

PROGRAMA DE ASIGNATURA: COCINA ASIATICA

CLAVE: E-CAS-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante aplicará métodos y técnicas culinarias tradicionales de la cocina asiática para la elaboración de platillos emblemáticos, tomando en cuenta ingredientes de la zona geográfica, para impulsar la diversificación gastronómica.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrolla procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	7	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Cocina de China y Tailandia	5	30
II.- Cocina de Japón y Corea	5	30	35
III.- Cocina de India y medio oriente	5	30	35
Totales	15	90	105

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
-----------	-------------	------------------------

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transforman el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.	Salvaguardar y difundir productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico, considerando factores de la zona o región, 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 así la cultura gastronómica.	Mediante líneas de investigación específica aplicada a la gastronomía, realizar prácticas de simulación o demostración, así como la tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional para su conservación y difusión
--	--	--

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Cocina de China y Tailandia					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos representativos de la cocina China y Tailandia aplicando técnicas tradicionales para la conformación de menús.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actucional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Cocina de China	Identificar los antecedentes de la cocina China y tailandesa (modos, costumbres, ingredientes y platillos).	Documentar la gastronomía representativa de China y Tailandia	Desarrollar el pensamiento analítico y sistémico, pensamiento crítico, asumir la responsabilidad, honestidad, respeto, puntualidad, trabajo bajo
Cocina tailandesa	Distinguir la ubicación geográfica, regiones gastronómicas de China y Tailandia.	Elaborar platillos representativos de la cocina China y Tailandia	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Describir los métodos y técnicas de cocción tradicionales de China (cocción en medio líquido, medio graso, medio aéreo y fritura).	aplicando los diferentes métodos y técnicas de cocción tradicional.	presión para realizar actividades en forma individual y en equipo.
	Explicar los Métodos y técnicas de cocción tradicionales de Tailandia (stir fry, neung, toon, yang, tod).		
	Identificar Platillos representativos de la cocina China y Tailandia (ingredientes y utensilios representativos).		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción Aprendizaje cooperativo/colaborativo. Aprendizaje basado en problemas/soluciones.	Pintarrón, computadora, material didáctico, bibliografía, internet, laboratorio de cocina, material impreso, equipo mayor y menor de cocina.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Aplicar conocimientos, técnicas y herramientas básicas de la cocina asiática. Habilidad para trabajar en entorno multidisciplinario Comprensión de las responsabilidades éticas, culturales, ambientales y sociales en el desempeño de sus actividades.	A partir de un proyecto de cocina China y Tailandia se ejecutará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga: Descripción de los platillos, dato relevante del alimento, estandarización de las recetas y una descripción de las técnicas empleadas en la gastronomía China y Tailandia.	Rúbrica de evaluación Guía de observación

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Cocina de Japón y Corea				
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos representativos de la cocina de Japón y Tailandia para la conformación de menús.				
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales 35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Cocina de Japón Cocina coreana	Explicar los antecedentes de la cocina japonesa y coreana.	Elaborar platillos tradicionales de la gastronomía japonesa.	Ejercer la toma de liderazgo en el control de equipo de trabajo, fortalecer ambientes sanos de buena convivencia, colaborar en actividades de equipo, propiciar aprendizajes significativos, fomentar el respeto, puntualidad y honestidad.
	Historia y evolución de la cocina japonesa y coreana.	Elaborar platillos de la gastronomía tradicional coreana.	
	Identificar la localización geográfica y regiones gastronómicas de Japón y Corea.	Elaborar sushi y sashimi representativos de la cocina japonesa.	
	Métodos y técnicas de cocción aplicadas a la gastronomía japonesa (yakimono, agemono, nimono, nabemono).	Implementar ingredientes nacionales e internacionales en la elaboración de sushi.	
	Identificar métodos de elaboración de sushi y sashimis (implementación de ingredientes mexicanos).	Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina japonesa y coreana.	
	Conocer la elaboración de platillos tradicionales de Japón.		
	Elaborar platillos representativos de Corea (platos principales, sopas y guisados, dulces, comida de calle).		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción cooperativo/colaborativo. Aprendizaje basado en problemas/soluciones.	Pintarrón, computadora, material didáctico, bibliografía, internet, laboratorio de cocina, material impreso, equipo mayor y menor de cocina	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Aplicar conocimientos, técnicas y herramientas básicas de la cocina asiática. Habilidad para trabajar en entorno multidisciplinario Comprensión de las responsabilidades éticas, culturales, ambientales y sociales en el desempeño de sus actividades.	A partir de un proyecto de cocina China y Tailandia se ejecutará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga: descripción de los platillos, dato relevante del alimento, estandarización de las recetas y una descripción de las técnicas empleadas en la gastronomía China y Tailandia.	Rúbrica de evaluación Guía de observación

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Cocina de India y medio oriente					
Propósito esperado	El estudiante elaborará platillos representativos de la cocina India y Medio Oriente para la conformación de menús.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Cocina de la india. Cocina del Medio Oriente.	Explicar los antecedentes históricos de la cocina de India y Medio Oriente: ubicación geográfica, regiones gastronómicas, ingredientes principales.	Elaborar entradas representativas de la cocina de India y Medio Oriente.	Desarrollar el pensamiento analítico y sistémico , pensamiento crítico, asumir la responsabilidad, honestidad, respeto, puntualidad, trabajo bajo presión para realizar actividades en forma individual y en equipo.
	Identificar la estructura del menú en la cocina de India y Medio Oriente.	Elaborar sopas tradicionales de la cocina India y Medio Oriente.	
	Reconocer los métodos y técnicas de cocción básicos de la cocina China y Medio Oriente.	Elaborar platos principales que involucren métodos y técnicas de cocción tradicionales.	
	Describir entradas y sopas representativas de la cocina China y Medio Oriente.	Elaborar postres relevantes de la cocina de India y Medio Oriente.	
	Describir los postres representativos de la cocina india y Medio Oriente, reconociendo técnicas de preparación.		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción Aprendizaje cooperativo/colaborativo Aprendizaje basado en problemas/soluciones	Pintarrón, computadora, material didáctico, bibliografía, internet, laboratorio de cocina, material impreso, equipo mayor y menor de cocina.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Capacidad para comprender y analizar las diferentes culturas gastronómicas. Aplicar conocimientos, técnicas y herramientas básicas de la cocina japonesa y coreana. Habilidad para la solución de problemas en un entorno desconocido. Capacidad para la reflexión de conceptos culinarios.	A partir de un proyecto de cocina India y Medio Oriente se ejecutará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga: descripción de los platillos, dato relevante del alimento, estandarización de las recetas y una descripción de las técnicas empleadas en la gastronomía China y Tailandia.	Rúbrica de evaluación Guía de observación

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Profesionista en el área de la Gastronomía, Lic. en Gastronomía, Maestría en Gastronomía.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	En el sector de alimentos y bebidas

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Fernández, J	2022	Cocina china.	Barcelona	Estilo propio	9781804508510
Navarro, L.	2023	Mosaico asiático	Barcelona	Estilo propio	1835190332
Ross, J.	2021	Cocina japonesa.		Independently Published	9798715373724

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Stevan Paul	2022	Cocina Japonesa Vegetariana.	https://www.google.com/books/edition/La_cocina_asi%C3%A1tica_y_sus_bebidas/f90WEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=cocina+asiatica&printsec=frontcover
Anna Prandoni & Raffaella Ghionna.	2020	Cocina asiática y sus bebidas.	https://www.google.com/books/edition/La_cocina_asi%C3%A1tica_y_sus_bebidas/f90WEAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=cocina+asiatica&printsec=frontcover
Komiyana Iwao	2007	Cocina Oriental.	https://www.google.com/books/edition/Cocina_oriental/aNphMEoXBGcC?hl=es&gbpv=1

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	