

## Elaboración de platillos orientales

Área:

Turismo

Carrera:

Profesional Técnico y  
Profesional Técnico-Bachiller en:  
Alimentos y Bebidas



 **conalep**  
**Programa  
de Estudios**

**Editor:** Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

**Programa de Estudios del Módulo:** Elaboración de platillos orientales

**Área:** Turismo

**Carrera:** Profesional Técnico y Profesional Técnico–Bachiller en Alimentos y Bebidas

**Semestre:** Quinto

D. R. Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica.

Este material es vigente a partir de agosto 2012

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, sin autorización por escrito del Conalep.

Calle 16 de Septiembre 147 Norte, Col. Lázaro Cárdenas, Metepec, Edo. de México, C. P. 52148.

HECHO EN MÉXICO.

Tercera Edición.

[www.conalep.edu.mx](http://www.conalep.edu.mx)

Fecha en que se terminó su edición: julio2012

## Directorio

Directora General  
**Candita Victoria Gil Jiménez**

Secretario General  
**Roger Armando Frías Frías**

Secretaria Académica  
**María Elena Salazar Peña**

Secretaria de Administración  
**Corazón de María Madrigal**

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional  
**Francisco Cuauhtémoc Santiago Jaime**

Secretario de Servicios Institucionales  
**Pedro Eduardo Azuara Arechederra**

Director Corporativo de Asuntos Jurídicos  
**Juan Carlos Castillo Guzmán**

Titular de la Unidad de Estudios e Intercambio Académico  
**Patricia Guadalupe Guadarrama Hernández**

Director Corporativo de Tecnologías Aplicadas  
**Humberto Zentella Falcón**

Directora de Diseño Curricular  
**Silvia Alejandra Guzmán Saldaña**

Coordinadora de las Áreas Básicas y de Servicios  
**Caridad del Carmen Cruz López**

Coordinador de las Áreas de Mantenimiento e Instalación,  
Electricidad, Electrónica y TIC  
**Marco Antonio Valadez Pérez**

Coordinador de las Áreas de Procesos de Producción y  
Transformación  
**René Montero Montano**

**Grupo de trabajo:**

**Técnico:**

Con la asesoría de consultores contratados por obra y tiempo  
determinados

**Metodológico:**

Norma Osorio Vera

<b>Contenido</b>		<b>Pág.</b>
	Mensaje de la Directora General	5
	Presentación de la Secretaria Académica	7
<b>Capítulo I:</b>	<b>Generalidades de las Carreras</b>	8
1.1	Objetivo General de la Carrera	8
1.2	Competencias Transversales al Currículum	9
<b>Capítulo II:</b>	<b>Aspectos Específicos del Módulo</b>	11
2.1	Presentación	11
2.2	Propósito del Módulo	13
2.3	Mapa del Módulo	14
2.4	Unidades de Aprendizaje	15
2.5	Referencias	23

**Mensaje de la  
Directora General**

Me es grato poner en sus manos una herramienta muy útil para orientar a los maestros en el proceso de enseñanza y para ayudar a los alumnos en la planeación de su aprendizaje.

Esta, es precisamente la importancia de los programas de estudio: favorecer el desarrollo de destrezas, habilidades y valores, que les permitan afrontar con éxito los retos de la actualidad.

Se trata, sin lugar a dudas, del principal recurso didáctico que tendrán a su disposición para garantizar una educación integral y de calidad.

Sin dejar de lado, desde luego, aquéllos que les brinda la Biblioteca Digital de la Red Académica del CONALEP.

En ellos encontrarán los propósitos de cada módulo, la manera y el tiempo en que deben ser alcanzados, así como los respectivos criterios de evaluación.

Utilizarlos en forma cotidiana y sistemática es deber de todos, teniendo siempre presente que están elaborados con base en las necesidades de lo que el sector productivo exige y la sociedad merece.

México tiene depositada su confianza en el CONALEP, como pilar de una enseñanza técnica de vanguardia.

No es casual que el Gobierno de la República, a través de la Secretaría de Educación Pública, haya decidido fortalecer la noble labor que se realiza en nuestras aulas, laboratorios y talleres, con un Modelo Académico de primera.

Un modelo derivado de la Reforma Integral de la Educación Media Superior:

- Que avanza hacia la consolidación del Sistema Nacional de Bachillerato y la construcción de un Marco Curricular Común;
- Que se fortalece con las valiosas aportaciones de los profesores, estudiantes y representantes de la iniciativa privada;
- Que es congruente con los desafíos de la globalización;
- Y que forja generaciones competentes, emprendedoras, creativas y capaces de atender los principales problemas del país.

Este es el perfil de los profesionales que estamos formando.

Este es el compromiso que asumimos con entrega, vocación y convicción.

Y esta es la razón que nos impulsa a seguir hacia adelante.

Estimados docentes y alumnos:

Yo los invito a aprovechar al máximo estos programas de estudio, como guías de nuestras responsabilidades académicas y formativas, que sirvan de facilitadores de conocimientos e instrumentos para un diálogo respetuoso, permanente y fecundo.

Hagamos juntos la diferencia con la excelencia, responsabilizándonos de la tarea que nos corresponde cumplir.

Demostremos que sabemos, que podemos y que somos **ORGULLOSAMENTE CONALEP**.

**M.A. Candita Victoria Gil Jiménez**

**Directora General del Sistema CONALEP**

**Presentación de  
la Secretaría  
Académica**

De acuerdo con el Modelo Académico CONALEP, la propuesta de aprendizajes considerados para promoverse en un módulo integrado al diseño de una carrera o trayecto se concreta en el programa de estudio, en la guía pedagógica y en la de evaluación. Estos documentos, constituyen el principal referente para planear y desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje en las aulas, talleres y laboratorios de nuestra institución.

Los programas y guías de estudio han sido diseñados con un enfoque de competencias, con lo que se da cumplimiento a los preceptos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior (RIEMS), que indica el fomento y promoción de competencias genéricas y disciplinares que debe poseer una persona egresada de la educación media superior, mismas que le servirán para toda la vida; mientras que las competencias profesionales, le permiten el desempeño de funciones laborales requeridas por los sectores productivos regional y nacional.

En cada uno de los documentos curriculares se refleja el desempeño de especialistas técnicos y de profesionales en diseño curricular, así como las aportaciones de los integrantes del sector productivo, contribuyendo con sus conocimientos, habilidades y experiencias para el profesional técnico y el profesional técnico bachiller.

Lo anterior, hace posible la amplia aceptación de nuestros egresados, ya sea en el mercado laboral en el que se desempeñan con profesionalismo, o bien, en las Universidades o Institutos Tecnológicos, si es que deciden continuar estudios en el nivel superior, acción en la que destacan por su sólida formación.

**Mtra. María Elena Salazar Peña**

## CAPÍTULO I: Generalidades de la Carrera

### 1.1. Objetivo General de la Carrera

#### PT y PT-B en Alimentos y Bebidas.

Desarrollar y utilizar procesos en la preelaboración, preparación y presentación de alimentos, aplicando técnicas y normas higiénicas logrando condiciones óptimas para su consumo.



**1.2. Competencias Transversales al Currículum ( \* )**

Competencias Genéricas	Atributos
<p><b>Se autodetermina y cuida de sí</b></p> <p>1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades.</li> <li>• Identifica sus emociones, las maneja de manera constructiva y reconoce la necesidad de solicitar apoyo ante una situación que lo rebase.</li> <li>• Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida.</li> <li>• Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.</li> <li>• Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.</li> <li>• Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.</li> </ul>
<p>2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones.</li> <li>• Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad.</li> <li>• Participa en prácticas relacionadas con el arte.</li> </ul>
<p>3. Elige y practica estilos de vida saludables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social.</li> <li>• Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</li> <li>• Cultiva relaciones interpersonales que contribuyen a su desarrollo humano y el de quienes lo rodean.</li> </ul>
<p><b>Se expresa y comunica</b></p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</li> <li>• Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.</li> <li>• Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</li> <li>• Se comunica en una segunda lengua en situaciones cotidianas.</li> <li>• Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.</li> </ul>
<p><b>Piensa crítica y reflexivamente</b></p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.</li> <li>• Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</li> <li>• Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos.</li> <li>• Construye hipótesis y diseña y aplica modelos para probar su validez.</li> <li>• Sintetiza evidencias obtenidas mediante la experimentación para producir conclusiones y formular nuevas preguntas.</li> <li>• Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.</li> </ul>

Competencias Genéricas	Atributos
<p><b>6.</b> Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.</li> <li>• Evalúa argumentos y opiniones e identifica prejuicios y falacias.</li> <li>• Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta.</li> <li>• Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.</li> </ul>
<p><b>Aprende de forma autónoma</b></p> <p><b>7.</b> Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.</li> <li>• Identifica las actividades que le resultan de menor y mayor interés y dificultad, reconociendo y controlando sus reacciones frente a retos y obstáculos.</li> <li>• Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.</li> </ul>
<p><b>Trabaja en forma colaborativa</b></p> <p><b>8.</b> Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.</li> <li>• Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</li> <li>• Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.</li> </ul>
<p><b>Participa con responsabilidad en la sociedad</b></p> <p><b>9.</b> Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Privilegia el diálogo como mecanismo para la solución de conflictos.</li> <li>• Toma decisiones a fin de contribuir a la equidad, bienestar y desarrollo democrático de la sociedad.</li> <li>• Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones, y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerlos.</li> <li>• Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés general de la sociedad.</li> <li>• Actúa de manera propositiva frente a fenómenos de la sociedad y se mantiene informado.</li> <li>• Advierte que los fenómenos que se desarrollan en los ámbitos local, nacional e internacional ocurren dentro de un contexto global interdependiente.</li> </ul>
<p><b>10.</b> Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechaza toda forma de discriminación.</li> <li>• Dialoga y aprende de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales mediante la ubicación de sus propias circunstancias en un contexto más amplio.</li> <li>• Asume que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.</li> </ul>
<p><b>11.</b> Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los ámbitos local, nacional e internacional.</li> <li>• Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente.</li> <li>• Contribuye al alcance de un equilibrio entre los intereses de corto y largo plazo con relación al ambiente.</li> </ul>

\*Fuente: Acuerdo 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el Marco Curricular Común del Sistema Nacional de Bachillerato.

## **CAPÍTULO II: Aspectos Específicos del Módulo.**

### **2.1. Presentación**

El módulo de **Elaboración de platillos orientales**, se imparte en el quinto semestre y corresponde al núcleo de formación profesional para la carrera de Profesional Técnico o Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas. Tiene como finalidad que el alumno adquiera las competencias profesionales que se requieren en la elaboración de platillos en la cocina oriental. La cual es una de las preferidas hoy en día por muchas personas en todo el mundo, debido a sus exóticos ingredientes, intensos sabores, llamativos colores y beneficios nutritivos. La comida oriental se ha extendido por todo el mundo y hoy en día podemos encontrar restaurantes asiáticos en cualquier parte o lugar que visitemos. Este módulo pertenece al trayecto técnico denominado “Elaboración de platillos de cocina internacional”.

Este módulo se encuentra estructurado en dos unidades de aprendizaje para el desarrollo de competencias profesionales que los empleadores del sector de restauración requieren para el funcionamiento de sus establecimientos: la primera, está relacionada con la aplicación de técnicas higiénico-sanitarias y procesos que deben realizarse en la preelaboración de platillos orientales; la segunda, está relacionada con técnicas y métodos culinarios que requiere desarrollar para la confección de platillos característicos de la cocina oriental.

La contribución del módulo para los alumnos que eligieron la carrera de Alimentos y Bebidas, es el desarrollo de competencias profesionales relacionadas con aspectos multidisciplinarios asociados a la importancia cultural de oriente desde las preparaciones básicas, utensilios, ingredientes y recetas típicas de países de oriente: Camboya, China, Corea del Norte, Corea del Sur, Filipinas, India, Indonesia, Japón, Laos, Malasia, Myanmar, Mongolia, Singapur, Tailandia, Taiwán, Tíbet y Vietnam; además, permitirá que el alumno distinga los estilos culinarios que emplea cada país, desde las costumbres alimentarias hasta la confección de platillos orientales.

La formación profesional del PT y el PT-B en Alimentos y Bebidas, se encuentra estructurada vertical y horizontalmente en el mapa curricular para la adquisición de competencias profesionales, asegurando para el caso, los niveles de complejidad y asimilación que derivan de los procesos de aprendizaje técnico-administrativos específicos que se realizan en empresas de diversas fórmulas de restauración, que el alumno y/o egresado habrá de utilizar en el escenario académico y laboral, ya que funciones productivas como manejo del proceso contable; control de costos de alimentos y bebidas;

manejo de técnicas culinarias y equipo para producción en el servicio de alimentos y bebidas; atención al comensal; tallado y decoración artística de frutas y verduras; preparación de bases para platillos, bebidas, bocadillos y botanas; organización de grupos y convenciones; planeación y organización de menús; organización de muestras gastronómicas; elaboración de dietas equilibradas para la nutrición; entre otras, dan cuenta de la secuencia natural, lógica e integral contenida en los módulos precedentes y subsecuentes establecidos al de Elaboración de platillos orientales.

Además, estas competencias se complementan con la incorporación de otras competencias básicas, las profesionales y genéricas que refuerzan la formación tecnológica y científica, y fortalecen la formación integral de los educandos; que los prepara para comprender los procesos productivos en los que está involucrado para enriquecerlos, transformarlos, resolver problemas, ejercer la toma de decisiones y desempeñarse en diferentes ambientes laborales, con una actitud creadora, crítica, responsable y propositiva; de la misma manera, fomenta el trabajo en equipo, el desarrollo pleno de su potencial en los ámbitos profesional y personal y la convivencia de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad.

La tarea docente en este módulo tendrá que diversificarse, a fin de que los docentes realicen funciones preceptoras, que se organizarán como guía y acompañamiento de los alumnos durante su proceso de formación académica y personal con la definición de estrategias participativas que permitan incorporar a los miembros de su familia bajo un esquema de corresponsabilidad que coadyuve a su desarrollo integral; por tal motivo, deberá destinar tiempo dentro de cada unidad para brindar este apoyo a la labor educativa de acuerdo con el Programa de Preceptorías.

Por último, es necesario que al final de cada unidad de aprendizaje se considere una sesión de clase, en la que se realice la recapitulación de los aprendizajes logrados por el alumno, cuyo propósito es verificar que éstos se han alcanzado o, en caso contrario, determinar las acciones de mejora pertinentes. Cabe señalar que en esta sesión el alumno que haya obtenido insuficiencia en sus actividades de evaluación o desee mejorar su resultado, tendrá la oportunidad de entregar nuevas evidencias.

## 2.2. Propósito del módulo

Elaborar platillos utilizando ingredientes y procedimientos característicos de la cocina oriental, resaltando aromas y sabores para responder a las necesidades actuales de alimentación.

### 2.3. Mapa del Módulo

Nombre del Módulo	Unidad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje
Elaboración de platillos orientales <b>90 horas</b>	1. Praelaboración de platillos orientales. <b>30 horas</b>	<b>1.1</b> Prepara el área de trabajo, equipo y utensilios de cocina empleando técnicas higiénico-sanitarias. <b>10 horas</b>
		<b>1.2</b> Selecciona ingredientes, especias y condimentos de acuerdo con el platillo oriental a pre elaborar. <b>20 horas</b>
	2. Confección de platillos orientales. <b>60 horas</b>	<b>2.1</b> Utiliza técnicas y métodos culinarios orientales acorde al platillo típico o representativo a elaborar. <b>20 horas</b>
		<b>2.2</b> Ejecuta receta estándar oriental mediante las técnicas y métodos culinarios específicos. <b>40 horas</b>

**2.4. Unidades de Aprendizaje**

<b>Unidad de aprendizaje:</b>	Preelaboración de platillos orientales	<b>Número</b>	<b>1</b>
<b>Propósito de la unidad</b>	Realizará la mise en place en el área de producción de una empresa de restauración aplicando técnicas y métodos higiénico-sanitarios para la preelaboración de platillos		30 horas
<b>Resultado de aprendizaje:</b>	1.1. Prepara el área de trabajo, equipo y utensilios de cocina empleando técnicas higiénico-sanitarias		10 horas

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
Este resultado de aprendizaje se evaluará con la actividad 1.2.1						<p><b>A.</b> Disposición del área de producción culinaria en la preelaboración de platillos característicos de la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo y mobiliario</li> <li>• Utensilios</li> <li>• Instalaciones de gas</li> <li>• Instalaciones de fontanería</li> <li>• Instalaciones eléctricas</li> </ul> <p><b>B.</b> Aplicación de higiene en el área de producción de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de seguridad e higiene               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Recepción de alimentos</li> <li>– Almacenamiento</li> <li>– Manejo de sustancias químicas</li> <li>– Refrigeración y congelación</li> <li>– Preparación de alimentos</li> <li>– Manejo de basura</li> <li>– Control de plagas</li> <li>– Personal</li> </ul> </li> </ul>

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

<b>Resultado de aprendizaje:</b>	<b>1.2.</b> Selecciona ingredientes, especias y condimentos de acuerdo con el platillo oriental a preelaborar.	20 horas
----------------------------------	--	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
1.2.1. Ejecuta actividades culinarias para seleccionar ingredientes, especias y condimentos característicos de la cocina oriental para la preelaboración de un platillo	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catálogo con imágenes de utensilios típicos de la cocina oriental, que describa:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– País de origen.</li> <li>– Costumbres y tradiciones a las que se asocian.</li> <li>– Características.</li> <li>– Recomendaciones de mantenimiento, de higiene, de conservación y de uso</li> </ul> </li> </ul>	<b>30%</b>	<p><b>A.</b> Identificación de características gastronómicas de las cocinas orientales más representativas internacionalmente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina china               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pekinesa</li> <li>– <i>Szechuan</i></li> <li>– Cantonesa</li> </ul> </li> <li>• Cocina japonesa</li> <li>• Cocina tailandesa</li> <li>• Cocina coreana</li> <li>• Cocina vietnamita</li> <li>• Cocina indonesia</li> <li>• Cocina hindú</li> </ul> <p><b>B.</b> Elección de ingredientes, especias y condimentos característicos de cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arroz</li> <li>– Frijol de soya</li> <li>– Tofu</li> <li>– Algas</li> <li>– Hojas y raíz del loto</li> <li>– Bambú</li> <li>– Carnes de res, pato, pollo, cerdo</li> <li>– Pescados y mariscos</li> <li>– Germinado de soya</li> <li>– Achicoria</li> <li>– Hongo</li> <li>– Jengibre</li> </ul> </li> </ul>



Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> <li>- Germen de trigo</li> <li>- Pastas</li> <li>- Huevo</li> <li>- Lichis</li> <li>- Sake</li> <li>- Mirin</li> <li>- Sésamo</li> <li>• Especias y condimentos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Shichimi togarashi</li> <li>- <i>Dashinomoto</i></li> <li>- <i>Wasabi</i></li> <li>- <i>Ajinomoto</i></li> <li>- <i>Furikake</i></li> <li>- <i>Furikake</i></li> <li>- <i>Furikake</i></li> <li>- <i>Ponzu</i></li> <li>- Curry</li> <li>- Condimentos de cinco especias o 5 perfumes</li> <li>- Salsa de ostión</li> <li>- Salsa hoisin</li> <li>- Salsa sri ra cha (salsa picante)</li> <li>- Vinagre de arroz</li> <li>- Aceite de sésamo</li> <li>- Canela</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Sal</li> <li>- Pimienta</li> <li>- Anís</li> <li>- Cardamomo</li> <li>- Clavo</li> </ul> </li> </ul>

**Sesión para recapitulación y entrega de evidencias.**

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

<b>Unidad de aprendizaje:</b>	Confección de platillos orientales	<b>Número</b>	<b>2</b>
<b>Propósito de la unidad</b>	Confeccionará platillos orientales acorde con los métodos culinarios y ejecución de recetas típicas de la cocina oriental para distinguir su oferta gastronómica.	60 horas	
<b>Resultado de aprendizaje:</b>	2.1 Utiliza técnicas y métodos culinarios orientales acorde al platillo típico o representativo a elaborar	20 horas	

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
Este resultado de aprendizaje se evaluará con la actividad 2.2.1						<p><b>A.</b> Desarrollo de métodos de cocción empleados en la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En medio aéreo o por concentración</li> <li>• En medio líquido o húmedo</li> <li>• En medio graso</li> <li>• Mixta</li> </ul> <p><b>B.</b> Desarrollo de métodos culinarios típicos de la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Honshao</li> <li>– Kanshao</li> <li>– Tuonshao</li> <li>– Zuanshao</li> <li>– Baishao</li> <li>– Shaushao</li> <li>– Mushimono</li> <li>– Nimono</li> <li>– Yakimono</li> <li>– Pilaf</li> </ul> </li> <li>• Fritura               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cingia</li> <li>– Ganugia</li> <li>– Nangia</li> <li>– Sugia</li> <li>– Kaoni</li> <li>– Tueipi</li> </ul> </li> </ul>

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<p><b>C.</b> Manejo de utensilios típicos que se emplean en la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Wok</i></li> <li>• <i>Tandoor</i></li> <li>• <i>Hangiri</i></li> <li>• <i>Makisli</i></li> <li>• <i>Manaita</i></li> <li>• <i>Makisu</i></li> <li>• <i>Oroshigane</i></li> <li>• <i>Oshikawali</i></li> <li>• <i>Saibashi</i></li> <li>• <i>Shamoji</i></li> <li>• <i>Suribachi</i></li> <li>• <i>Tawashi</i></li> <li>• <i>Tetsunabe</i></li> <li>• <i>Toghshi</i></li> <li>• <i>Uchiwa</i></li> <li>• <i>Uroko otoshi</i></li> <li>• <i>Zaru</i></li> <li>• <i>Fukin</i></li> <li>• <i>Ryoribashi</i></li> <li>• <i>Makisu</i></li> <li>• <i>Makiyakinabe</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Kanto</i></li> <li>– <i>Kansas</i></li> <li>– <i>Nagoya</i></li> </ul> </li> <li>• Palitas</li> <li>• Palillos chinos</li> <li>• Cucharones</li> <li>• Chuchillo chef chino</li> <li>• Cuchillo chef japonés</li> <li>• Arroceras</li> <li>• Vaporera de bambú</li> </ul>

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cestas de bambú</li> <li>• Tapetitos para sushi</li> <li>• <i>Ohashis</i></li> <li>• <i>Deba bocho</i></li> <li>• <i>Udon kiri</i></li> <li>• <i>Nakiri bocho</i></li> <li>• <i>Sashimi bocho</i></li> <li>• <i>Unagisaki hocho</i></li> </ul>

**C:** Conceptual

**P:** Procedimental

**A:** Actitudinal

Resultado de aprendizaje:		2.2 Ejecuta receta estándar oriental mediante las técnicas y métodos culinarios específicos.			40 horas	
Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
2.2.1 Realiza prácticas elaborando	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fotos y/o video de platillos elaborados.</li> </ul>	70%	<p><b>A.</b> Interpretación de elementos que integran las recetas típicas de la cocina oriental.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Camboya</li> <li>China</li> <li>Corea del Norte</li> <li>Corea del Sur</li> <li>Filipinas</li> <li>India</li> <li>Indonesia</li> <li>Japón</li> <li>Laos</li> <li>Malasia</li> <li>Myanmar (Birmania)</li> <li>Mongolia</li> <li>Singapur</li> <li>Tailandia</li> <li>Taiwán</li> <li>Tíbet</li> <li>Vietnam</li> </ul> <p><b>B.</b> Preparación de platillos característicos de la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aperitivos y entremeses</li> <li>Aves</li> <li>Bebidas</li> <li>Carnes</li> <li>Ensaladas</li> <li>Legumbres, hortalizas y verduras</li> <li>Pan, bollería y confitería</li> <li>Pastas</li> <li>Pescados y mariscos</li> <li>Sopas</li> </ul>

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<p><b>C.</b> Aplicación de métodos de cocción empleados en la cocina oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método <i>Honshao</i>.</li> <li>• Método <i>Kanshao</i>.</li> <li>• Método <i>Tuonshao</i>.</li> <li>• Método <i>Zuanshao</i>.</li> <li>• Método <i>Baishao</i>.</li> <li>• Método <i>Shaushao</i>.</li> <li>• Método <i>Mushimono</i>.</li> <li>• Método <i>Nimono</i>.</li> <li>• Método <i>Yakimono</i>.</li> <li>• Método <i>Pilaf</i>.</li> </ul> <p><b>D.</b> Ejecución de métodos de fritura empleados en la cocina oriental.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método <i>Cingia</i>.</li> <li>• Método <i>Ganugia</i>.</li> <li>• Método <i>Nangia</i>.</li> <li>• Método <i>Sugia</i>.</li> <li>• Método <i>Kaoni</i>.</li> <li>• Método <i>Tueipi</i>.</li> </ul>
<b>Sesión para recapitulación y entrega de evidencias.</b>						

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

## 2.5 Referencias

### Básica:

Ediciones Larousse. **El pequeño Larousse de la cocina. Más de 1,800 recetas internacionales.** Ediciones Larousse, México, 2004

Prandoni, Anna; Ghionna Rafaella. **La cocina asiática y sus bebidas. Recetas de sabores dulces y especiados.** Editorial De Vecchi, España, 2006.

### Complementaria:

HusainShehzad. **Cocina India.** Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2004.

Jeavons, Terry. **Cocina China. Más de 100 irresistibles recetas.** Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007

Williams, Judy. **Cocina Tailandesa.** Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.

Ribas, Monserrat. **Sushi: Recetas tradicionales japonesas.** Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007.

Parragon. **Recetas paso a paso: Wok y salteado.** Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.

### Páginas Web:

Características de la cocina oriental. **Disponible en:** <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=2073> (10/07/15)

Cocción pilaf. **Disponible en:** <http://www.enfemenino.com/cocina-internacional/arroz-f42058.html> (10/07/15)

Comida y cultura japonesa, oriental y no tan oriental. **Disponible en:** <http://shiroi-neko.blogspot.com/2008/05/glosario.html> (10/07/15)

Condimentos e ingredientes de la cocina china. **Disponible en:** <http://www.guiamiguelin.com/china/ingredientes.html> (10/07/15)

Diccionario culinario. **Disponible en:** [http://www.recetas.com/diccionario\\_culinario/](http://www.recetas.com/diccionario_culinario/) (10/07/15)

Gastronomía China. **Disponible en:** [http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_de\\_China](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_China) (10/07/15)

La cocina oriental. Un regalo para el cuerpo y el alma. **Disponible en:** <http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/> (10/07/15)

Métodos de cocción. **Disponible en:** <http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/> (10/07/15)

Recetas del Mundo. Asia. **Disponible en:** <http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia> (10/07/15)

Recetas del Mundo. Ingredientes de la cocina oriental. **Disponible en:** <http://www.recetas-faciles.com/cocina/receta48.html> (10/07/15)

Uso de ingredientes en la cocina oriental. **Disponible en:** <http://www.portalnet.cl/comunidad/gastronomia.616/701548-dato-uso-de-ingredientes-para-comida-oriental.html> (10/07/15)