---	---	------------------------------

## COCINA ASIÁTICA

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

<b>Métodos y técnicas de enseñanza</b>	<b>Medios y materiales didácticos</b>
--	---------------------------------------

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




<p>Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo</p>	<p>Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina Tailandesa Material impreso Internet</p>
---	---

*ESPACIO FORMATIVO*

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	<b>X</b>	

**COCINA ASIÁTICA**


*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

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


<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>IV. Cocina hindú</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	24
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional de India para la conformación de menús.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Antecedentes de la Cocina hindú	<p>Distinguir la Ubicación geográfica de India.</p> <p>Identificar las características de la cocina de India:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Modos y costumbres</li> <li>-Ingredientes más representativos Arroz, especias, vegetales y lácteos</li> <li>- Conformación y servicios del menú hindú.</li> </ul>	Documentar la gastronomía representativa de hindú.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
--------------	--------------	--------------------	------------


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

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

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


--	--	--	--

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
--------------	--------------	--------------------	------------

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

Método de cocción estofados y platos representativos	Describir los platos representativos de la cocina hindú por el método de cocción estofados: Curry	Elaborar platos representativos de la cocina hindú por el método de cocción estofados.	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
--	---	--	---


## COCINA ASIÁTICA

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

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de cocina hindú tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción del platillo  b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados a 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> </ul> <p>c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los antecedentes de la cocina hindú.</li> <li>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina hindú.</li> <li>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina hindú.</li> <li>4. Identificar los platillos representativos de la cocina hindú y sus características.</li> <li>5. Conformar menús de cocina tradicional hindú.</li> </ol>	Proyectos Rúbrica

**PROCESO DE EVALUACIÓN**

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


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

	<b>X</b>	
--	----------	--


## COCINA ASIÁTICA

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preferencias del comensal</li> <li>- corrientes gastronómicas</li> </ul> <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul>

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

<p>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.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Cocktelería y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>
---	--


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




## COCINA ORIENTAL

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS


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

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

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

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

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

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