



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
 PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	Gastronomía Oriental		
Clave:	7245		
Ubicación	Séptimo semestre, Academia cocina		
Horas y créditos:	Teóricas: 36 H	Prácticas: 54 H	Estudio Independiente: 36 H
	Total, de horas: 126		Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	<p>E1. Domina las técnicas de cocina fría y caliente, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con prácticas constantes.</p> <p>E3. Maneja técnicas culinarias nacionales e internacionales aplicando los conocimientos de historia gastronómica para la práctica restaurantera, catering y diversos comedores y realización de recetas.</p>		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de la cocina fría y caliente. • Conoce y comprende la taxonomía de los alimentos de origen animal y origen vegetal. • Identifica los procesos y bases de preparación de las áreas de las distintas cocinas. 		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la gastronomía Bases culinarias		
Responsables de elaborar el programa:	LG. Emmanuel Bañuelos Murillo Mtro. Oscar Luis Urtusuastegi Valenzuela		Fecha: 26/06/2020
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
El alumno conoce, comprende y aplica las técnicas e ingredientes orientales para la preparación y elaboración de platillos más emblemáticos, mediante procedimientos culinarios asiáticos.			
3. SABERES			
Teóricos:	Conoce las distintas materias primas con las que se trabaja en Asia. Comprende las técnicas para la elaboración de platillos clásicos básicos y avanzados. Emplea el conocimiento teórico científico en el proceso de la elaboración de platillos orientales.		
Prácticos:	Aplica técnicas básicas y avanzadas en la creación de recetas orientales. Recrea las recetas más emblemáticas de la gastronomía oriental. Presenta los conocimientos adquiridos en cocina, y en una muestra.		
Actitudinales:	Crea distintos tipos de recetas de Asia, desde preparaciones con una dificultad mínima, hasta platillos con dificultad avanzada. Participa en actividades académicas, en las que se deberá desarrollar a base de investigar diversas preparaciones y platillos asiáticos.		
4. CONTENIDOS			
1 INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ORIENTAL			
1.1	Extensión territorial de Asia		
1.1.1	Los países con mayor importancia gastronómica de Asia		
1.1.2	Tipo de dieta en Asia		
1.1.3	Costumbres de la gastronomía asiática		
1.1.3.1	Restaurantes		

- 1.1.3.2 Zonas rurales
- 1.1.3.3 Zonas urbanas
- 1.1.3.4 Comida callejera y/o fast food

1.2 Historia de Japón en la gastronomía

1.3 Regiones de Japón

- 1.3.1 Hokkaido
- 1.3.2 Tohoku
- 1.3.3 Kanto
- 1.3.4 Chubu
- 1.3.5 Kinki
- 1.3.6 Chugoku
- 1.3.7 Shikoku
- 1.3.8 Kyushu-Okinawa

1.4 Historia de China en la gastronomía

1.5 Regiones de China

- 1.5.1 Shang-ghai
- 1.5.2 Hunan
- 1.5.3 Sichuan
- 1.5.4 Yunnan
- 1.5.5 Guangon
- 1.5.6 Canton
- 1.5.7 Hainan

1.6 Historia de Tailandia en la gastronomía

1.7 Regiones de Tailandia

- 1.7.1 Tailandia central
- 1.7.2 Tailandia Este
- 1.7.3 Tailandia noreste
- 1.7.4 Tailandia norte
- 1.7.5 Tailandia sur

1.8 Historia de la India en la gastronomía

1.9 Regiones de india

- 1.9.1 Bhabhar
- 1.9.2 Matsia
- 1.9.3 Punyab
- 1.9.4 Videja

1.10 Historias de otros países orientales en la gastronomía.

2 TÉCNICAS DE COCCIÓN

- 2.1 Técnicas de cocción japonesas
- 2.2 Técnicas de cocción chinas
- 2.3 Técnicas de cocción tailandesas
- 2.4 Técnicas de cocción Indias
- 2.5 Técnicas de cocción de otros países de Asia

3 UTENSILIOS

- 3.1 Utensilios de la gastronomía de Japón
- 3.2 Utensilios de la gastronomía de China
- 3.3 Utensilios de la gastronomía de Tailandia

- 3.4 Utensilios de la gastronomía de India
- 3.5 Utensilios de la gastronomía de otros países de Asia

4 **CONDIMENTOS Y SALSAS**

- 4.1 Condimentos y salsa de Japón
 - 4.1.1 Tradicionales e industrializadas
- 4.2 Condimentos y salsa de China
 - 4.2.1 Tradicionales e industrializadas
- 4.3 Condimentos y salsa de Tailandia
 - 4.3.1 Tradicionales e industrializadas
- 4.4 Condimentos y salsa de India
 - 4.4.1 Tradicionales e industrializadas
- 4.5 Condimentos y salsa de otros países de Asia
 - 4.5.1 Tradicionales e industrializadas

5 **INGREDIENTES**

- 5.1 Ingredientes más utilizados en Japón
 - 5.1.1 Producción nacional de ingredientes
- 5.2 Ingredientes más utilizados en China
 - 5.2.1 Producción nacional de ingredientes
- 5.3 Ingredientes más utilizados en Tailandia
 - 5.3.1 Producción nacional de ingredientes
- 5.4 Ingredientes más utilizados en la India
 - 5.4.1 Producción nacional de ingredientes
- 5.5 Ingredientes más utilizados en otros países de Asia

6 **PAÍSES CON IMPORTANCIA GASTRONÓMICA**

- 6.1 Core del Sur, Malasia, Filipinas y Vietnam
 - 6.1.1 Introducción a la gastronomía oriental
 - 6.1.2 Técnicas de cocción
 - 6.1.3 Utensilios
 - 6.1.4 Condimentos y salsas
 - 6.1.5 Ingredientes
 - 6.1.6 Países con importancia gastronómica

36. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.

- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.
- Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
- Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones.
- Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita
- Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.
- La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
Evaluaciones teóricas	Valida el conocimiento teórico adquirido durante en clase para demostrar su dominio del tema.
Presentación de platillos en clase	Elabora distintos platillos típicos por países europeos para incrementar su acervo cultural gastronómico.
Recetario	Procede con base en la información obtenida durante prácticas de cocina e investigación documental para la creación de un recetario gastronómico europeo.
Muestra Gastronómica	Muestra todo el conocimiento adquirido durante el curso para la elaboración de una muestra gastronómica europea.
	Diseña platillos, con el uso de ingredientes a su alcance, nuevas tendencias, y propio estilo de trabajo para presentar una nueva propuesta gastronómica al comensal.

6.3. Calificación y acreditación:

Si el alumno, rebasa el 10 % de faltas totales al semestre deberá presentar ordinario obligatorio.

Si el alumno cuenta con todas las asistencias por parcial, se le contará el 10% establecido.

El alumno debe de cumplir con un porcentaje de asistencia del 80 % en el semestre, de lo contrario no podrá obtener derecho a presentar examen ordinario.

El alumno tendrá derecho a exentar cuando obtenga como mínimo 8.6 de promedio entre los tres parciales.

Evaluación por parciales

Práctica	40 %
Evidencia	10 %
Asistencia	10%
Exámenes	40 %

Evaluación Final

Promedio entre los tres parciales	40%
Examen ordinario	30%
Trabajo final práctico	20%
Trabajo final teórico	10%

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía Básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
------------	--------	-----------	-----	--

Michael Yamashita	- Marco Polo – Un fotógrafo tras las huellas del pasado	National Geographic	2011	
Kevin Sinclair	China – The beautiful cookbook	Intercontinental Publishing Corporation Limited	2013	
Mu Sun Lee	El arte culinario oriental	Wei Chuan Publishing.		

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Yu Sen Chen	Las recetas milenarias de la cocina oriental jamás publicadas	Young Tower		

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en gastronomía o chef empírico con experiencia y/o especialidad en gastronomía oriental con un mínimo de 2 años de experiencia en el ramo.