


ASIGNATURA DE COCINA ORIENTAL

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	Séptimo
3. Horas Teóricas	30
4. Horas Prácticas	75
5. Horas Totales	105
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	7
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará una propuesta gastronómica de cocina tradicional oriental 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	12	30	42
II. Cocina de Japón	12	30	42
III. Cocina Thai	6	15	21
Totales	30	75	105


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I.Cocina China.
2. Horas Teóricas	12
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	42
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	<p>Identificar y delimitar los países con mayor aportación gastronómica de oriente: India, Vietnam, China, Japón y Tailandia.</p> <p>Distinguir la ubicación geográfica, las regiones gastronómicas de China, así como sus características más representativas: -Sechuan -Pekín -Cantón - Shanghai</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción hervir y platos representativos	<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 platos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envueltos de pasta de arroz y wonton - Sopas y caldos -Cárnicos y salsas 	Elaborar platos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción Vapor y platillos representativos	<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"> - Dim sum dulces y salados, - Pescados, bivalvos y moluscos - Envueltos de pasta de arroz y wonton 	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción freír y platillos representativos	<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"> -Rollos primavera - Buñuelos Chinos - won ton dulces y salados - Pescado frito a la chen tu (miso y hoisin) - Productos con cobertura: Cerdo agridulce. 	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción stir- fry y platillos representativos	<p>Explicar el método de cocción stir-fry y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método stirfry.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chowmein - Filete de res en salsa de Ostión. - Cerdo Yu-shiang - Pollo general tao. 	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
Método de cocción rostizar y platillos representativos	<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"> - Cárnicos y mariscos laqueados 	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizado.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción compuestos y platillos representativos.	<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>	Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción compuestos.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
Técnicas de gelificación y heladería.	<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"> - Gelatinas frías y calientes - sorbetes y helados 	Elaborar platillos representativos de la cocina China con técnicas de gelificación y heladería.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL

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"> - 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 <p>c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los antecedentes de la cocina china. 2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina China. 3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina China. 4. Identificar los platillos representativos de la cocina China y sus características. 5. Conformar menús de cocina tradicional china. 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA ORIENTAL

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
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Cocina de Japón.
2. Horas Teóricas	12
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	42
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
Antecedentes y características de la cocina Japonesa.	<p>Distinguir la ubicación geográfica de Japón.</p> <p>Identificar las características de la cocina tradicional japonesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modos y costumbres -Ingredientes más representativos: tipos de arroz, pescados, algas, raíces y condimentos - Conformación y servicios del menú Japones: yakimono, agemono, mushimono, shabu-shabu, konomono. <p>Identificar la estructura del menú en la cocina japon.</p>	Documentar la gastronomía representativa de Japón.	<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>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción asado - Yakimono y platillos representativos	<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"> - Yakimeshi - Tepanyaki – Pescado, pollo, camarón, carne de res o combinado - Yakiniku-Carne asada picante - Yakitori-Brochetas de pollo asadas 	Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción asado.	<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>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>
Método de cocción vapor - Mushimono y platillos representativos	<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"> - Arroz - Verduras - Mushi No Sakana- Pescado al vapor con soya -Mariscos 	Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor.	<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>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción freír y platillos representativos	<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"> -Tempura- Camarón y verdura -Yakimeshi – Arroz frito -Tempura helado -EbiFurai – Camarones fritos rellenos de queso -Kara Age-Pollo marinado y frito -EbiShinyo- Croquetas de camarón 	Elaborar platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción freír.	<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>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción hervir y platillos representativos	<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"> - Arroz - Misoshiro- Sopa de soya - Shabu- shabus - cocido de carne y verduras -Pastas Udon -Pasta Soba - Chawanmuchi – Sopa de huevo - ToriSosui – Sopa de pollo - Futamini-Sopa de hongos rellenos - OyakuDomburi-Sopa de padres e hijos - KoyakuGohan 	Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción de hervir.	<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>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas del Sushis, sashimis y platillos representativos.	<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"> -Temaki - NoriMaki -Onigiri -Niguiiri sushi - Unari-sushi <p>Identificar la elaboración de salsas para sushis:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Shoyu -Teriyaki -Ponsu -Anguila 	Elaborar sushis, sashimis representativos de la cocina Japonesa.	<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>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL

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"> - 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 - Aporte nutrimental <p>c) Displays del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los antecedentes de la cocina japonesa. 2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina japonesa. 3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina japonesa. 4. Identificar los platillos representativos de la cocina japonesa y sus características. 5. Conformar menús de cocina tradicional japonesa. 	<p>Proyectos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA ORIENTAL

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
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	III. Cocina Thai
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	21
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
Antecedentes de la Cocina Tailandesa	<p>Distinguir la Ubicación geográfica de Tailandia.</p> <p>Identificar las características de la cocina de Tailandia:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modos y costumbres -Ingredientes más representativos - Conformación y servicios del menú Tailandés. 	Documentar la gastronomía representativa de Tailandia.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción hervir y platillos representativos	<p>Describir los platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sopa de coco - Tom khagai - Sopa tailandesa de Pollo con leche de coco y té limon - Tom yaamgoong- sopa de camarón - Tom khahai - Tallarines, - Yamwoosen - Ensalada de pasta de arroz. 	Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción hervir.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>
Método de cocción fritura profunda y platillos representativos	<p>Describir los platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción fritura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohpiathod- rollos - Tofu - PhadPriewWan Pla - Crujiente de pescado agridulce con vegetales y piña. 	Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción fritura.	<p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</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>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Método de cocción stirfry y platos representativos	<p>Describir los platos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción stirfry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaengka-rigoong-camarones picantes al curry amarillo - GaiHawBaitoey-pollo en salsa de laurel - Panaengnuea- filete de res. 	Elaborar platos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción stirfry.	<p>Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

COCINA ORIENTAL

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<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"> - 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 <p>c) Display del menú</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Proyectos Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA ORIENTAL

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 Tailandesa Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA ORIENTAL

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 una propuesta gastronómica.	<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"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<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"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>C) Recetas estándar del menú</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


COCINA ORIENTAL

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
IwaoKomiyama	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
RyokoSekiquchi	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
ChihiroMasuiChihiroMasuiRichardHoughton	2010	<i>Pescado. Un arte de Japón</i>	Barcelona	España	Montaquid
LinPeyong-Gabriel, García-Noblejas	2009	<i>Cocina china para occidentales</i>	Barcelona	España	Oceanoambar
VV.AA.	2011	<i>Cocina asiática paso a paso</i>	Madrid	España	Parragon
Madani, Catherine	2012	<i>Los arroces semillas</i>	Barcelona	España	Hispano Europea

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
		<i>sorprendentes</i>			
Troth Wells	2008	<i>Postres y bebidas, asia oriente próximo</i>	Madrid	España	IntermonOxfam
Tzyy-MianSoong	2007	<i>El libro de cocina china</i>	Madrid	España	Mandala ediciones
La cocina japonesa y Nikkei	2009	<i>La cocina japonesa y Nikkei</i>	Madrid	España	EuroMéxico
MyhruldNathan, Young, Bilet	2010	<i>Modernist cuisine, the art ansience</i>	Berlin	Alemania	Taschen

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	