

# **I. Guía Pedagógica del Módulo Elaboración de platillos orientales**

## Contenido

	<b>Pág.</b>
<b>I. Guía pedagógica</b>	
1. Descripción	3
2. Datos de identificación de la norma	4
3. Generalidades pedagógicas	5
4. Enfoque del módulo	13
5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad	16
6. Prácticas/ejercicios/problemas/actividades	27
<b>II. Guía de evaluación</b>	40
7. Descripción	41
8. Tabla de ponderación	45
9. Materiales para el Desarrollo de Actividades de Evaluación	46
10. Matriz de valoración o rúbrica	47

## 1. Descripción

La Guía Pedagógica es un documento que integra elementos técnico-metodológicos planteados de acuerdo con los principios y lineamientos del **Modelo Académico del Conalep** para orientar la práctica educativa del docente en el desarrollo de competencias previstas en los programas de estudio.

La finalidad que tiene esta guía es facilitar el aprendizaje de los alumnos, encauzar sus acciones y reflexiones y proporcionar situaciones en las que desarrollará las competencias. El docente debe asumir conscientemente un rol que facilite el proceso de aprendizaje, proponiendo y cuidando un encuadre que favorezca un ambiente seguro en el que los alumnos puedan aprender, tomar riesgos, equivocarse extrayendo de sus errores lecciones significativas, apoyarse mutuamente, establecer relaciones positivas y de confianza, crear relaciones significativas con adultos a quienes respetan no por su estatus como tal, sino como personas cuyo ejemplo, cercanía y apoyo emocional es valioso.

Es necesario destacar que el desarrollo de la competencia se concreta en el aula, ya que **formar con un enfoque en competencias significa crear experiencias de aprendizaje para que los alumnos adquieran la capacidad de movilizar, de forma integral, recursos que se consideran indispensables para saber resolver problemas en diversas situaciones o contextos**, e involucran las dimensiones cognitiva, afectiva y psicomotora; por ello, los programas de estudio, describen las competencias a desarrollar, entendiéndolas como la combinación integrada de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que permiten el logro de un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable del individuo en situaciones específicas y en un contexto dado. En consecuencia, la competencia implica la comprensión y transferencia de los conocimientos a situaciones de la vida real; ello exige relacionar, integrar, interpretar, inventar, aplicar y transferir los saberes a la resolución de problemas. Esto significa que **el contenido, los medios de enseñanza, las estrategias de aprendizaje, las formas de organización de la clase y la evaluación se estructuran en función de la competencia a formar**; es decir, el énfasis en la proyección curricular está en lo que los alumnos tienen que aprender, en las formas en cómo lo hacen y en su aplicación a situaciones de la vida cotidiana y profesional.

Considerando que el alumno está en el centro del proceso formativo, se busca acercarle elementos de apoyo que le muestren qué **competencias** va a desarrollar, cómo hacerlo y la forma en que se le evaluará. Es decir, mediante la guía pedagógica el alumno podrá **autogestionar su aprendizaje** a través del uso de estrategias flexibles y apropiadas que se transfieran y adopten a nuevas situaciones y contextos e ir dando seguimiento a sus avances a través de una autoevaluación constante, como base para mejorar en el logro y desarrollo de las competencias indispensables para un crecimiento académico y personal.

**2. Datos de Identificación de la Norma**

**Título:**

**Unidad (es) de competencia laboral:**

1.

**Código:**

**Nivel de competencia:**

### 3. Generalidades Pedagógicas

Con el propósito de difundir los criterios a considerar en la instrumentación de la presente guía entre los docentes y personal académico de planteles y Colegios Estatales, se describen **algunas consideraciones** respecto al desarrollo e intención de las competencias expresadas en los módulos correspondientes a la formación básica, propedéutica y profesional.

Los principios asociados a la **concepción constructivista del aprendizaje** mantienen una estrecha relación con los de la **educación basada en competencias**, la cual se ha concebido en el Colegio como el enfoque idóneo para orientar la formación ocupacional de los futuros profesionales técnicos y profesionales técnicos bachiller. Este enfoque constituye una de las opciones más viables para lograr la vinculación entre la educación y el sector productivo de bienes y servicios.

En los programas de estudio se proponen una serie de contenidos que se considera conveniente abordar para obtener los **Resultados de Aprendizaje establecidos**; sin embargo, se busca que este planteamiento le dé al docente la posibilidad de **desarrollarlos con mayor libertad y creatividad**.

En este sentido, se debe considerar que el papel que juegan el alumno y el docente en el marco del Modelo Académico del Conalep tenga, entre otras, las siguientes características:

#### El alumno:

- ❖ Mejora su capacidad para resolver problemas.
- ❖ Aprende a trabajar en grupo y comunica sus ideas.
- ❖ Aprende a buscar información y a procesarla.
- ❖ Construye su conocimiento.
- ❖ Adopta una posición crítica y autónoma.
- ❖ Realiza los procesos de autoevaluación y coevaluación.

#### El docente:

- ❖ Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional
- ❖ Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo
- ❖ Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios
- ❖ Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes
- ❖ Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional

En esta etapa se requiere una mejor y mayor organización académica que apoye en forma relativa la actividad del alumno, que en este caso es mucho mayor que la del docente; lo que no quiere decir que su labor sea menos importante. **El docente en lugar de transmitir vertical y unidireccionalmente los conocimientos, es un mediador del aprendizaje**, ya que:

- Planea y diseña experiencias y actividades necesarias para la adquisición de las competencias previstas. Asimismo, define los ambientes de aprendizaje, espacios y recursos adecuados para su logro.
- Proporciona oportunidades de aprendizaje a los estudiantes apoyándose en metodologías y estrategias didácticas pertinentes a los Resultados de Aprendizaje.
- Ayuda también al alumno a asumir un rol más comprometido con su propio proceso, invitándole a tomar decisiones.
- Facilita el aprender a pensar, fomentando un nivel más profundo de conocimiento.
- Ayuda en la creación y desarrollo de grupos colaborativos entre los alumnos.
- Guía permanentemente a los alumnos.
- Motiva al alumno a poner en práctica sus ideas, animándole en sus exploraciones y proyectos.

Considerando la importancia de que el docente planee y despliegue con libertad su experiencia y creatividad para el desarrollo de las competencias consideradas en los programas de estudio y especificadas en los Resultados de Aprendizaje, en las competencias de las Unidades de Aprendizaje, así como en la competencia del módulo; **podrá proponer y utilizar todas las estrategias didácticas que considere necesarias** para el logro de estos fines educativos, con la recomendación de que fomente, preferentemente, las estrategias y técnicas didácticas que se describen en este apartado.

Al respecto, entenderemos como estrategias didácticas los planes y actividades orientados a un desempeño exitoso de los resultados de aprendizaje, que incluyen estrategias de enseñanza, estrategias de aprendizaje, métodos y técnicas didácticas, así como, acciones paralelas o alternativas que el docente y los alumnos realizarán para obtener y verificar el logro de la competencia; bajo este tenor, **la autoevaluación debe ser considerada también como una estrategia por excelencia para educar al alumno en la responsabilidad y para que aprenda a valorar, criticar y reflexionar sobre el proceso de enseñanza y su aprendizaje individual.**

Es así como la selección de estas estrategias debe orientarse hacia un enfoque constructivista del conocimiento y estar dirigidas a que **los alumnos observen y estudien su entorno**, con el fin de generar nuevos conocimientos en contextos reales y el desarrollo de las capacidades reflexivas y críticas de los alumnos.

Desde esta perspectiva, a continuación se describen brevemente los tipos de aprendizaje que guiarán el diseño de las estrategias y las técnicas que deberán emplearse para el desarrollo de las mismas:

## TIPOS DE APRENDIZAJES.

### *Significativo*

Se fundamenta en una concepción constructivista del aprendizaje, la cual se nutre de diversas concepciones asociadas al cognoscitivismo, como la teoría psicogenética de Jean Piaget, el enfoque sociocultural de Vygotsky y la teoría del aprendizaje significativo de Ausubel.

Dicha concepción sostiene que el ser humano tiene la disposición de **aprender verdaderamente sólo aquello a lo que le encuentra sentido** en virtud de que está vinculado con su entorno o con sus conocimientos previos. Con respecto al comportamiento del alumno, se espera que sean capaces de desarrollar aprendizajes significativos, en una amplia gama de situaciones y circunstancias, lo cual equivale a “**aprender a aprender**”, ya que de ello depende la construcción del conocimiento.

### *Colaborativo.*

El aprendizaje colaborativo puede definirse como el conjunto de métodos de instrucción o entrenamiento para uso en grupos, así como de estrategias para propiciar el desarrollo de habilidades mixtas (aprendizaje y desarrollo personal y social). En el aprendizaje colaborativo **cada miembro del grupo es responsable de su propio aprendizaje, así como del de los restantes miembros del grupo** (Johnson, 1993.)

Más que una técnica, el aprendizaje colaborativo es considerado una filosofía de interacción y una forma personal de trabajo, que implica el manejo de aspectos tales como el **respeto a las contribuciones y capacidades individuales de los miembros del grupo** (Maldonado Pérez, 2007). Lo que lo distingue de otro tipo de situaciones grupales, es el desarrollo de la interdependencia positiva entre los alumnos, es decir, de una toma de conciencia de que **sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas**.

El aprendizaje colaborativo surge a través de transacciones entre los alumnos, o entre el docente y los alumnos, en un proceso en el cual cambia la responsabilidad del aprendizaje, del docente como experto, al alumno, y asume que el docente es también un sujeto que aprende. Lo más importante en la formación de grupos de trabajo colaborativo es vigilar que los elementos básicos estén claramente estructurados en cada sesión de trabajo. Sólo de esta manera se puede lograr que se produzca, tanto el esfuerzo colaborativo en el grupo, como una estrecha relación entre la colaboración y los resultados (Johnson & F. Johnson, 1997).

Los elementos básicos que deben estar presentes en los grupos de trabajo colaborativo para que éste sea efectivo son:

- la interdependencia positiva.
- la responsabilidad individual.
- la interacción promotora.
- el uso apropiado de destrezas sociales.
- el procesamiento del grupo.

Asimismo, el trabajo colaborativo se caracteriza principalmente por lo siguiente:

- Se desarrolla mediante **acciones de cooperación, responsabilidad, respeto y comunicación**, en forma sistemática, entre los integrantes del grupo y subgrupos.
- Va **más allá que sólo el simple trabajo en equipo** por parte de los alumnos. Básicamente se puede orientar a que los alumnos intercambien información y trabajen en tareas hasta que todos sus miembros las han entendido y terminado, aprendiendo a través de la colaboración.
- Se distingue por el desarrollo de una **interdependencia positiva entre los alumnos**, en donde se tome conciencia de que sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas.
- Aunque en esencia esta estrategia promueve la actividad en pequeños grupos de trabajo, se debe cuidar en el planteamiento de las actividades que **cada integrante obtenga una evidencia personal para poder integrarla a su portafolio de evidencias**.

### ***Aprendizaje Basado en Problemas.***

Consiste en la presentación de **situaciones reales o simuladas** que requieren la aplicación del conocimiento, en las cuales el **alumno debe analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución** (Díaz Barriga Arceo, 2003). Es importante aplicar esta estrategia ya que **las competencias se adquieren en el proceso de solución de problemas** y en este sentido, el alumno aprende a solucionarlos cuando se enfrenta a problemas de su vida cotidiana, a problemas vinculados con sus vivencias dentro del Colegio o con la profesión. Asimismo, el alumno se apropia de los conocimientos, habilidades y normas de comportamiento que le permiten la aplicación creativa a nuevas situaciones sociales, profesionales o de aprendizaje, por lo que:

- Se puede trabajar en forma individual o de grupos pequeños de alumnos que se reúnen a analizar y a resolver un problema seleccionado o diseñado especialmente para el logro de ciertos resultados de aprendizaje.



- Se debe presentar primero el problema, se identifican las necesidades de aprendizaje, se busca la información necesaria y finalmente se regresa al problema con una solución o se identifican problemas nuevos y se repite el ciclo.
- Los problemas deben estar diseñados para motivar la búsqueda independiente de la información a través de todos los medios disponibles para el alumno y además generar discusión o controversia en el grupo.
- El mismo diseño del problema debe estimular que los alumnos utilicen los aprendizajes previamente adquiridos.
- El diseño del problema debe comprometer el interés de los alumnos para examinar de manera profunda los conceptos y objetivos que se quieren aprender.
- El problema debe estar en relación con los objetivos del programa de estudio y con problemas o situaciones de la vida diaria para que los alumnos encuentren mayor sentido en el trabajo que realizan.
- Los problemas deben llevar a los alumnos a tomar decisiones o hacer juicios basados en hechos, información lógica y fundamentada, y obligarlos a justificar sus decisiones y razonamientos.
- Se debe centrar en el alumno y no en el docente.

## TÉCNICAS

### ***Método de proyectos.***

Es una técnica didáctica que incluye actividades que pueden requerir que los alumnos **investiguen, construyan y analicen información** que coincida con los objetivos específicos de una tarea determinada en la que se **organizan actividades desde una perspectiva experiencial**, donde el alumno aprende a través de la práctica personal, activa y directa con el propósito de aclarar, reforzar y construir aprendizajes (Intel Educación).

Para definir proyectos efectivos se debe considerar principalmente que:

- Los alumnos son el centro del proceso de aprendizaje.
- Los proyectos se enfocan en resultados de aprendizaje acordes con los programas de estudio.
- Las preguntas orientadoras conducen la ejecución de los proyectos.
- Los proyectos involucran múltiples tipos de evaluaciones continuas.
- El proyecto tiene conexiones con el mundo real.
- Los alumnos demuestran conocimiento a través de un producto o desempeño.

- La tecnología apoya y mejora el aprendizaje de los alumnos.
- Las destrezas de pensamiento son integrales al proyecto.

Para el presente módulo se hacen las siguientes recomendaciones:

- Integrar varios módulos mediante el método de proyectos, lo cual es ideal para desarrollar un trabajo colaborativo.
- En el planteamiento del proyecto, cuidar los siguientes aspectos:
  - ✓ Establecer el alcance y la complejidad.
  - ✓ Determinar las metas.
  - ✓ Definir la duración.
  - ✓ Determinar los recursos y apoyos.
  - ✓ Establecer preguntas guía. Las preguntas guía conducen a los alumnos hacia el logro de los objetivos del proyecto. La cantidad de preguntas guía es proporcional a la complejidad del proyecto.
  - ✓ Calendarizar y organizar las actividades y productos preliminares y definitivos necesarias para dar cumplimiento al proyecto.
- Las actividades deben ayudar a responsabilizar a los alumnos de su propio aprendizaje y a **aplicar competencias adquiridas** en el salón de clase **en proyectos reales**, cuyo planteamiento se basa en un problema real e **involucra distintas áreas**.
- El proyecto debe implicar que los alumnos **participen en un proceso de investigación**, en el que **utilicen diferentes estrategias de estudio**; puedan participar en el proceso de planificación del propio aprendizaje y les ayude a ser flexibles, reconocer al "otro" y comprender su propio entorno personal y cultural. Así entonces se debe favorecer el desarrollo de **estrategias de indagación, interpretación y presentación del proceso seguido**.
- De acuerdo a algunos teóricos, mediante el método de proyectos los alumnos buscan soluciones a problemas no convencionales, cuando llevan a la práctica el hacer y depurar preguntas, debatir ideas, hacer predicciones, diseñar planes y/o experimentos, recolectar y analizar datos, establecer conclusiones, comunicar sus ideas y descubrimientos a otros, hacer nuevas preguntas, crear artefactos o propuestas muy concretas de orden social, científico, ambiental, etc.
- En la gran mayoría de los casos los proyectos se llevan a cabo **fuera del salón de clase** y, dependiendo de la orientación del proyecto, en muchos de los casos pueden **interactuar con sus comunidades** o permitirle un **contacto directo con las fuentes de información** necesarias para el planteamiento de su trabajo. Estas experiencias en las que se ven involucrados hacen que aprendan a manejar y usar los recursos de los que disponen como el tiempo y los materiales.
- Como medio de evaluación se recomienda que todos los proyectos tengan **una o más presentaciones del avance para evaluar resultados** relacionados con el proyecto.

- Para conocer acerca del progreso de un proyecto se puede:
  - ✓ Pedir reportes del progreso.
  - ✓ Presentaciones de avance,
  - ✓ Monitorear el trabajo individual o en grupos.
  - ✓ Solicitar una bitácora en relación con cada proyecto.
  - ✓ Calendarizar sesiones semanales de reflexión sobre avances en función de la revisión del plan de proyecto.

### **Estudio de casos.**

El estudio de casos es una técnica de enseñanza en la que los alumnos **aprenden sobre la base de experiencias y situaciones de la vida real**, y se permiten así, construir su propio aprendizaje en un contexto que los aproxima a su entorno. Esta técnica se basa en la participación activa y en procesos colaborativos y democráticos de discusión de la situación reflejada en el caso, por lo que:

- Se deben representar situaciones problemáticas diversas de la vida para que se estudien y analicen.
- Se pretende que los alumnos generen soluciones válidas para los posibles problemas de carácter complejo que se presenten en la realidad futura.
- Se deben proponer datos concretos para reflexionar, analizar y discutir en grupo y encontrar posibles alternativas para la solución del problema planteado. Guiar al alumno en la generación de alternativas de solución, le permite desarrollar la habilidad creativa, la capacidad de innovación y representa un recurso para conectar la teoría a la práctica real.
- Debe permitir reflexionar y contrastar las propias conclusiones con las de otros, aceptarlas y expresar sugerencias.

El estudio de casos es pertinente usarlo cuando se pretende:

- Analizar un problema.
- Determinar un método de análisis.
- Adquirir agilidad en determinar alternativas o cursos de acción.
- Tomar decisiones.

Algunos teóricos plantean las siguientes fases para el estudio de un caso:

- **Fase preliminar:** Presentación del caso a los participantes

- **Fase de eclosión:** "Explosión" de opiniones, impresiones, juicios, posibles alternativas, etc., por parte de los participantes.
- **Fase de análisis:** En esta fase es preciso llegar hasta la determinación de aquellos hechos que son significativos. Se concluye esta fase cuando se ha conseguido una síntesis aceptada por todos los miembros del grupo.
- **Fase de conceptualización:** Es la formulación de conceptos o de principios concretos de acción, aplicables en el caso actual y que permiten ser utilizados o transferidos en una situación parecida.

### **Interrogación.**

Consiste en llevar a los alumnos a la **discusión y al análisis de situaciones o información**, con base en preguntas planteadas y formuladas por el docente o por los mismos alumnos, con el fin de explorar las capacidades del pensamiento al activar sus procesos cognitivos; se recomienda **integrar esta técnica de manera sistemática y continua** a las anteriormente descritas y al abordar cualquier tema del programa de estudio.

### **Participativo-vivenciales.**

Son un conjunto de elementos didácticos, sobre todo los que exigen un grado considerable de **involucramiento y participación de todos los miembros del grupo** y que sólo tienen como límite el grado de imaginación y creatividad del facilitador.

Los ejercicios vivenciales son una alternativa para llevar a cabo el proceso enseñanza-aprendizaje, no sólo porque facilitan la transmisión de conocimientos, sino porque además permiten **identificar y fomentar aspectos de liderazgo, motivación, interacción y comunicación del grupo**, etc., los cuales son de vital importancia para la organización, desarrollo y control de un grupo de aprendizaje.

Los ejercicios vivenciales resultan ser una situación planeada y estructurada de tal manera que representan una experiencia muy atractiva, divertida y hasta emocionante. El juego significa apartarse, salirse de lo rutinario y monótono, para asumir un papel o personaje a través del cual el individuo pueda manifestar lo que verdaderamente es o quisiera ser sin temor a la crítica, al rechazo o al ridículo.

El desarrollo de estas experiencias se encuentra determinado por los conocimientos, habilidades y actitudes que el grupo requiera revisar o analizar y por sus propias vivencias y necesidades personales.

#### 4. Enfoque del Módulo

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 conozca las características de los métodos y técnicas culinarias que se emplean en la cocina oriental, así como sus ingredientes, especias y condimentos para la elaboración de platillos conocidos en el mundo.

Si imaginamos Oriente<sup>1</sup> en su más amplia expresión, nos acuden a la mente extensos paisajes y espacios infinitos, mares cristalinos, templos de antiguas mitologías, una población cordial y generosa, colores brillantes y sabores intensos, especiados, hechos a partir de la tradición y la mezcla de religiones.

En casi todo el continente asiático existen auténticas y genuinas restricciones de orden religioso que no sólo influyen en los ingredientes típicos de algunas cocinas o de algunos pueblos, sino que también dan origen a ritos y usos característicos que aportan a la cocina un valor cultural e ideológico añadido.

En Asia existen elementos que unen las diferentes tendencias culinarias. Por lo que respecta a los ingredientes, el arroz es omnipresente como base de toda comida; basta pensar que  $\frac{3}{4}$  de la población mundial se alimenta de este importantísimo cereal.

Es un alimento muy completo y equilibrado que, dependiendo de la zona de cultivo y de su preparación, presenta aspectos y aromas diferentes. Se sirve solo en cuencos o se cocina con otros ingredientes, se emplea tal cual o se transforma en harina, aceite, vinagre, vino y salsas.

Otros ingredientes que forman parte de la cocina asiática típica son, sin lugar a dudas, las especias, dosificadas en diversas proporciones, cultivadas con métodos distintos, con aproximaciones y formas de saborearlas totalmente diferentes entre sí, pero siempre parte integrante de los menús orientales. Existen unos fundamentos ideológicos que aúnan en un mismo plano todas estas corrientes culinarias: la exaltación de la comida como un don, como vida.

Los pueblos de estas tierras llevan consigo un pasado histórico marcado por el hambre y la miseria. Muchas de estas comunidades, aún hoy, sobreviven en condiciones de extrema pobreza, pero viven con orgullo, amor por la vida y una férrea voluntad. La agricultura y la ganadería son sus principales actividades de sustento, lo que supone un acercamiento diario a los orígenes y a la tierra, sinónimo de comida y vida.

---

<sup>1</sup>La cocina asiática y sus bebidas. Págs. 9 y 10

### **Distintos países, distintas cocinas**

Asia es el continente más extenso de la Tierra y engloba, en el seno de un vastísimo territorio, muy diferentes y contrapuestas culturas, religiones, climas, poblaciones y también gastronomías.

La comida que ofrece un país no es sólo una cuestión de situación geográfica o de recursos de un territorio; la gastronomía es también historia, arte, ciencia, está formada por diferentes influencias culturales, por tradiciones antiguas que han sido transmitidas de pueblo en pueblo y de generación en generación, por preceptos religiosos que constituyen un auténtico y genuino patrimonio de experiencias espirituales y expresiones artísticas, de bagaje y conocimientos, información que se instala en un lugar y pasa a formar parte de una civilización.

¿Y dónde, si no en Asia, lugar místico por excelencia, se puede saborear la expresión más intensa y aguda de la importancia de la alimentación?

Será una cuestión de moda, pero también en algunos países de otros continentes, los restaurantes más en boga son, sin lugar a dudas, los asiáticos, desde los japoneses hasta los tailandeses, pasado por los chinos y los malasios, culturas gastronómicas orientales muy apreciadas por sus técnicas de cocción y los ingredientes que utilizan.

Las competencias profesionales a desarrollar durante este módulo están relacionadas con aspectos multidisciplinarios asociados también 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.

Básicamente este módulo se enfoca a los cuatro pilares de la educación, pero resalta el aprender a hacer, interrelacionado con un aprender a vivir, para que el alumno adquiera las habilidades y actitudes necesarias con fundamento en el aprender a aprender descritos al interior del programa, en la guía pedagógica y de evaluación. En el proceso de aprendizaje se guiará al alumno a desarrollar estrategias por medio del monitoreo, la autoevaluación y la coevaluación, es decir, se le guiará a cuestionarse activamente para asegurar que se cumple el aprendizaje.

En este contexto integral, la forma en que los alumnos se enfrenten a los aprendizajes debe ser diferente a las tradicionales y aunque se use la investigación en diferentes medios ya sean escritos, electrónicos o de campo con la finalidad de obtener información previa a los temas y tener una visión anticipada de lo que en un futuro será parte de su campo laboral, además, es necesario que los alumnos puedan aprender a organizar la información que van obteniendo en las investigaciones realizadas, por eso se recomienda recurrir a estrategias e instrumentos que le permitan realizar el agrupamiento de información y la esquematización mental y gráfica, pero también es necesario llevar a nuestros alumnos a aprender a ser analítico y crítico, aprender a aprender, como también a construir su aprendizaje bajo el proceso que mejor convenga a sus características, esto entre otras formas de enfrentarse al aprendizaje. Otro tema importante en este tipo de módulos es proporcionar al alumno las herramientas que le permitan ir monitoreando y verificando su propio proceso, como es la autointerrogación, la detección de los propios errores, así como la valoración entre pares.

Por otro lado en este ámbito laboral es muy importante formar en y para el trabajo colaborativo, buscando que cada uno de los miembros del grupo sea responsable de su propio aprendizaje, así como del de sus compañeros. Es necesario buscar para estos alumnos que el trabajo colaborativo se convierta en una forma de vida, respaldada por el respeto a las contribuciones y capacidades de los compañeros de grupo.

## 5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad

<b>Unidades I</b>	<b>Preelaboración de platillos orientales</b>
<b>Orientaciones Didácticas</b>	

En esta nueva perspectiva de formar a los futuros egresados de la carrera de Alimentos y Bebidas; en pleno respeto a su planeación didáctica, experiencia y creatividad; en reconocimiento a su loable función como principal actor del quehacer educativo en nuestra institución, conocedores de la complejidad que conlleva el proceso de aprendizaje de los jóvenes, le proponemos elementos didácticos adicionales, que usted podrá utilizar de la manera que crea más conveniente de acuerdo con su plan clase, tomando en cuenta siempre la concreción de los resultados de aprendizaje, establecidos en los programas de estudio, resolviendo problemas y reconstruyendo progresivamente su acción pedagógica, para lograr aprendizajes significativos: aplicados, modificados, desarrollados, usados y significados, adaptados, cambiados, empleados, adoptados, mejorados, reflexionados, criticados, vividos e internalizados.

Lo que básicamente se busca es cambiar el concepto de aula por el de centro de reflexión y de construcción del aprendizaje, para el desarrollo de competencias que contribuyen al desarrollo integral de los estudiantes, en sintonía con la política educativa nacional del nivel medio superior. Para lo anterior se proponen las siguientes orientaciones didácticas:

- Actúa consciente, sensible, comprometida y corresponsablemente, velando por el desarrollo humano sustentable de cada alumno, reflexionando sobre su función, didáctica y práctica docente.
- Describa a los alumnos que su función y práctica docente, están basadas en los cuatro pilares de la educación: APRENDER A APRENDER, APRENDER A HACER, APRENDER A VIVIR JUNTOS Y APRENDER A SER.
- Enfatiza que las competencias transversales al currículum del CONALEP, están demarcadas por atributos que ellos deben adquirir, de acuerdo con las cualidades descritas en el programa de estudios, por lo que es necesario, propicie la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que ello representará en la vida, apoyándose en la siguiente imagen:



- Narra el origen etnográfico de los pueblos, comunidades, sociedades, países y/o naciones asiáticos, acentuando aspectos culturales que inciden directamente en la gastronomía oriental o asiática, enfatizando sobre los diversos procesos, técnicas y métodos culinarios como materia prima, equipo y utensilios característicos de la cocina oriental, recurriendo a los conocimientos previos de los alumnos con fines diagnósticos.
- Promueve el uso responsable de las tecnologías de la Información y la Comunicación como el medio que proveerá a los estudiantes un acercamiento a los avances tecnológicos y científicos como una herramienta computacional e informática que procesan, almacenan, sintetizan, recuperan y presentan información representada de la más variada forma; ello, les proveerá un acercamiento en tiempo real de que lo acontece en el mundo relacionado no tan sólo con la profesión en la cual se están formando.
- Planea un *rally* académico a realizar en el aula y/o instalaciones del plantel relacionado con temas geográficos y socio-culturales de la gastronomía oriental o asiática, creando las pistas que conduzcan a las respuestas esperadas e indicando la búsqueda y acopio de información en revistas, libros, portales y videos gastronómicos cuya meta es lograr que los alumnos:
  - Descubran las características gastronómicas de las cocinas orientales o asiáticas más representativas internacionalmente.
  - Distingan costumbres y tradiciones de los pueblos asiáticos.
  - Establezcan diferencias y similitudes que influyen en la dieta asociando su impacto en la salud de las personas.
  - Conozcan y diferencien ingredientes, especias y condimentos característicos por cocina y país asiático.
  - Identifiquen los pros y/o contras de los métodos culinarios que emplean para elaborar algunos platillos
  - Identifiquen específicamente las aplicaciones culinarias por ingrediente, especia y condimento
  - Participen y colaboren como miembros de una brigada o equipo de trabajo en la consecución de metas con responsabilidad, en tiempo y forma.
- Define actividades académicas a resolver durante el rally de acuerdo con su plan clase, lo que implicará:
  - Establecer mecanismos de participación y duración del rally.
  - Crear retos atractivos apoyándose y/o seleccionando anécdotas, refranes, parodias, personajes contemporáneos, analogías, referencias humorísticas, trabalenguas, preguntas capciosas, colmos, poemas y/o adivinanzas que induzcan a la localización de pistas.
  - Sugerir el uso de materiales didácticos a emplear durante el rally académico de acuerdo con los mecanismos de participación definidos.
- Desarrolla la estrategia denominada **SQA** (lo que **Sé**, lo que **Quiero** saber, lo que **Aprendí**) indicando la elaboración de una matriz de clasificación a la conclusión del rally, para que los alumnos describan los hallazgos relacionados con los ingredientes, especias y condimentos empleados para la elaboración de platillos característicos de la cocina oriental.
- Indica la integración de un catálogo de utensilios típicos que se emplean en la cocina oriental, donde describan las características, usos, recomendaciones de mantenimiento e higiene, ciclo de vida y país de origen: Wok, Tandoor, Hangiri, Makisli, Manaita, Makisu, Oroshigane, Oshikawali, Saibashi, Shamoji, Suribachi, Tawashi, Tetsunabe, Toghshi, Uchiwa, Uroko otoshi, Zaru, Fukin, Ryoribashi, Makisu, Makiyakinabe,

Palitas, Palillos chinos, Cucharones, Chuchillo Chef chino, Cuchillo chef japonés, Arroceras, Vaporera de bambú, Cestas de bambú, Tapetitos para sushi, Ohashis, Deba bocho, Udon kiri, Nakiri bocho, Sashimi bocho, Unagisaki hocho, y otros que por su expertise recomiende.

- Ejemplifica los métodos de cocción que se emplean en la cocina oriental en el taller de alimentos y bebidas del plantel, seleccionando materia prima acorde al método: Honshao, Kanshao, Tuonshao, Zuanshao, Baishao, Shaushao, Mushimono, Nimono, Yakimono, Pilaf.
- Ejemplifica los métodos de fritura que se emplean en la cocina oriental en el taller de alimentos y bebidas del plantel, seleccionando materia prima acorde al método: Cingia, Ganugia, Nangia, Sugia, Kaoni, Tueipi.
- Describe los elementos que integran las recetas típicas de la cocina oriental: Camboya, China, Corea del Norte, Corea del Sur, Filipinas, India, Indonesia, Japón, Laos, Malasia, Myanmar (Birmania), Mongolia, Singapur, Tailandia, Taiwán, Tíbet, Vietnam.
- Enfatiza la importancia de las competencias que se describen a continuación, propiciando la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que les representará en la vida y que se fomentarán durante todo el módulo:
  - ✓ La autonomía, responsabilidad y cuidado de sí mismo, mediante el autoconocimiento que cada alumno va desarrollando, tanto de sus cualidades, como de las áreas en que debe trabajar para su reforzamiento, determinando las acciones de corto, mediano y largo plazo, necesarias para la consecución de los objetivos definidos, considerando los factores sociales, económicos y personales que pueden influir positiva o negativamente en los objetivos contemplados para planear, elegir alternativas y administrar los recursos con los que cuenta.
  - ✓ Que el alumno proponga soluciones a problemas reales o hipotéticos, con base en actividades de búsqueda de información objetiva y veraz, aplicación de lo aprendido, e innovación en los métodos establecidos. Asimismo, se promueve el análisis crítico y fundamentado.
  - ✓ El interés y el respeto por la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y que el alumno conozca puntos de vista diferentes sobre asuntos de interés público y personal, como condición para conformar el criterio personal de manera libre y sustentada.
  - ✓ El compromiso con el respeto a la persona, sin distinción de género, y la promoción de la igualdad de oportunidades para hombres y mujeres, asumiendo el alumno el papel de agente de cambio en el proceso de apertura de espacios de participación social y laboral de los que tradicionalmente se ha excluido al género femenino.
  - ✓ Que el alumno sea capaz de automotivarse en el logro de metas personales y académicas, de desarrollar la capacidad para regular y manejar sus propios impulsos y necesidades, asumir sus propios sentimientos y emociones y encauzarlos positivamente.
  - ✓ Que sea capaz de continuar aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades, lo que implica aprender a autorregular su proceso de aprendizaje y a resolver diversas problemáticas de la vida académica y profesional, realizando de manera sistemática la planificación de las actividades que le facilitarán aprender, la regulación de su proceso de aprendizaje y la evaluación de los resultados obtenidos tras la aplicación de la estrategia seleccionada.
  - ✓ Que desarrolle capacidades para establecer una comunicación asertiva y efectiva, en diversos contextos, así como para identificar canales alternos y plurales que diversifiquen la obtención de la información y los enfoques con que ésta es tratada, utilizando una segunda lengua en situaciones cotidianas y en la consulta e interpretación de documentos técnicos.

- ✓ Que aprenda a desempeñarse en situaciones de aprendizaje cooperativo y colaborativo, interactuando y trabajando para el logro de los objetivos y metas de aprendizaje del grupo, lo que contribuye también al desarrollo personal y social del alumno.
- ✓ Que participe activamente en la democracia, traducida en una mayor equidad en diversos ámbitos sociales y profesionales de su entorno. Todo ello con capacidad de tolerancia y flexibilidad de criterio para alcanzar consensos.
- ✓ Que ejecute buenas prácticas de higiene y seguridad asegurando la idoneidad y aptitud de alimentos en el desempeño de sus actividades profesionales.
- ✓ Que adquiera el compromiso social de sustentabilidad, aplicable más allá de lo relativo al medio ambiente, orientándose a la satisfacción de las necesidades actuales, sin perjuicio de las futuras generaciones en el plano social, tecnológico, económico, cultural y cualquier otro que se relacione con la preservación y bienestar de la especie humana.
- ✓ Que aprenda a minimizar el impacto de sus actividades cotidianas sobre el medio ambiente; consuma responsablemente; se desempeñe con seguridad, calidad y ética en espacios naturales y urbanos; elimine contaminantes o las fuentes de riesgo antes de que se generen, y seleccione y emplee materiales reciclables y biodegradables.

Destaca la importancia de las competencias transversales que se describen a continuación, durante este módulo:

- Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades.
- Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida.
- Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.
- Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.
- Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.
- Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar individualmente en diferentes fuentes de información:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– ¿Cuál fue el origen de la cocina oriental?</li> <li>– ¿Qué países se encuentran en el continente asiático?</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prandoni, Anna; Ghionna Rafaella. <u>La cocina asiática y sus bebidas. Recetas de sabores dulces y</u></li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué factores caracterizan a la gastronomía oriental o asiática?</li> <li>- ¿Qué ventajas se obtienen al navegar por Internet en la búsqueda de información relacionada con la gastronomía oriental o asiática para el desempeño académico, personal y profesional?</li> <li>• Redactar individualmente una síntesis organizando la información recopilada, en la que incluya:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Datos de bibliografía consultada</li> <li>- Páginas web consultadas indicando fecha de consulta, si fuera el caso.</li> <li>- Comentarios sobre los aspectos que resultaron nuevos para el desarrollo profesional.</li> </ul> </li> <li>• <b>Realizar la actividad número 1</b> “Descubriendo las características de la cocina oriental y la aplicación culinaria de ingredientes, especias y condimentos”, será el insumo para evaluar la actividad 1.2.1.</li> <li>• Debatir en equipo qué es la gastronomía oriental o asiática considerando como insumo la síntesis personal elaborada anteriormente</li> <li>• Elaborar un glosario de términos característicos de la cocina oriental.</li> <li>• <b>Realizar la actividad de evaluación 1.2.1.</b></li> <li>• Exponer ante el grupo por equipo de trabajo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las características gastronómicas de las cocinas orientales o asiáticas más representativas internacionalmente.</li> <li>- Costumbres y tradiciones de los pueblos asiáticos.</li> <li>- Diferencias y similitudes de la dieta comparándola con la dieta occidental.</li> <li>- Descripción de ingredientes, especias y condimentos característicos por cocina y país asiático.</li> <li>- Explicación de los pros y/o contras de los métodos culinarios que se emplean en la elaboración de platillos orientales</li> <li>- Descripción de las aplicaciones culinarias por ingrediente, especia y condimento característicos de la comida oriental.</li> <li>- Agradece en plenaria la atención brindada a nombre de los miembros de la brigada, ofreciendo la aclaración de dudas si fuera necesario, en cuyo caso, cualquier miembro de la brigada de trabajo podrá intervenir para las aclaraciones a que haya lugar.</li> </ul> </li> <li>• Organizar tareas para la realización del <i>rally</i> académico, lo que implicará tomar</li> </ul>	<p><b>especiados.</b> Editorial De Vecchi, España, 2006.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ediciones Larousse. <b><u>El pequeño Larousse de la cocina. Más de 1,800 recetas internacionales.</u></b> Ediciones Larousse, México, 2004</li> <li>• Husain Shehzad. <b><u>Cocina India.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2004.</li> <li>• Jeavons, Terry. <b><u>Cocina China. Más de 100 irresistibles recetas.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007</li> <li>• Williams, Judy. <b><u>Cocina Tailandesa.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.</li> <li>• Ribas, Monserrat. <b><u>Sushi: Recetas tradicionales japonesas.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007.</li> <li>• Parragon. <b><u>Recetas paso a paso: Wok y salteado.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.</li> <li>• Comida y cultura japonesa, oriental y no tan oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://shiroi-neko.blogspot.com/2008/05/glosario.html">http://shiroi-neko.blogspot.com/2008/05/glosario.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Resetas.com, diccionario culinario. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.recetas.com/diccionario_culinario/">http://www.recetas.com/diccionario_culinario/</a> (13/07/15)</li> <li>• La cocina oriental, exótico, sano y delicioso. <b>Disponible en:</b> <a href="http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/">http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/</a> (13/07/15)</li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<p>acuerdos entre los miembros de la brigada y distribuir equitativamente las actividades a ejecutar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar una receta de su propia creación, que incluya la descripción de ingredientes, especias y condimentos acordes con las aplicaciones de la cocina oriental, seleccionando ya sea:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Aves</li> <li>– Bebidas</li> <li>– Carnes</li> <li>– Ensaladas</li> <li>– Legumbres, hortalizas y verduras</li> <li>– Pescados y mariscos</li> <li>– Sopas</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los métodos de cocción, <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/">http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/</a> (13/07/15)</li> <li>• Cocina del mundo, recetas de todo el mundo. <b>Disponible en:</b> <a href="http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia">http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia</a> (13/07/15)</li> <li>• Recetas del mundo, Para los amantes de la cocina Oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.recetas-faciles.com/cocina/receta48.html">http://www.recetas-faciles.com/cocina/receta48.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Portalnet.cl, Uso de ingredientes para comida oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.portalnet.cl/comunidad/gastronomia.616/701548-dato-uso-de-ingredientes-para-comida-oriental.html">http://www.portalnet.cl/comunidad/gastronomia.616/701548-dato-uso-de-ingredientes-para-comida-oriental.html</a> (13/07/15)</li> </ul>

<b>Unidades II</b>	<b>Confección de platillos orientales.</b>
<b>Orientaciones Didácticas</b>	

Las actividades aquí diseñadas están centradas en el alumno, respondiendo a la didáctica institucional, entendiéndola y concibiéndola como el pivote de acciones que favorecen el mejoramiento de la calidad educativa para la competitividad; que posibilita cambiar el concepto de aula por el de centro de reflexión y de construcción del aprendizaje, para el desarrollo de competencias que contribuyen al desarrollo integral de los estudiantes, en sintonía con la política educativa nacional del nivel medio superior.

Por lo anterior, usted podrá dar el uso que considere pertinente, tomando en cuenta siempre la concreción de los resultados de aprendizaje, establecidos en los programas de estudio, resolviendo problemas y reconstruyendo progresivamente su acción pedagógica, para lograr aprendizajes significativos: aplicados, modificados, desarrollados, usados y significados, adaptados, cambiados, empleados, adoptados, mejorados, reflexionados, criticados, vividos e internalizados. Para el logro de lo antes planteado se propone:

- Planea visitas a establecimientos de la localidad que comercialicen productos orientales y/o empresas de restauración cuya oferta gastronómica sea oriental y/o cocina fusión, en caso de presentar alguna dificultad, recurrir a fuentes alternas de información como los videos que se publican en las páginas de internet.
- Demuestra la selección de recetas que contengan ya sea aves, carnes, pescados y mariscos, ensaladas, sopas, legumbres, hortalizas, verduras, y/o bebidas característicos de la cocina oriental.
- Demuestra la ejecución de la mise en place para la preelaboración del platillo acorde a la receta seleccionada y su planeación didáctica.
- Indica la elaboración de una receta a partir de las siguientes consideraciones:
  - Datos que describan como mínimo tres elementos: título (nombre del platillo, empleando argot culinario oriental), ingredientes y elaboración.

- Cantidades o porciones de ingredientes expresados en unidades de medida del sistema métrico y medidas caseras.
- Proceso de elaboración paso a paso (mise en place).
- Técnicas y/o métodos de cocción a ejecutar.
- Tiempo de elaboración del platillo incluyendo por separado las fases de preparación, cocinado y emplatado del platillo o bebida, según corresponda.
- Grado de dificultad de elaboración del plato, expresado como nivel de experiencia del cocinero.
- Número de porciones vs. número de comensales.
- Equipamiento de cocina necesario y entorno de preelaboración del platillo o bebida.
- Tareas a realizar en el área de producción.
- Fotografiar las fases de preparación, cocinado y emplatado del platillo o bebida, según corresponda y de acuerdo con los recursos disponibles ya sea que provengan de los integrantes de la brigada de trabajo, o bien, de los que se dispongan en el taller de alimentos y bebidas del plantel.
- Demuestra la elaboración de platillos característicos de la cocina oriental, considerando: Aperitivos y entremeses, aves, bebidas, carnes, pescados y mariscos, ensaladas, legumbres, hortalizas, verduras, pan, bollería, confitería, pastas, sopas.
- Enfatiza la importancia de las competencias que se describen a continuación, propiciando la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que les representará en la vida y que se fomentarán durante todo el módulo:
  - ✓ La autonomía, responsabilidad y cuidado de sí mismo, mediante el autoconocimiento que cada alumno va desarrollando, tanto de sus cualidades, como de las áreas en que debe trabajar para su reforzamiento, determinando las acciones de corto, mediano y largo plazo, necesarias para la consecución de los objetivos definidos, considerando los factores sociales, económicos y personales que pueden influir positiva o negativamente en los objetivos contemplados para planear, elegir alternativas y administrar los recursos con los que cuenta.
  - ✓ Que el alumno proponga soluciones a problemas reales o hipotéticos, con base en actividades de búsqueda de información objetiva y veraz, aplicación de lo aprendido, e innovación en los métodos establecidos. Asimismo, se promueve el análisis crítico y fundamentado.
  - ✓ El interés y el respeto por la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y que el alumno conozca puntos de vista diferentes sobre asuntos de interés público y personal, como condición para conformar el criterio personal de manera libre y sustentada.
  - ✓ El compromiso con el respeto a la persona, sin distinción de género, y la promoción de la igualdad de oportunidades para hombres y mujeres, asumiendo el alumno el papel de agente de cambio en el proceso de apertura de espacios de participación social y laboral de los que tradicionalmente se ha excluido al género femenino.
  - ✓ Que el alumno sea capaz de automotivarse en el logro de metas personales y académicas, de desarrollar la capacidad para regular y manejar sus propios impulsos y necesidades, asumir sus propios sentimientos y emociones y encauzarlos positivamente.

- ✓ Que sea capaz de continuar aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades, lo que implica aprender a autorregular su proceso de aprendizaje y a resolver diversas problemáticas de la vida académica y profesional, realizando de manera sistemática la planificación de las actividades que le facilitarán aprender, la regulación de su proceso de aprendizaje y la evaluación de los resultados obtenidos tras la aplicación de la estrategia seleccionada.
- ✓ Que desarrolle capacidades para establecer una comunicación asertiva y efectiva, en diversos contextos, así como para identificar canales alternos y plurales que diversifiquen la obtención de la información y los enfoques con que ésta es tratada, utilizando una segunda lengua en situaciones cotidianas y en la consulta e interpretación de documentos técnicos.
- ✓ Que aprenda a desempeñarse en situaciones de aprendizaje cooperativo y colaborativo, interactuando y trabajando para el logro de los objetivos y metas de aprendizaje del grupo, lo que contribuye también al desarrollo personal y social del alumno.
- ✓ Que participe activamente en la democracia, traducida en una mayor equidad en diversos ámbitos sociales y profesionales de su entorno. Todo ello con capacidad de tolerancia y flexibilidad de criterio para alcanzar consensos.
- ✓ Que ejecute buenas prácticas de higiene y seguridad asegurando la idoneidad y aptitud de alimentos en el desempeño de sus actividades profesionales.
- ✓ Que adquiera el compromiso social de sustentabilidad, aplicable más allá de lo relativo al medio ambiente, orientándose a la satisfacción de las necesidades actuales, sin perjuicio de las futuras generaciones en el plano social, tecnológico, económico, cultural y cualquier otro que se relacione con la preservación y bienestar de la especie humana.
- ✓ Que aprenda a minimizar el impacto de sus actividades cotidianas sobre el medio ambiente; consuma responsablemente; se desempeñe con seguridad, calidad y ética en espacios naturales y urbanos; elimine contaminantes o las fuentes de riesgo antes de que se generen, y seleccione y emplee materiales reciclables y biodegradables.

Destaca la importancia de las competencias transversales que se describen a continuación, durante este módulo:

- Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades.
- Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida.
- Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.
- Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.
- Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.
- Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.



Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recopilar individualmente imágenes de utensilios típicos de la cocina oriental, ya sea en medios impresos o electrónicos, como:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wok</li> <li>– Tandoor</li> <li>– Hangiri</li> <li>– Makisli</li> <li>– Manaita</li> <li>– Makisu</li> <li>– Oroshigane</li> <li>– Oshikawali</li> <li>– Saibashi</li> <li>– Shamoji</li> <li>– Suribachi</li> <li>– Tawashi</li> <li>– Tetsunabe</li> <li>– Toghshi</li> <li>– Uchiwa</li> <li>– Uroko otoshi</li> <li>– Zaru</li> <li>– Fukin</li> <li>– Ryoribashi</li> <li>– Makisu</li> <li>– Makiyakinabe</li> <li>– Palitas</li> <li>– Palillos chinos</li> <li>– Cucharones</li> <li>– Chuchillo chef chino</li> <li>– Cuchillo chef japonés</li> <li>– Arroceras</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prandoni, Anna; Ghionna Rafaella. <b><u>La cocina asiática y sus bebidas. Recetas de sabores dulces y especiados.</u></b> Editorial De Vecchi, España, 2006.</li> <li>• Ediciones Larousse. <b><u>El pequeño Larousse de la cocina. Más de 1,800 recetas internacionales.</u></b> Ediciones Larousse, México, 2004</li> <li>• Husain Shehzad. <b><u>Cocina India.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2004.</li> <li>• Jeavons, Terry. <b><u>Cocina China. Más de 100 irresistibles recetas.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007</li> <li>• Williams, Judy. <b><u>Cocina Tailandesa.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.</li> <li>• Ribas, Monserrat. <b><u>Sushi: Recetas tradicionales japonesas.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2007.</li> <li>• Parragon. <b><u>Recetas paso a paso: Wok y salteado.</u></b> Editorial Parragon Books, Estados Unidos de América, 2008.</li> <li>• Cocina oriental. <b>Disponible en:</b>  <a href="http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=2073">http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=2073</a> (13/07/15)</li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaporeras</li> <li>- Cestas de bambú</li> <li>- Tapetitos para sushi</li> <li>- Ohashis</li> <li>- Deba bocho</li> <li>- Udon kiri</li> <li>- Nakiri bocho</li> <li>- Sashimi bocho</li> <li>- Unagisaki hocho</li> <li>• Elaborar un catálogo con la participación de los miembros de equipo de trabajo, con las imágenes previamente recopiladas.</li> <li>• Elaborar un guión de observación, bajo la conducción del docente, para visitar establecimientos de la localidad con el propósito de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer el área de producción y servicio</li> <li>- Identificar materia prima y/o productos orientales que comercializan</li> <li>- Conocer su fórmula de restauración</li> <li>- Oferta gastronómica, o bien,</li> <li>- Cocina fusión con tendencia oriental</li> </ul> </li> <li>• Visitar el establecimiento de la localidad seleccionado, bajo la supervisión del docente, lo que implicará:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir a cabalidad las indicaciones tanto de la empresa como del docente.</li> <li>- Portar la filipina con amor, dignidad y respeto hacia sí mismo demostrando valores institucionales y personales                   <ul style="list-style-type: none"> <li>o Presentarse impecable y puntualmente</li> <li>o Portar la credencial de plantel que lo acredita como alumno CONALEP.</li> <li>o Interactuar con respeto, comprensión y tolerancia.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Relacionar lo observado en la empresa visitada con las actividades realizadas previamente en el plantel, razonando individualmente de forma crítica, creativa e hipotéticamente la experiencia vivida durante la visita</li> <li>• <b>Realizar la actividad número 2</b> “Ejecución de recetas seleccionando ingredientes, especias y condimentos característicos para la elaboración de platillos orientales”; será insumo para la evaluación de la actividad 2.2.1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfemenino.com, El arroz y sus diferentes cocciones. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.enfemenino.com/cocina-internacional/arroz-f42058.html">http://www.enfemenino.com/cocina-internacional/arroz-f42058.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Shiroy neke, Comida y cultura japonesa, oriental y no tan oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://shiroi-neko.blogspot.com/2008/05/glosario.html">http://shiroi-neko.blogspot.com/2008/05/glosario.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Condimentos e ingredientes. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.guiamiguelin.com/china/ingredientes.html">http://www.guiamiguelin.com/china/ingredientes.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Recetas.com, Recetario culinario. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.recetas.com/diccionario_culinario/">http://www.recetas.com/diccionario_culinario/</a> (13/07/15)</li> <li>• Gastronomía china. <b>Disponible en:</b> <a href="http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_China">http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_China</a> (13/07/15)</li> <li>• La cocina oriental, Un regalo para el cuerpo y para el alma. <b>Disponible en:</b> <a href="http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/">http://olgakostich.tripod.com/cocinaoriental/</a> (13/07/15)</li> <li>• Los métodos de cocción. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/Cocvina">http://www.gastronomiaycia.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/Cocvina</a> (13/07/15)</li> <li>• Cocina del mundo, Recetas de todo el mundo. <b>Disponible en:</b> <a href="http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia">http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia</a> (13/07/15)</li> <li>• Recetas del mundo, Para los amantes de la cocina oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.recetas-faciles.com/cocina/receta48.html">http://www.recetas-faciles.com/cocina/receta48.html</a> (13/07/15)</li> <li>• Uso de ingredientes para comida oriental. <b>Disponible en:</b> <a href="http://www.portalnet.cl/comunidad/gastronomia.616/701548-dato-uso-de-ingredientes-para-comida-oriental.html">http://www.portalnet.cl/comunidad/gastronomia.616/701548-dato-uso-de-ingredientes-para-comida-oriental.html</a></li> </ul>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar la actividad de evaluación 2.2.1</li> </ul>	(13/07/15)

## 6. Prácticas/Ejercicios /Problemas/Actividades

Nombre del Alumno:

Grupo:

Unidad de Aprendizaje 1:

Preelaboración de platillos orientales

Actividad núm. 1:

Descubriendo las características de la cocina oriental y la aplicación culinaria de ingredientes, especias y condimentos

Docente/alumno:

- Haz un recorrido geográfico individual y mentalmente por el continente asiático, sin apoyo de ninguna fuente de información, recurre sólo a tus conocimientos, y en una hoja:
  - Anota el nombre de los países que recordaste.
  - Describe cualquier tipo de información, datos, acontecimientos y /o noticias que relaciones con cada país.
  - ¿Qué conoces de sus costumbres y tradiciones?
  - ¿Qué sabes de la cocina oriental?
  - ¿Sabes cómo ha influido en la cocina internacional? o bien, ¿Identificas las cualidades nutritivas de sus métodos culinarios?

- ¿Qué te gustaría aprender de la cocina oriental?
- Investiga individualmente en diferentes fuentes de información:
  - ¿Cuál fue el origen de la cocina oriental?
  - ¿Qué países se encuentran en el continente asiático?
  - ¿Qué factores caracterizan a la gastronomía oriental o asiática?
  - ¿Qué ventajas se obtienen al navegar por Internet en la búsqueda de información relacionada con la gastronomía oriental o asiática para el desempeño académico, personal y profesional?
- Redacta individualmente una síntesis organizando la información recopilada, que incluya:
  - Datos de bibliografía consultada
  - Datos de páginas web consultadas, indicando fecha de consulta, si fuera el caso.
  - Comentarios de aspectos que resultaron nuevos para tu desarrollo profesional.
- Selecciona palabras que hayan resultado de tu interés o nuevas, iniciando la integración y elaboración del glosario de términos.
- Recuerda que escribir correctamente y respetando la ortografía de cada término o palabra, tanto en español como en idioma extranjero.
- Haz un recorrido geográfico individual y mentalmente por el continente asiático, apoyándote con un mapamundi, y en una hoja:
  - Anota el nombre de los países que recordaste, verificando si estás en lo correcto o no.
  - Describe cualquier tipo de información, datos, acontecimientos y /o noticias que relaciones con cada país.
  - ¿Qué conoces de sus costumbres y tradiciones?
  - ¿Qué sabes de la cocina oriental?
- Investiga individualmente en diferentes fuentes de información:
  - ¿Cuál fue el origen de la cocina oriental?
  - ¿Qué países se encuentran en el continente asiático?
  - ¿Qué factores caracterizan a la gastronomía oriental o asiática?
- Redacta individualmente una síntesis organizando la información recopilada, incluyendo:
  - Datos de bibliografía consultada
  - Páginas web consultadas indicando fecha de consulta, si fuera el caso.
  - Comentarios de aspectos que resultaron nuevos para el desarrollo profesional.
- Elabora una matriz para distribuir la información que obtuviste a partir de tu investigación y de acuerdo con tu percepción clasifícala en tres columnas: aprendizaje cognitivo; aprendizaje procedimental; aprendizaje actitudinal.

Ejemplo:

Aprendizaje cognitivo	Aprendizaje procedimental	Aprendizaje actitudinal
Ahora sé que la geografía humana es una ciencia social que estudia a las sociedades y sus territorios.	Me permite obtener datos relacionados con los patrones y procesos involucrados en el estudio de la población en sus distintos espacios, distribución, movimientos	La geografía me permite conocer cómo interactúan y cómo es la convivencia entre los pueblos, a partir de su historia, costumbres, tradiciones, cultura, economía.

	migratorios así como los demográficos. Que la demografía estudia a la población para fines estadísticos.	
--	---	--

- Selecciona palabras que hayan resultado de tu interés o nuevas, iniciando la integración y elaboración del glosario de términos.
- Recuerda que escribir correctamente y respetando la ortografía de cada término o palabra, tanto en español como en idioma extranjero.
- ¿Qué ventajas se obtienen al navegar por Internet en la búsqueda de información relacionada con la gastronomía oriental o asiática para el desempeño académico, personal y profesional?

- Observa individualmente el siguiente grupo de imágenes e identifica a que país corresponde cada una, con excepción del mapamundi:



<http://www.pepekitchen.com/wp-content/uploads/2010/01/especias-tai.jpg>



[http://www.eturismoviajes.com/wp-content/uploads/2008/12/2203612896\\_01d9b0fd83.jpg](http://www.eturismoviajes.com/wp-content/uploads/2008/12/2203612896_01d9b0fd83.jpg)



<http://www.china-family-adventure.com/image-files/chinese-new-year-ancestors-temple.jpg>



[http://www.mescladis.org/mm/image/cocina\\_china.jpg](http://www.mescladis.org/mm/image/cocina_china.jpg)



<http://japonenunatazadete.files.wordpress.com/2007/11/platosushi.jpg>



<http://comunidad.muchoviaje.com/CS/photos/tailandia/images/765/283x425.aspx>



[http://1.bp.blogspot.com/\\_0gevJKk5w/Swq7MWxjy\\_I/AAAAAAAAAdY/2Z1AuQku--E/s1600/cocina+coreana+2.jpg](http://1.bp.blogspot.com/_0gevJKk5w/Swq7MWxjy_I/AAAAAAAAAdY/2Z1AuQku--E/s1600/cocina+coreana+2.jpg)



[http://farm4.static.flickr.com/3552/3448977132\\_af01e5737e.jpg](http://farm4.static.flickr.com/3552/3448977132_af01e5737e.jpg)



[http://3.bp.blogspot.com/\\_HsjU3r1eCA/SdCZE0\\_pc5I/AAAAAAAABsF/vbGHO8LfNTI/s400/nasi+goreng.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_HsjU3r1eCA/SdCZE0_pc5I/AAAAAAAABsF/vbGHO8LfNTI/s400/nasi+goreng.jpg)



<http://sataymalaysia.com/images/satay3.jpg>





- Verifica en el mapamundi qué países no están representados en las imágenes, y complementa la información recopilando imágenes que correspondan a los países faltantes, ya sea en revistas, periódicos, folletos o imágenes que aparezcan publicadas en páginas web.
- Elabora individualmente una ficha técnica por país asiático, que contenga información sintética relacionada con:
  - Demografía
  - Características de la población
  - Idioma o lenguas
  - Religión
  - Economía



- Circunstancias históricas y humanas
- Selecciona palabras que hayan resultado de tu interés o nuevas, iniciando la integración y elaboración del glosario de términos
- Analiza nuevamente cada foto y relaciónala con las actividades profesionales que deberás realizar en el futuro, describiendo brevemente cómo vas a utilizar esta información obtenida, para la elaboración de platillos característicos de la cocina oriental.
  
- Reflexiona sobre tu conducta, hábitos, actitudes y valores para identificar si ya estás en condiciones de:
  - Portar la filipina con amor, dignidad y respeto hacia ti mismo demostrando sensibilidad y respeto con deontología profesional:
  - Proponer formas o maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.
  - Aportar puntos de vista con apertura considerando los de tus compañeros de manera reflexiva.
  - Asumir una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuentas coadyuvando al trabajo en equipo como miembro de la brigada.
  - Valorar el arte como manifestación gastronómica o culinaria como la expresión de tus ideas, sensaciones y emociones.
  - Experimentar el arte gastronómico como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio.
  - Reconocer que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechazar toda forma de discriminación.
  - Dialogar y aprender de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales mediante la ubicación de sus propias circunstancias en un contexto más amplio.
  - Asumir que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.
  - Asumir una actitud que favorezca la solución de problemas ambientales ya sea en la escuela, la casa o en la comunidad donde vives.
  - Reconocer y comprender las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global desde tu ámbito de responsabilidad como persona, estudiante, profesional y miembro de una comunidad.
  - Reconocer que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechazar toda forma de discriminación.
  - Dialogar y aprender de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales mediante la ubicación de sus propias circunstancias en un contexto más amplio.
  - Asumir que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.
- Haz una lista de tus debilidades y fortalezas para que identifiques los aspectos que debes reforzar para ser mejor persona, y determina un plan de acción personal para lograrlo.

**Equipo de trabajo:**

- Participen en el rally académico que se efectuará en el aula, siguiendo las reglas y/o mecanismos que indique el docente.
- Planeen, organicen y distribuyan tareas equitativamente, todos los miembros de la brigada deben participar.
- Identifiquen ideas clave para la localización de pistas, mismas que estarán relacionadas con aspectos que inciden en la gastronomía oriental o asiática.
- Resuelvan los acertijos, tomen acuerdos y decidan qué pruebas proveerán como evidencia y respuesta, ya sean impresas, electrónicas o físicas.
- Elaboren una matriz de clasificación de ingredientes, especias y condimentos empleados en la cocina oriental describiendo: características, aplicaciones culinarias y país que los utiliza, les presentamos un ejemplo:

País	Ingrediente/especia y/o condimentos	Aplicación culinaria
China y Japón	<p><b>Hojas y raíz del loto</b></p> 	<p>Flor que se emplea en la alimentación humana, utilizándose fundamentalmente las semillas (cocidas o tostadas, sin el embrión amargo) y el rizoma (cocido o salteado).</p> <p>En la cocina china se utilizan las hojas para aromatizar las comidas con las que se condimenta. En la cocina japonesa se utiliza comúnmente la raíz.</p>  <p>Raíz de loto con mousse de arraitxiki</p>

- Analicen la información contenida en la matriz de clasificación, intercambien opiniones y utilicen el siguiente formato de acuerdo con las instrucciones contenidas en cada apartado, para que describan la experiencia vivida durante el rally académico:

Lo que sabemos	Lo que queremos saber	Lo que aprendimos
Describir brevemente qué conocían de los ingredientes, especias y condimentos que hasta este momento han empleado para elaborar cualquier platillo.	Plantear dudas o incógnitas al docente sobre ingredientes, especias y condimentos relacionadas con sus características y aplicaciones culinarias.	Narrar qué nuevos conocimientos utilizarán en la selección de ingredientes, especias y condimentos para elaborar platillos que respondan a los criterios de la cocina oriental.

- Integren definiciones y/o palabras clave a su glosario de términos, cuidando que la escritura sea correcta tanto en idioma español como en extranjero, recuerden que la información seleccionada formará parte del argot que profesionalmente utilizarán en su carrera.

<b>Nombre del Alumno:</b>		<b>Grupo:</b>	
<b>Unidad de Aprendizaje 2:</b>	Preelaboración de platillos orientales		
<b>Actividad núm. 1:</b>	Descubriendo las características de la cocina oriental y la aplicación culinaria de ingredientes, especias y condimentos		

### DOCENTE:

- Actúa consciente, sensible, comprometida y corresponsablemente coadyuvando al desarrollo humano sustentable de cada alumno.
- Demuestra congruencia deontológica mediante las buenas prácticas de higiene y sanidad.
- Acompaña y da seguimiento al alumno durante su proceso de aprendizaje, definiendo con oportunidad medidas de apoyo en caso necesario, asegurando que adquiera las competencias requeridas.
- Verifica disponibilidad de ingredientes, especias, condimentos y utensilios característicos de la cocina oriental, considerando a su elección:
  - Equipo y mobiliario del área de trabajo
    - Ryoribashi
    - Makisu
    - Makiyakinabe
      - Kanto
      - Kansas
      - Nagoya
    - Palitas
    - Palillos chinos
    - Cucharones
    - Chuchillo chef chino
    - Cuchillo chef japonés
    - Arroceras
    - Vaporera de bambú
    - Cestas de bambú
    - Tapetitos para sushi
    - Ohashis
    - Deba bocho
    - Udon kiri
    - Nakiri bocho
    - Sashimi bocho
    - Unagisaki hocho
  - Utensilios típicos de la cocina oriental
    - Wok
    - Tandoor
    - Hangiri
    - Makisli
    - Manaita
    - Makisu
    - Oroshigane
    - Oshikawali
    - Saibashi
    - Shamoji
    - Suribachi
    - Tawashi
    - Tetsunabe
    - Toghshi
    - Uchiwa
    - Uroko otoshi
    - Zaru
    - Fukin
  - Ingredientes básicos de la cocina oriental
    - Arroz
    - Frijol de soya
    - Tofu
    - Algas
    - Hojas y raíz del loto
    - Bambú
    - Carnes de res, pato, pollo, cerdo
    - Pescados y mariscos
    - Germinado de soya
    - Achicoria
    - Hongo (shitake)
    - Jengibre
    - Germen de trigo
    - Pastas (soya, arroz, huevo, papa)
    - Huevo (tamago)
    - Lichies
    - Sake (vino de arroz)
    - Mirin (vino de arroz)
    - Sésamo

- Especias y condimentos característicos de la cocina oriental
    - Shichimi togarashi
    - Dashinomoto
    - Wasabi
    - Ajinomoto
    - Furikake (sake)
    - Furikake (eloi)
    - Furikake (nori)
    - Ponzu
  - Curry
  - Condimentos de cinco especias o 5 perfumes
  - Salsa de ostión
  - Salsa hoisin
  - Salsa sri ra cha (salsa picante)
  - Vinagre de arroz
  - Aceite de sésamo
  - Canela
  - Azúcar
  - Sal
  - Pimienta
  - Anís
  - Cardamomo
  - Clavo
- Material para higienizar y desinfectar ya sea materia prima, productos, equipos y mobiliarios del área de producción.
- Selecciona recetas para la elaboración de platillos orientales, bajo los siguientes criterios:
    - De menor a mayor grado de dificultad de elaboración
    - Distribuir las 60 horas de práctica para elaborar el platillo de acuerdo con el grado de dificultad de la receta, en pleno respeto a su planeación didáctica.
    - Disponibilidad y cantidad de ingredientes, especias, condimentos.
    - Número de porciones
    - Rendimiento por porción
    - Costo por porción
    - Tiempo de preelaboración
    - Tiempo de cocción o fritura
    - Temperatura de servicio
    - Métodos de preparación
    - Equipo para la preelaboración
    - Equipo para presentación
    - Recomendaciones para la presentación final de:
      - Aperitivos
      - Entremeses
      - Arroces
      - Aves
      - Bebidas
      - Carnes
      - Ensaladas
      - Frutas
    - Huevos
    - Legumbres
    - Hortalizas
    - Verduras
    - Pan, bollería, confitería, postres
    - Pastas
    - Papas o patatas
    - Pescados y mariscos
    - Platos principales
    - Salsas, bases y condimentos,
    - Sopas
- Ejemplifica procedimientos para desarrollar métodos de cocción de acuerdo con los criterios de la cocina oriental tipo:
    - Honshao
    - Kanshao
    - Tuonshao
    - Zuanshao
    - Baishao
    - Shaushao
    - Mushimono
    - Nimono
    - Yakimono
    - Pilaf

- Ejemplifica procedimientos para desarrollar métodos de fritura de acuerdo con los criterios de la cocina:
  - Cingia
  - Ganugia
  - Nangia
  - Sugia
  - Kaoni
  - Tueipi

**Notas:**

- a) Consulte la página: <http://cocinadelmundo.com/recetas/Asia> para fácil localización de recetas que han publicado algunos países del continente asiático:
- |                   |                      |                |
|-------------------|----------------------|----------------|
| ✓ Afganistán      | ✓ Indonesia          | ✓ Singapur     |
| ✓ Bangladesh      | ✓ Japón              | ✓ Sri Lanka    |
| ✓ Bhutan          | ✓ Kazajistán         | ✓ Tailandia    |
| ✓ Camboya         | ✓ Laos               | ✓ Taiwán       |
| ✓ China           | ✓ Macao              | ✓ Tayikistán   |
| ✓ Corea del Norte | ✓ Malasia            | ✓ Tíbet        |
| ✓ Corea del Sur   | ✓ Myanmar (Birmania) | ✓ Turkmenistán |
| ✓ Filipinas       | ✓ Mongolia           | ✓ Uzbekistán   |
| ✓ Hong Kong       | ✓ Nepal              | ✓ Vietnam      |
| ✓ India           | ✓ Pakistán           |                |
- Indica el uso de fuentes de información alterna como videos publicados en internet, en caso de presentar alguna dificultad relacionada con ingredientes, especias, condimentos y utensilios característicos de la cocina oriental.
  - Utilizar el glosario de la comida y cultura japonesa, oriental y no tan oriental, que aparece en el Anexo, proporcionando una copia a los alumnos como apoyo en realización de esta práctica.

**ALUMNO:**

- Porta filipina con amor, dignidad y respeto hacia sí mismo demostrando sensibilidad y cumplimiento deontológico profesional desde y con:
  - Higiene personal
  - Higiene en el medio de trabajo
  - Buenas prácticas de higiene y sanidad
  - Aptitudes y actitudes evitando prácticas inadmisibles
  - Valores institucionales y personales

**Disposición rutinaria del área de producción**

- Verifica el funcionamiento y estado del equipo de cocina:
  - Antes de iniciar labores

- Confirmando que funcione, y;
- Asegurándose de que está limpio.
- Limpia el área de trabajo:
  - Lavando con agua y jabón la mesa de trabajo;
  - Secando la mesa de trabajo con toallas desechables/ trapos de cocina;
  - Aplicando solución desinfectante a la mesa de trabajo, y;
  - Antes y después de la jornada de trabajo.
- Lava los utensilios de cocina:
  - Tallándolos con fibra y jabón al chorro de agua;
  - Enjuagándolos con agua limpia;
  - Colocándolos en una solución desinfectante después de lavarlos y al final de cada jornada;
  - En cada cambio de producto alimenticio y cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos, y;
  - Al inicio y fin de cada jornada de trabajo.
- Limpia el equipo de cocina:
  - Apagándolo antes de iniciar su limpieza;
  - Retirando los alimentos que se encuentren dentro del equipo;
  - Lavando las superficies del equipo con agua y jabón;
  - Aplicando una solución desinfectante;
  - Cambiando los contenedores del equipo cuando están sucios/ caducos, y;
  - Verificando que la temperatura del equipo de cocina sea la que le corresponde por su tipo.

### **Selección de utensilios típicos de la cocina oriental**

- Distingue características y usos culinarios, así como el país de origen: Wok, Tandoor, Hangiri, Makisli, Manaita, Makisu, Oroshigane, Oshikawali, Saibashi, Shamoji, Suribachi, Tawashi, Tetsunabe, Toghshi, Uchiwa, Uroko otoshi, Zaru, Fukin, Ryoribashi, Makisu, Makiyakinabe, Palitas, Palillos chinos, Cucharones, Chuchillo chef chino, Cuchillo chef japonés, Arrocera, Vaporera y cestas de bambú, Tapetitos para sushi, Ohashis, Deba bocho, Udon kiri, Nakiri bocho, Sashimi bocho, Unagisaki hocho.
- Manipula, higieniza y conserva utensilios acorde con recomendaciones y criterios de la cocina oriental.

### **Desarrollo de métodos de cocción característicos de la cocina oriental**

- Ejecuta el método *Honshao* para producir cocción con salsa de soja y adición de caramelo para dar color.
- Ejecuta el método *Kanshao* para producir cocción durante un largo periodo de tiempo a fuego muy bajo en una cantidad pequeña de caldo.
- Ejecuta el método *Tuonshao* es muy parecido al *Honshao* y varía por el uso de un fondo consistente en cebolla para ensalzar los aromas de los alimentos utilizados.
- Ejecuta el método *Zuanshao* para producir cocción que consiste en el uso de salvado y de sake.
- Ejecuta el método *Baishao* como técnica de cocción que consiste en sazonar con salsa de soja, sin aportar color a los alimentos.

- Ejecuta el método Shaushao que consiste en utilizar tenmenjan (salsa de alubias de soja) cocida a fuego muy lento.
- Ejecuta el método Mushimono produciendo cocción al vapor, ya que mantiene intactos los sabores y las propiedades de los alimentos tratados bajo método.
- Ejecuta el método Nimono diferenciando que la cocción es a fuego lento y se realiza muy rápido, sumergiendo trocitos de carne o pescado en buena cantidad de líquido, que no hay que dejar que se evapore del todo para poder mantener el preparado húmedo y tierno.
- Ejecuta el método Yakimono que es recomendado para carnes que se deseen más crujientes mediante cocción más fuerte a la plancha o parrilla de manera que se crea una costra exterior apetecible y tostada.
- Ejecuta el método Pilaf dorando el arroz en materia grasa con el doble de materia grasa que de arroz, hasta que los granos queden translúcidos, sometiendo a fuego lento para que absorba el líquido por completo, al quedar sin agua significará que está bien hecho.

### **Desarrollo de métodos de fritura característicos de la cocina oriental**

- Ejecuta el método Cingia para freír el alimento pasado sólo por el condimento y no por el rebozado; queda crujiente por fuera y poco cocido por dentro.
- Ejecuta el método Ganugia para a freír el alimento condimentado y espolvoreado por fuera con fécula, harina de trigo y pan rallado; en general, se produce la fritura a 140 °C – 160 °C en abundante aceite.
- Ejecuta el método Nangia para freír el alimento pasado por la masa de rebozar y cocinado a 140 °C – 160 °C.
- Ejecuta el método Sugia distinguiendo que se refiere a una fritura muy parecida a la Nangia y consiste en la adición de lardo y levadura a la masa de rebozar.
- Ejecuta el método Kaoni corresponde a un tipo de fritura especial de la cocina de Pekín que consiste en el uso de una masa de rebozar a base de clara de huevo ligeramente montada y fécula o harina de trigo;
- Ejecuta el método Tueipi es una fritura donde los alimentos son pasados por fécula y cocinados a alta temperatura, al final de la cocción, el alimento queda consistente y crujiente.

### **Elaboración de platillos orientales**

- Ejecuta la mise en place cuidando el tiempo de preparación y utilizando ingredientes característicos de la cocina oriental de acuerdo con la receta seleccionada.
- Emplea y/o convierte unidades de medida por porción indicada en receta.
- Manipula higiénicamente la materia prima acorde a características organolépticas y de caducidad;
- Emplea utensilios característicos de la cocina oriental diferenciando nombre, usos recomendados y equipo de cocina según el platillo a elaborar.

- Ejecuta el proceso de elaboración del platillo considerando aplicaciones, métodos y técnicas culinarias de acuerdo con los criterios de la cocina oriental.
- Presenta el platillo confeccionado en loza característica de la cocina oriental que corresponda considerando: Tiempo de carta o menú, temperatura para su consumo; tipo de servicio; comensal/cliente, evento; elementos decorativos que provean armonía visual y sensorial para la degustación y tamaño de las porciones.



## **II. Guía de Evaluación del Módulo Elaboración de platillos orientales**

## 7. Descripción

La guía de evaluación es un documento que define el proceso de recolección y valoración de las evidencias requeridas por el módulo desarrollado y tiene el propósito de guiar en la evaluación de las competencias adquiridas por los alumnos, asociadas a los Resultados de Aprendizaje; en donde además, describe las técnicas y los instrumentos a utilizar y la ponderación de cada actividad de evaluación. Los Resultados de Aprendizaje se definen tomando como referentes: las **competencias genéricas** que va adquiriendo el alumno para desempeñarse en los ámbitos personal y profesional que le permitan convivir de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad; las **disciplinares**, esenciales para que los alumnos puedan desempeñarse eficazmente en diversos ámbitos, desarrolladas en torno a áreas del conocimiento y las **profesionales** que le permitan un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable de su ejercicio profesional y de actividades laborales específicas, en un entorno cambiante que exige la multifuncionalidad.

La importancia de la evaluación de competencias, bajo un enfoque de **mejora continua**, reside en que es un proceso por medio del cual se obtienen y analizan las evidencias del desempeño de un alumno con base en la guía de evaluación y rúbrica, para emitir un juicio que conduzca a tomar decisiones.

La evaluación de competencias se centra en el desempeño real de los alumnos, soportado por evidencias válidas y confiables frente al referente que es la guía de evaluación, la cual, en el caso de competencias profesionales, está asociada con alguna normalización específica de un sector o área y no en contenidos y/o potencialidades.

El **Modelo de Evaluación** se caracteriza porque es **Confiable** (que aplica el mismo juicio para todos los alumnos), **Integral** (involucra las dimensiones intelectual, social, afectiva, motriz y axiológica), **Participativa** (incluye autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación), **Transparente** (congruente con los aprendizajes requeridos por la competencia), **Válida** (las evidencias deben corresponder a la guía de evaluación).

### **Evaluación de los Aprendizajes.**

Durante el proceso de enseñanza - aprendizaje es importante considerar tres finalidades de evaluación: **diagnóstica, formativa y sumativa.**

La evaluación **diagnóstica** nos permite establecer un **punto de partida** fundamentado en la detección de la situación en la que se encuentran nuestros alumnos. Permite también establecer vínculos socio-afectivos entre el docente y su grupo. El alumno a su vez podrá obtener información sobre los aspectos donde deberá hacer énfasis en su dedicación. El docente podrá **identificar las características del grupo y orientar adecuadamente sus estrategias.** En esta etapa pueden utilizarse mecanismos informales de recopilación de información.

La evaluación **formativa** se realiza durante todo el proceso de aprendizaje del alumno, en forma constante, ya sea al finalizar cada actividad de aprendizaje o en la integración de varias de éstas. Tiene como finalidad **informar a los alumnos de sus avances** con respecto a los aprendizajes que deben alcanzar y advertirle sobre dónde y en qué aspectos tiene debilidades o dificultades para poder regular sus procesos. Aquí se admiten errores, se identifican y se corrigen; es factible trabajar colaborativamente. Asimismo, el docente puede asumir nuevas estrategias que contribuyan a mejorar los resultados del grupo.

Finalmente, la evaluación **sumativa** es adoptada básicamente por una función social, ya que mediante ella se asume una acreditación, una promoción, un fracaso escolar, índices de deserción, etc., a través de **criterios estandarizados y bien definidos**. Las evidencias se elaboran en forma individual, puesto que se está asignando, convencionalmente, un criterio o valor. Manifiesta la síntesis de los logros obtenidos por ciclo o período escolar.

### Actividades de Evaluación

Los programas de estudio están conformados por Unidades de Aprendizaje (UA) que agrupan Resultados de Aprendizaje (RA) vinculados estrechamente y que requieren irse desarrollando paulatinamente. Dado que se establece un resultado, es necesario comprobar que efectivamente éste se ha alcanzado, de tal suerte que en la descripción de cada unidad se han definido las actividades de evaluación indispensables para evaluar los aprendizajes de cada uno de los RA que conforman las unidades.

Esto no implica que no se puedan desarrollar y evaluar otras actividades planteadas por el docente, pero es importante no confundir con las actividades de aprendizaje que realiza constantemente el alumno para contribuir a que logre su aprendizaje y que, aunque se evalúen con fines formativos, no se registran formalmente en el **Sistema de Administración Escolar SAE**. El **registro formal** procede sólo para las actividades descritas en los programas y planes de evaluación.

De esta manera, cada uno de los RA tiene asignada al menos una actividad de evaluación, a la cual se le ha determinado una ponderación con respecto a la Unidad a la cual pertenece. Ésta a su vez, tiene una ponderación que, sumada con el resto de Unidades, **conforma el 100%**. Es decir, para considerar que se ha adquirido la competencia correspondiente al módulo de que se trate, deberá **ir acumulando** dichos porcentajes a lo largo del período para estar en condiciones de acreditar el mismo. Cada una de estas ponderaciones dependerá de la relevancia que tenga la AE con respecto al RA y éste a su vez, con respecto a la Unidad de Aprendizaje. Estas ponderaciones las asignará el especialista diseñador del programa de estudios.

La ponderación que se asigna en cada una de las actividades queda asimismo establecida en la **Tabla de ponderación**, la cual está desarrollada en una hoja de cálculo que permite, tanto al alumno como al docente, ir observando y calculando los avances en términos de porcentaje, que se van alcanzando (ver apartado 8 de esta guía).

Esta tabla de ponderación contiene los Resultados de Aprendizaje y las Unidades a las cuales pertenecen. Asimismo indica, en la columna de actividades de evaluación, la codificación asignada a ésta desde el programa de estudios y que a su vez queda vinculada al Sistema de Evaluación Escolar SAE. Las columnas de aspectos a evaluar, corresponden al tipo de aprendizaje que se evalúa: **C = conceptual; P = Procedimental y A = Actitudinal**. Las siguientes tres columnas indican, en términos de porcentaje: la primera el **peso específico** asignado desde el programa de estudios para esa actividad; la segunda, **peso logrado**, es el nivel que el alumno alcanzó con base en las evidencias o desempeños demostrados; la tercera, **peso acumulado**, se refiere a la suma de los porcentajes alcanzados en las diversas actividades de evaluación y que deberá acumular a lo largo del ciclo escolar.

Con respecto al agente o responsable de llevar a cabo la evaluación, se distinguen tres categorías: la **autoevaluación** que se refiere a la valoración que hace el alumno sobre su propia actuación, lo que le permite reconocer sus posibilidades, limitaciones y cambios necesarios para mejorar su aprendizaje. Los roles de evaluador y evaluado coinciden en las mismas personas

La **coevaluación** es la que los alumnos se evalúan mutuamente, es decir, evaluadores y evaluados intercambian su papel alternativamente; los alumnos en conjunto, participan en la valoración de los aprendizajes logrados, ya sea por algunos de sus miembros o del grupo en su conjunto; La coevaluación permite al alumno y al docente:

- Identificar los logros personales y grupales
- Fomentar la participación, reflexión y crítica constructiva ante situaciones de aprendizaje
- Opinar sobre su actuación dentro del grupo
- Desarrollar actitudes que se orienten hacia la integración del grupo
- Mejorar su responsabilidad e identificación con el trabajo
- Emitir juicios valorativos acerca de otros en un ambiente de libertad, compromiso y responsabilidad

La **heteroevaluación** que es el tipo de evaluación que con mayor frecuencia se utiliza, donde el docente es quien, evalúa, su variante externa, se da cuando agentes no integrantes del proceso enseñanza-aprendizaje son los evaluadores, otorgando cierta objetividad por su no implicación.

Otro elemento que complementa a la matriz de ponderación es la **rúbrica o matriz de valoración**, que establece los **indicadores y criterios** a considerar para evaluar, ya sea un producto, un desempeño o una actitud y la cual se explicará a continuación.

Una matriz de valoración o rúbrica es, como su nombre lo indica, una matriz de doble entrada en la cual se establecen, por un lado, los **indicadores** o aspectos específicos que se deben tomar en cuenta como **mínimo indispensable** para evaluar si se ha logrado el resultado de aprendizaje esperado y, por otro, los criterios o **niveles de calidad o satisfacción alcanzados**. En las celdas centrales se describen los criterios que se van a utilizar para evaluar esos indicadores, explicando cuáles son las características de cada uno.

Los criterios que se han establecido son: **Excelente**, en el cual, además de cumplir con los estándares o requisitos establecidos como necesarios en el logro del producto o desempeño, es propositivo, demuestra iniciativa y creatividad, o que va más allá de lo que se le solicita como mínimo, aportando elementos adicionales en pro del indicador; **Suficiente**, si cumple con los estándares o requisitos establecidos como necesarios para demostrar que se ha desempeñado adecuadamente en la actividad o elaboración del producto. Es en este nivel en el que podemos decir que se ha adquirido la competencia. **Insuficiente**, para cuando no cumple con los estándares o requisitos mínimos establecidos para el desempeño o producto.

### **Evaluación mediante la matriz de valoración o rúbrica**

Un punto medular en esta metodología es que al alumno se le proporcione el **Plan de evaluación**, integrado por la **Tabla de ponderación y las Rúbricas**, con el fin de que pueda conocer qué se le va a solicitar y cuáles serán las características y niveles de calidad que deberá cumplir para demostrar que ha logrado los resultados de aprendizaje esperados. Asimismo, él tiene la posibilidad de autorregular su tiempo y esfuerzo para recuperar los aprendizajes no logrados.

Como se plantea en los programas de estudio, en una **sesión de clase previa a finalizar la unidad**, el docente debe hacer una **sesión de recapitulación** con sus alumnos con el propósito de valorar si se lograron los resultados esperados; con esto se pretende que el alumno tenga la oportunidad, en caso de no lograrlos, de rehacer su evidencia, realizar actividades adicionales o repetir su desempeño nuevamente, con el fin de recuperarse de inmediato y no esperar hasta que finalice el ciclo escolar acumulando deficiencias que lo pudiesen llevar a no lograr finalmente la competencia del módulo y, por ende, no aprobarlo.

La matriz de valoración o rúbrica tiene asignadas a su vez valoraciones para cada indicador a evaluar, con lo que el docente tendrá los elementos para evaluar objetivamente los productos o desempeños de sus alumnos. Dichas valoraciones están también vinculadas al SAE y a la matriz de ponderación. Cabe señalar que **el docente no tendrá que realizar operaciones matemáticas para el registro de los resultados de sus alumnos**, simplemente deberá marcar en cada celda de la rúbrica aquella que más se acerca a lo que realizó el alumno, ya sea en una hoja de cálculo que emite el SAE o bien, a través de la Web.

8. Tabla de Ponderación

UNIDAD	RA	ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN	ASPECTOS A EVALUAR			% Peso Específico	% Peso Logrado	% Peso Acumulado
			C	P	A			
1. Preelaboración de platillos orientales	1.1 Prepara el área de trabajo, equipo y utensilios de cocina empleando técnicas higiénico-sanitarias.	1.2.1.	▲	▲	▲	30		
	1.2 Selecciona ingredientes, especias y condimentos de acuerdo con el platillo oriental a preelaborar.							
<b>% PESO PARA LA UNIDAD</b>						<b>30</b>		
2. Confección de platillos orientales	2.1 Utiliza técnicas y métodos culinarios orientales acorde al platillo típico o representativo a elaborar.	2.2.1	▲	▲	▲	70		
	2.2 Ejecuta receta estándar oriental mediante las técnicas y métodos culinarios específicos.							
<b>% PESO PARA LA UNIDAD</b>						<b>70</b>		
<b>PESO TOTAL DEL MÓDULO</b>						<b>100</b>		

**9. Materiales para el Desarrollo  
de Actividades de Evaluación**

## 10. Matriz de Valoración o Rúbrica

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

<b>Siglema:</b> ELPO-02	<b>Nombre del Módulo:</b>	<b>Elaboración de platillos orientales</b>	<b>Nombre del Alumno:</b>	
<b>Docente evaluador:</b>		<b>Grupo:</b>	<b>Fecha:</b>	
<b>Resultado de Aprendizaje:</b>	<b>1.2</b> Selecciona ingredientes, especias y condimentos de acuerdo con el platillo oriental a preelaborar.	<b>Actividad de evaluación:</b>	<b>1.2.1</b> Ejecuta actividades culinarias para seleccionar ingredientes, especias y condimentos característicos de la cocina oriental para la preelaboración de un platillo tipo.	

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
<b>Higiene durante el desempeño (AUTOEVALUACION)</b>	5	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción bajo los criterios característicos y básicos de la cocina oriental.</li> <li>• Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias.</li> <li>• Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que pudieran contaminar la materia prima o productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra actitudes profesionales acorde a lo requerido en las buenas prácticas de higiene desde el enfoque de seguridad alimentaria.</li> <li>• No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuman antes y durante la jornada de trabajo.</li> </ul>	<p>Omite alguno de los siguientes criterios deontológicos profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostrar actitudes profesionales acorde a lo requerido en las buenas prácticas de higiene desde el enfoque de seguridad alimentaria.</li> <li>• Prescindir de estornudar, toser sobre los alimentos, tocarse la boca con las manos al manipular alimentos, secarse el sudor de su frente con el antebrazo o con el uniforme y mucho menos con el lito peinarse o maquillarse en la zona de producción de alimentos, comer o masticar chicle en horas de trabajo, fumar antes y durante la jornada de trabajo.</li> </ul>



INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Identificación de características de la cocina oriental	30	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferencia que en casi todo el continente asiático existen restricciones de orden religioso que no sólo influyen en los ingredientes típicos de algunas cocinas o pueblos, sino que también dan origen a ritos y usos característicos que aportan un valor cultural a la gastronomía internacional.</li> <li>Identifica que la dieta de esas poblaciones básicamente consiste en consumir mayores cantidades de pescado y carnes blancas y menor de carnes rojas; que es baja en consumo de grasas y dulces.</li> <li>Detecta que las características de la cocina oriental pueden representar un área de oportunidad para emprender su propio negocio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ubica geográficamente los países de oriente cuya cocina es reconocida en la gastronomía a nivel internacional, con más de 3 mil años de antigüedad.</li> <li>Identifica que entre los ingredientes típicos de la cocina oriental se encuentran las algas, la soja, hojas y raíz de loto, tofu, sésamo, curry, bambú, cardamomo.</li> <li>Identifica que las especias y los condimentos son reconocidos como sanos y muy frescos por los métodos culinarios que emplean.</li> <li>Asocia que la dieta oriental está basada en productos básicos muy saludables como legumbres, arroz, muchas verduras, pescado y carnes blancas.</li> <li>Distingue que la población oriental en su dieta reduce al mínimo el consumo de la carne roja y de los dulces.</li> <li>Distingue que en los países orientales prefieren el uso de métodos de cocción al vapor, guisado y salteado que el de frituras.</li> <li>Distingue que los platos se presentan generalmente todos de una vez, a diferencia de las costumbres occidentales.</li> </ul>	<p>Omite alguno de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ubicar geográficamente los países de oriente cuya cocina es reconocida en la gastronomía a nivel internacional, con más de 3 mil años de antigüedad.</li> <li>Identificar que entre los ingredientes típicos de la cocina oriental se encuentran las algas, la soja, hojas y raíz de loto, tofu, sésamo, curry, bambú, cardamomo.</li> <li>Identificar que las especias y los condimentos son reconocidos como sanos y muy frescos por los métodos culinarios que emplean.</li> <li>Asociar que la dieta oriental está basada en productos básicos muy saludables como legumbres, arroz, muchas verduras, pescado y carnes blancas.</li> <li>Distinguir que la población oriental en su dieta reduce al mínimo el consumo de la carne roja y de los dulces.</li> <li>Distinguir que en los países orientales prefieren el uso de métodos de cocción al vapor, guisado y salteado que el de frituras.</li> <li>Distinguir que los platos se</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
				presentan generalmente todos de una vez, a diferencia de las costumbres occidentales.
<b>Ejecución de receta estándar</b>	<b>30</b>	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza recursos con principios de sustentabilidad.</li> <li>Separa desechos en orgánicos e inorgánicos.</li> <li>Desconecta equipo eléctrico para evitar consumo innecesario de energía eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona receta estándar que corresponda a un tiempo del menú.</li> <li>Ejecuta la mise en place que corresponda a la receta seleccionada, disponiendo materia prima, equipo y utensilios requeridos.</li> <li>Emplea el tiempo de preparación indicado en receta.</li> <li>Selecciona ingredientes especificados en receta.</li> <li>Emplea y/o convierte unidades de medida por porción indicada.</li> <li>Manipula higiénicamente la materia prima acorde a características organolépticas y fechas preferentes de consumo.</li> <li>Emplea utensilios y equipo de cocina característicos de la cocina oriental.</li> <li>Aplica criterios característicos y básicos de la cocina oriental en la preelaboración de platillos.</li> </ul>	Omite alguno de los siguientes elementos o no los realiza de acuerdo con lo establecido en el rango de suficiente : <ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar receta estándar que corresponda a un tiempo del menú.</li> <li>Ejecutar la mise en place que corresponda a la receta seleccionada,</li> <li>Emplear el tiempo de preparación indicado en receta.</li> <li>Seleccionar ingredientes especificados en receta.</li> <li>Emplear y/o convertir unidades de medida por porción indicada.</li> <li>Manipular higiénicamente la materia prima</li> <li>Emplear utensilios y equipo de cocina característicos de la cocina oriental.</li> <li>Aplicar criterios característicos y básicos de la cocina oriental en la preelaboración de platillos</li> </ul>
<b>Preelaboración de platillos</b>	<b>35</b>	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta las buenas prácticas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica las condiciones de uso del área de producción en instalaciones de gas, eléctricas y de gas; mesas de trabajo, utensilios, equipo.</li> </ul>	Omite alguno de los siguientes elementos o no los realiza de acuerdo con lo establecido en el rango de suficiente :

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<p>higiene y sanidad (BPHS) relacionando que se trata de realizar una serie de procedimientos y actividades exigidas en el área de producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue la trascendencia profesional de incorporar términos y argot que se emplea en la elaboración de platillos que corresponden a la cocina oriental.</li> <li>• Disminuye mediante la ejecución de BPHS la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona ingredientes, especias y condimentos que se emplean en la cocina oriental distinguiendo características organolépticas y aplicaciones culinarias.</li> <li>• Realiza la mise en place de acuerdo con lo indicado en receta seleccionada disponiendo la materia prima de origen animal y/o vegetal mediante las técnicas y/o métodos según corresponda a la aplicación culinaria.</li> <li>• Toma en cuenta los principios, recomendaciones y criterios característicos de la cocina oriental para la preelaboración del platillo correspondiente.</li> <li>• Desarrollo métodos culinarios que responden a las características de la cocina oriental.</li> <li>• Evita contaminación cruzada manipulando higiénicamente alimentos, utensilios, equipo y mobiliario que emplea en la mise en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar las condiciones de uso del área de producción</li> <li>• Seleccionar ingredientes, especias y condimentos que se emplean en la cocina oriental.</li> <li>• Realizar la mise en place de acuerdo con lo indicado en receta seleccionada.</li> <li>• Tomar en cuenta los principios, recomendaciones y criterios característicos de la cocina oriental para la preelaboración del platillo correspondiente.</li> <li>• Desarrollar métodos culinarios que responden a las características de la cocina oriental.</li> <li>• Evitar contaminación cruzada</li> </ul>
	100			

### MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

Siglema: ELPO-02	Nombre del Módulo:	Elaboración de platillos orientales	Nombre del Alumno:
Docente evaluador:		Grupo:	Fecha:
Resultado de Aprendizaje:	2.2 Ejecuta receta estándar oriental mediante las técnicas y métodos culinarios específicos.	Actividad de evaluación:	1.2.1 Realiza ejercicios para elaborar platillos orientales. (HETEROEVALUACION)

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Ejecución de métodos de cocción típicos de la cocina oriental	20	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue que los métodos más habituales para la elaboración de platillos orientales son al vapor, el salteado y la fritura.</li> <li>Diferencia ingredientes que se emplean por cada método de cocción.</li> <li>Valora la importancia de utilizar los nombres específicos que corresponden a cada método de fritura para su desempeño profesional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta el método <i>Honshao</i> para producir cocción con salsa de soja y adición de caramelo para dar color.</li> <li>Ejecuta el método <i>Kanshao</i> para producir cocción durante un largo periodo de tiempo a fuego muy bajo en una cantidad pequeña de caldo.</li> <li>Ejecuta el método <i>Tuonshao</i> es muy parecido al <i>Honshao</i> y varía por el uso de un fondo consistente en cebolla para ensalzar los aromas de los alimentos utilizados.</li> <li>Ejecuta el método <i>Zuanshao</i> para producir cocción que consiste en el uso de salvado y de sake.</li> <li>Ejecuta el método <i>Baishao</i> como técnica de cocción que consiste en sazonar con salsa de soja, sin aportar color a los alimentos.</li> <li>Ejecuta el método <i>Shaushao</i> que consiste en utilizar tenmenjan (salsa de alubias de soja) cocida a fuego muy lento.</li> <li>Ejecuta el método <i>Mushimono</i></li> </ul>	<p>Omite ejecutar alguno de los métodos de cocción o no los realiza de acuerdo con lo establecido en el rango de suficiente :</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>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
			<p>produciendo cocción al vapor, ya que mantiene intactos los sabores y las propiedades de los alimentos tratados bajo método.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta el método <i>Nimono</i> diferenciando que la cocción es a fuego lento y se realiza muy rápido, sumergiendo trocitos de carne o pescado en buena cantidad de líquido, que no hay que dejar que se evapore del todo para poder mantener el preparado húmedo y tierno.</li> <li>Ejecuta el método <i>Yakimono</i> que es recomendado para carnes que se deseen más crujientes mediante cocción más fuerte a la plancha o parrilla de manera que se crea una costra exterior apetecible y tostada.</li> <li>Ejecuta el método <i>Pilaf</i> dorando el arroz en materia grasa con el doble de materia grasa que de arroz, hasta que los granos queden translúcidos, sometiendo a fuego lento para que absorba el líquido por completo, al quedar sin agua significará que está bien hecho.</li> </ul>	
<b>Ejecución de métodos de fritura empleados en la cocina oriental</b>	<b>20</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sigue los procedimientos culinarios para cada método de cocción y fritura característicos de la cocina oriental.</li> <li>Valora la importancia de utilizar los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta el método <i>Cingia</i> para freír el alimento pasado sólo por el condimento y no por el rebozado; queda crujiente por fuera y poco cocido por dentro.</li> <li>Ejecuta el método <i>Ganugia</i> para a freír el alimento condimentado y espolvoreado por fuera con fécula,</li> </ul>	<p>Omite ejecutar alguno de los métodos de fritura o no los realiza de acuerdo con lo establecido en el rango de suficiente :</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> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		<p>nombres específicos que corresponden a cada método de fritura para su desempeño profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Investiga el nombre de otros métodos de cocción empleados en la cocina oriental, distinguiendo el país que los emplea.</li> </ul>	<p>harina de trigo y pan rallado; en general, se produce la fritura a 140 °C – 160 °C en abundante aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta el método <i>Nangia</i> para freír el alimento pasado por la masa de rebozar y cocinado a 140 °C – 160 °C.</li> <li>Ejecuta el método <i>Sugia</i> distinguiendo que se refiere a una fritura muy parecida a la <i>Nangia</i> y consiste en la adición de lardo y levadura a la masa de rebozar.</li> <li>Ejecuta el método <i>Kaoni</i> corresponde a un tipo de fritura especial de la cocina de Pekín que consiste en el uso de una masa de rebozar a base de clara de huevo ligeramente montada y fécula o harina de trigo;</li> <li>Ejecuta el método <i>Tueipi</i> es una fritura donde los alimentos son pasados por fécula y cocinados a alta temperatura, al final de la cocción, el alimento queda consistente y crujiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Método <i>Sugia</i>.</li> <li>Método <i>Kaoni</i></li> <li>Método <i>Tueipi</i></li> </ul>
<b>Manejo de utensilios típicos</b>	<b>20</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue el origen de cada utensilio relacionando su utilidad con las costumbres y hábitos alimentarios de cada población que integra el continente asiático.</li> <li>Diferencia que los utensilios están hechos con materiales naturales que responden a aspectos culturales, socioeconómicos y de condiciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue características y usos culinarios, así como el país de origen: Wok, Tandoor, Hangiri, Makisli, Manaita, Makisu, Oroshigane, Oshikawali, Saibashi, Shamoji, Suribachi, Tawashi, Tetsunabe, Toghshi, Uchiwa, Uroko otoshi, Zaru, Fukin, Ryoribashi, Makisu, Makiyakinabe, Palitas, Palillos chinos, Cucharones, Chuchillo chef chino, Cuchillo chef japonés, Arroceras, Vaporera y cestas de bambú,</li> </ul>	<p>Omite alguno de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguir características y usos culinarios, así como el país de origen de los utensilios típicos</li> <li>Manipular, higienizar y conservar utensilios acorde con recomendaciones y criterios de la cocina oriental.</li> </ul>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		climáticas que prevalecen en cada país.	<p>Tapetitos para sushi, Ohashis, Deba bocho, Udon kiri, Nakiri bocho, Sashimi bocho, Unagisaki hocho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manipula, higieniza y conserva utensilios acorde con recomendaciones y criterios de la cocina oriental.</li> </ul>	
<b>Elaboración platillos</b>	<b>40</b>	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preserva el agua evitando el consumo excesivo y la contaminación con sentido de corresponsabilidad para su conservación.</li> <li>Separa desechos en orgánicos e inorgánicos.</li> <li>Desconecta equipo eléctrico para evitar consumo innecesario de energía.</li> <li>Diferencia ingredientes, especias, condimentos, aplicaciones, técnicas y métodos culinarios característicos de la cocina oriental por país</li> <li>Presenta el platillo confeccionado en la loza que corresponde considerando además: paridad del platillo con el tipo de empresa y de servicio; fórmula de restauración e imagen corporativa de la empresa, estándares de calidad que establece la empresa.</li> <li>Evita contaminación cruzada en los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta la mise en place cuidando el tiempo de preparación y utilizando ingredientes característicos de la cocina oriental de acuerdo con la receta seleccionada.</li> <li>Emplea y/o convierte unidades de medida por porción indicada en receta.</li> <li>Manipula higiénicamente la materia prima acorde a características organolépticas y de caducidad;</li> <li>Emplea utensilios característicos de la cocina oriental diferenciando nombre, usos recomendados y equipo de cocina según el platillo a elaborar.</li> <li>Ejecuta el proceso de elaboración del platillo considerando aplicaciones, métodos y técnicas culinarias de acuerdo con los criterios de la cocina oriental.</li> <li>Presenta el platillo confeccionado en loza característica de la cocina oriental que corresponda y considerando: Tiempo de carta o menú, temperatura para su consumo; tipo de servicio; comensal/cliente, evento; elementos decorativos que provean armonía visual y sensorial para la degustación</li> </ul>	<p>Omite alguno de los siguientes pasos o no los realiza de acuerdo con lo establecido en el rango de suficiente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecutar la mise en place de acuerdo con la receta seleccionada.</li> <li>Emplear y/o convertir unidades de medida por porción indicada en receta.</li> <li>Manipular higiénicamente la materia prima</li> <li>Emplear utensilios característicos de la cocina oriental</li> <li>Ejecutar el proceso de elaboración del platillo.</li> <li>Presentar el platillo confeccionado en loza característica de la cocina oriental que corresponda</li> </ul>

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		alimentos.	y tamaño de las porciones.	
	100			