|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 Imagen | LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  EN COMPETENCIAS PROFESIONALES | descarga |

**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. |
| 1. **Cuatrimestre** | Noveno |
| 1. **Horas Teóricas** | 35 |
| 1. **Horas Prácticas** | 85 |
| 1. **Horas Totales** | 120 |
| 1. **Horas Totales por Semana Cuatrimestre** | 8 |
| 1. **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** |
| Cocina China | 10 | 30 | 40 |
| Cocina de Japón | 8 | 24 | 32 |
| Cocina Thai | 6 | 18 | 24 |
| **IV. Cocina Hindú** | 6 | 18 | 24 |
|  | **30** | **90** | **120** |

# COCINA ASIÁTICA

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **I. Cocina China.** |
| 1. **Horas Teóricas** | 10 |
| 1. **Horas Prácticas** | 30 |
| 1. **Horas Totales** | 40 |
| 1. **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 |
| 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 |
| Método de cocción hervir y platillos representativos | Reconocer la clasificación de los métodos de cocción.  Explicar el método de cocción hervir y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Identificar los utensilios del método hervir.  Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir:  - Envueltos de pasta de arroz y wonton  - Sopas y caldos  -Cárnicos y salsas | Elaborar platillos representativos de la cocina China 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 |
| Método de cocción Vapor y platillos representativos | Explicar el método de cocción vapor y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Identificar los utensilios del método vapor.  Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor:  - Dim sum dulces y salados,  - Pescados, bivalbos y moluscos  - Envueltos de pasta de arroz y wonton | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor. | Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Proactivo  Honesto  Ético  Asertivo  Humildad  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente  Motivación  Liderazgo  Pulcritud |
| Método de cocción freír y platillos representativos | Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos y tipo de coberturas.  Identificar los utensilios del método de fritura profunda y fritura semiprofunda.  Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír:  -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. | 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 | Explicar el método de cocción stir-fry y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Identificar los utensilios del método stir fry.  Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry:  - Chow mein  - 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. | Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Proactivo  Honesto  Ético  Asertivo  Humildad  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente  Motivación  Liderazgo  Pulcritud |
| Método de cocción rostizar y platillos representativos | Explicar el método de cocción rostizar y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Identificar los utensilios del método rostizar.  Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizar:  - Cárnicos y mariscos laqueados | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizado. | Sistemático  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Proactivo  Honesto  Ético  Asertivo  Humildad  Trabajo en equipo  Puntualidad  Trabajo bajo presión  Autocontrol  Eficiente  Motivación  Liderazgo  Pulcritud |
| Método de cocción compuestos y platillos representativos. | Definir los métodos de cocción compuestos y su relación tiempo- temperatura-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 |

# COCINA ASIÁTICA

*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:  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 | 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. | Proyecto  Rúbrica |

# 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** |
|  | **X** |  |

# COCINA ASIÁTICA

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **II. Cocina de Japón.** |
| 1. **Horas Teóricas** | 8 |
| 1. **Horas Prácticas** | 24 |
| 1. **Horas Totales** | 32 |
| 1. **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. | Distinguir la ubicación geográfica de Japón.  Identificar las características de la cocina tradicional japonesa:  - 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.  Identificar la estructura del menú en la cocina japón. | Documentar la gastronomía representativa de Japón. | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Proactivo  Objetivo  Respeto  Honesto  Ético  Asertivo  Trabajo en equipo  Puntualidad  Adaptación  Eficiente  Automotivación  Liderazgo |
| Método de cocción asado - Yakimono y platillos representativos | Explicar el método de cocción asado- Yakimono y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción asado-yakimono:  - 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. | 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 |
| Método de cocción vapor -Mushimono y platillos representativos | Explicar el método de cocción vapor- Mushimono y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor - mushimono:  - Arroz  - Verduras  - Mushi No Sakana- Pescado al vapor con soya  -Mariscos | Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor. | 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 |
| Método de cocción freír y platillos representativos | Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos- tipo de coberturas.  Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción freír:  -Tempura- Camarón y verdura  -Yakimeshi – Arroz frito  -Tempura helado  -Ebi Furai – Camarones fritos rellenos de queso  -Kara Age-Pollo marinado y frito  -Ebi Shinyo- Croquetas de camarón | Elaborar platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción freír. | 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 |
| Método de cocción hervir y platillos representativos | Explicar el método de cocción de hervir y su relación tiempo- temperatura-grupo de alimentos.  Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción hervir:  - Arroz  - Misoshiro- Sopa de soya  - Shabu- shabus - cocido de carne y verduras  -Pastas Udon  -Pasta Soba  - Chawanmuchi – Sopa de huevo  - Tori Sosui – Sopa de pollo  - Futamini-Sopa de hongos rellenos  - Oyaku Domburi-Sopa de padres e hijos  - Koyaku Gohan | Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción de hervir. | 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 |
| Técnicas del Sushis, sashimis y platillos representativos. | Identificar la técnica de preparación del arroz para sushi.  Identificar las técnicas de corte de verduras, pescados y mariscos (sashimi) necesarios en la elaboración del sushi.  Identificar la técnica de encurtidos para la preparación de sushis.  Identificar la técnica de tamago.  Identificar las técnicas de 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 | Elaborar sushis, sashimis representativos de la cocina Japonesa. | 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 |

# COCINA ASIÁTICA

*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 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  c) Displays del menú | 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. | Proyectos  Rúbrica |

# 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** |
|  | **X** |  |

# COCINA ASIÁTICA

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **III. Cocina Thai** |
| 1. **Horas Teóricas** | 6 |
| 1. **Horas Prácticas** | 18 |
| 1. **Horas Totales** | 24 |
| 1. **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 | 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 goong-sopa 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 |
| 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 |

# COCINA ASIÁTICA

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **IV. Cocina hindú** |
| 1. **Horas Teóricas** | 6 |
| 1. **Horas Prácticas** | 18 |
| 1. **Horas Totales** | 24 |
| 1. **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** |
| 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 |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Método de cocción estofados y platillos representativos | Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción estofados: Curry | Elaborar platillos 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 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  c) Display del menú | 1. Identificar los antecedentes de la cocina hindú.  2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina hindú.  3. Comprender los 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. | Proyectos  Rúbrica |

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
|  | **X** |  |

# COCINA ASIÁTICA

*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. | Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:  A) Características de la zona:  - características geográficas y climatológicas  - características de flora y fauna  - características demográficas  - características socioeconómicas  - influencias sociales  - usos y costumbres  B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:  - preferencias del comensal  - corrientes gastronómicas  C) inventario de la cultura gastronómica de la región:  - platillos y bebidas tradicionales  - insumos disponibles  - métodos y técnicas culinarias |
| 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 |

# 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 |
| 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 enciclopedias |
| 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 | Copenhague | Dinamarca | H.F. Ullmann publishing GMBH |
| Vassallo Jody | (2019) | The yogic kitchen | Sidney | Australia | Harlekin |
| 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. |