


ASIGNATURA DE COCINA ASIÁTICA

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona. |
| 2. Cuatrimestre | Noveno |
| 3. Horas Teóricas | 35 |
| 4. Horas Prácticas | 85 |
| 5. Horas Totales | 120 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 8 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno elaborará una propuesta gastronómica de cocina tradicional asiática considerando los ingredientes tradicionales, modos y costumbres, métodos y técnicas culinarias con base en la normatividad aplicable para diversificar la oferta gastronómica y potencializar al sector. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|----------------------------|-----------|-----------|------------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Cocina China | 10 | 30 | 40 |
| II. Cocina de Japón | 8 | 24 | 32 |
| III. Cocina Thai | 6 | 18 | 24 |
| IV. Cocina Hindú | 6 | 18 | 24 |
| | 30 | 90 | 120 |


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA ASIÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Cocina China. |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 30 |
| 4. Horas Totales | 40 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional China para la conformación de menús. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------|--|--------------------|--|
| Antecedentes de la cocina China | <p>Distinguir la ubicación geográfica, las regiones gastronómicas de China, así como sus características más representativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sechuan -Pekín -Cantón - Shanghai <p>Identificar la influencia de la cocina china en oriente.</p> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina china</p> | | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|------------------------------------|---|--|--|
| Características de la cocina China | <p>Identificar las características de la cocina china tradicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modos y costumbres - Conformación y servicio del menú Chino - Ingredientes más representativos - Utensilios representativos | Documentar la gastronomía representativa de China. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|------------------------------------|---|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|--|--|--|--|
| Método de cocción hervir y platillos representativos | <p>Reconocer la clasificación de los métodos de cocción.</p> <p>Explicar el método de cocción hervir y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método hervir.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envueltos de pasta de arroz y wonton - Sopas y caldos -Cárnicos y salsas | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción hervir. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
|--|--|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|--|---|--|
| Método de cocción Vapor y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción vapor y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método vapor.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dim sum dulces y salados, - Pescados, bivalvos y moluscos - Envueltos de pasta de arroz y wonton | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción vapor. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
|---|--|---|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|--|---|--|
| Método de cocción freír y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos y tipo de coberturas.</p> <p>Identificar los utensilios del método de fritura profunda y fritura semiprofunda.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rollo primavera - Buñuelos Chinos - won ton dulces y salados - Pescado frito a la chen tu (miso y hoisin) - Productos con cobertura: Cerdo agridulce. | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción freír. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
|---|--|---|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| Método de cocción stir- fry y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción stir-fry y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método stir fry.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chow mein - Filete de res en salsa de Ostión. - Cerdo Yu-shiang - Pollo general tao. | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción stir-fry. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
| Método de cocción rostizar y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción rostizar y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Identificar los utensilios del método rostizar.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cárnicos y mariscos laqueados | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción rostizado. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|---|---|--|
| Método de cocción compuestos y platillos representativos. | <p>Definir los métodos de cocción compuestos y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina China que se elaboran con métodos de cocción compuestos.</p> | Elaborar platillos representativos de la cocina China por el método de cocción compuestos. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
| Técnicas de gelificación y heladería. | <p>Definir las técnicas de gelificación y heladería.</p> <p>Describir los platillos dulces representativos de la cocina China que se elaboran con técnicas de gelificación y heladería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gelatinas frías y calientes - sorbetes y helados | Elaborar platillos representativos de la cocina China con técnicas de gelificación y heladería. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA ASIÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto de cocina china tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental <p>c) Display del menú</p> | <p>1. Identificar los antecedentes de la cocina china.</p> <p>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina China.</p> <p>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina China.</p> <p>4. Identificar los platillos representativos de la cocina China y sus características.</p> <p>5. Conformar menús de cocina tradicional china.</p> | <p>Proyecto Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA ASIÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Aprendizaje basado en proyectos Práctica en laboratorio Equipos colaborativos | Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina china Material impreso Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|------|----------------------|---------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | |
|--|----------|--|
| | X | |
|--|----------|--|

COCINA ASIÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | II. Cocina de Japón. |
| 2. Horas Teóricas | 8 |
| 3. Horas Prácticas | 24 |
| 4. Horas Totales | 32 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional japonesa para la conformación de menús. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------|--------------|--------------------|------------|
|--------------|--------------|--------------------|------------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|--|--|---|
| Antecedentes y características de la cocina Japonesa. | <p>Distinguir la ubicación geográfica de Japón.</p> <p>Identificar las características de la cocina tradicional japonesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modos y costumbres -Ingredientes más representativos: tipos de arroz, pescados, algas, raíces y condimentos - Conformación y servicios del menú <p>Japones: yakimono, agemono, mushimono, shabu-shabu, konomono.</p> <p>Identificar la estructura del menú en la cocina japon.</p> | Documentar la gastronomía representativa de Japón. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|---|--|--|---|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|--|--|--|--|
| Método de cocción asado - Yakimono y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción asado- Yakimono y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción asado-yakimono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yakimeshi - Tepanyaki – Pescado, pollo, camarón, carne de res o combinado - Yakiniku-Carne asada picante - Yakitori-Brochetas de pollo asadas | Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción asado. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|--|--|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|--|--|--|
| Método de cocción vapor - Mushimono y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción vapor- Mushimono y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor - mushimono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Verduras - Mushi No Sakana- Pescado al vapor con soya -Mariscos | Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción vapor. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|---|--|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|---|--|--|
| Método de cocción freír y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción freír y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos- tipo de coberturas.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción freír:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tempura- Camarón y verdura -Yakimeshi – Arroz frito -Tempura helado -Ebi Furai – Camarones fritos rellenos de queso -Kara Age-Pollo marinado y frito -Ebi Shinyo- Croquetas de camarón | Elaborar platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción freír. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|---|---|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Método de cocción hervir y platillos representativos | <p>Explicar el método de cocción de hervir y su relación tiempo-temperatura-grupo de alimentos.</p> <p>Describir los platillos representativos de la cocina Japonesa por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Misoshiro- Sopa de soya - Shabu- shabus - cocido de carne y verduras -Pastas Udon -Pasta Soba - Chawanmuchi – Sopa de huevo - Tori Sosui – Sopa de pollo - Futamini-Sopa de hongos rellenos - Oyaku Domburi- Sopa de padres e hijos - Koyaku Gohan | Elaborar platillos representativos de la cocina japonesa por el método de cocción de hervir. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|--|---|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|---|--|--|--|
| Técnicas del Sushis, sashimis y platillos representativos . | <p>Identificar la técnica de preparación del arroz para sushi.</p> <p>Identificar las técnicas de corte de verduras, pescados y mariscos (sashimi) necesarios en la elaboración del sushi.</p> <p>Identificar la técnica de encurtidos para la preparación de sushis.</p> <p>Identificar la técnica de tamago.</p> <p>Identificar las técnicas de confección para las distintas formas de sushi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Temaki - NoriMaki -Onigiri -Nigui sushi - Unari-sushi <p>Identificar la elaboración de salsas para sushis:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Shoyu -Teriyaki -Ponsu -Anguila | Elaborar sushis, sashimis representativos de la cocina Japonesa. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p> |
|---|--|--|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA ASIÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto de cocina tradicional japonesa preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción de los platillos b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación <p>c) Displays del menú</p> | <p>1. Identificar los antecedentes de la cocina japonesa.</p> <p>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina japonesa.</p> <p>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina japonesa.</p> <p>4. Identificar los platillos representativos de la cocina japonesa y sus características.</p> <p>5. Conformar menús de cocina tradicional japonesa.</p> | <p>Proyectos</p> <p>Rúbrica</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA ASIÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo | Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina japonesa Material impreso Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|------|----------------------|---------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | |
|--|----------|--|
| | X | |
|--|----------|--|

COCINA ASIÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | III. Cocina Thai |
| 2. Horas Teóricas | 6 |
| 3. Horas Prácticas | 18 |
| 4. Horas Totales | 24 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional Tailandesa para la conformación de menús. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------|--------------|--------------------|------------|
|--------------|--------------|--------------------|------------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Antecedentes de la Cocina Tailandesa | <p>Distinguir la Ubicación geográfica de Tailandia.</p> <p>Identificar las características de la cocina de Tailandia:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modos y costumbres -Ingredientes más representativos - Conformación y servicios del menú Tailandés. | Documentar la gastronomía representativa de Tailandia. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> |
| Método de cocción hervir y platillos representativos | <p>Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción hervir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sopa de coco - Tom kha gai - Sopa tailandesa de Pollo con leche de coco y té limon - Tom yaam goong- sopa de camarón - Tom kha hai - Tallarines, - Yam woo sen - Ensalada de pasta de arroz. | Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción hervir. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|--|--|---|--|
| Método de cocción fritura profunda y platillos representativos | <p>Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción fritura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohpia thod- rollos - Tofu - Phad Pried Wan Pla - Crujiente de pescado agri dulce con vegetales y piña. | Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción fritura. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |
| Método de cocción stir fry y platillos representativos | <p>Describir los platillos representativos de la cocina tailandesa por el método de cocción stir fry:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kaeng ka-ri goong- camarones picantes al curry amarillo - Gai Haw Baitoey- pollo en salsa de laurel - Panaeng nuea- filete de res. | Elaborar platillos representativos de la cocina Tailandesa por el método de cocción stir fry. | <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> <p>Pulcritud</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

COCINA ASIÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

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


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | |
|--|---|------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto de cocina Tailandesa tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción del platillo b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación <p>c) Display del menú</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los antecedentes de la cocina Tailandesa. 2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina Tailandesa. 3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina Tailandesa. 4. Identificar los platillos representativos de la cocina Tailandesa y sus características. 5. Conformar menús de cocina tradicional Tailandesa. | <p>Proyectos Rúbrica</p> |
|--|---|------------------------------|

COCINA ASIÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---------------------------------|--------------------------------|
|---------------------------------|--------------------------------|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | |
|--|---|
| Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Discusión en grupo | Computadora Equipo multimedia Cámara fotográfica Laboratorio de cocina Equipo de higiene y seguridad Equipo especializado de cocina Tailandesa Material impreso Internet |
|--|---|

ESPACIO FORMATIVO

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

COCINA ASIÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | IV. Cocina hindú |
| 2. Horas Teóricas | 6 |
| 3. Horas Prácticas | 18 |
| 4. Horas Totales | 24 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará platillos representativos de la cocina tradicional de India para la conformación de menús. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------|---|--|--|
| Antecedentes de la Cocina hindú | <p>Distinguir la Ubicación geográfica de India.</p> <p>Identificar las características de la cocina de India:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modos y costumbres -Ingredientes más representativos Arroz, especias, vegetales y lácteos - Conformación y servicios del menú hindú. | Documentar la gastronomía representativa de hindú. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p> |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------|--------------|--------------------|------------|
|--------------|--------------|--------------------|------------|


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Método de cocción tandori y platillos representativos | Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción tandori | Elaborar platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción tandori. | Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud |
| Método de cocción combinados y platillos representativos | Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción combinados. | Elaborar platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción combinados. | Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente Motivación Liderazgo Pulcritud |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-------|-------|-------------|-----|
|-------|-------|-------------|-----|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Método de cocción estofados y platillos representativos | Describir los platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción estofados: Curry | Elaborar platillos representativos de la cocina hindú por el método de cocción estofados. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Motivación Liderazgo |
|---|--|---|---|


COCINA ASIÁTICA

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|---|-----------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto de cocina hindú tradicional preparará un menú representativo e integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Carta del menú con descripción del platillo b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados la normatividad - Tipos de corte - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción y de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación <p>c) Display del menú</p> | <p>1. Identificar los antecedentes de la cocina hindú.</p> <p>2. Identificar las regiones principales y los ingredientes representativos de la cocina hindú.</p> <p>3. Comprender los procedimientos de los métodos de cocción de la cocina hindú.</p> <p>4. Identificar los platillos representativos de la cocina hindú y sus características.</p> <p>5. Conformar menús de cocina tradicional hindú.</p> | <p>Proyectos Rúbrica</p> |

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|------|----------------------|---------|


| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | |
|--|----------|--|
| | X | |
|--|----------|--|


COCINA ASIÁTICA

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|--|
| Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica. | <p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


| | |
|---|--|
| <p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p> | <p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Cocktelería y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p> |
|---|--|

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |


COCINA ORIENTAL

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS


| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|--|--------|--|-----------|--------|--------------------|
| Iwao Komiyama | (2010) | <i>Cocina oriental</i> | Barcelona | España | Bainet media, S.A. |
| VV.AA. | (2012) | <i>Escuela de cocina</i> | Barcelona | España | Grijalbo |
| Cheepchaiissara, Oi | (2011) | <i>200 Platos tailandeses</i> | Barcelona | España | Blume |
| Ryoko Sekiquchi | (2013) | <i>El secreto de la cocina japonesa. Lo astringente y la comida fantasma</i> | Asturias | España | Trea |
| Terry Tan | | <i>El libro de la auténtica cocina tailandesa</i> | Barcelona | España | Blume |
| Kurihara, Harumi | (2012) | <i>Harumi cada día. 60 nuevas recetas de la cocina japonesa</i> | Barcelona | España | Blume |
| Barber, Kimiko, Takemura, Hiroki | (2011) | <i>Sushi técnica y sabor</i> | Barcelona | España | Blume |
| Chihiro MasuiChihiro MasuiRichard Haughton | (2010) | <i>Pescado. Un arte de Japón</i> | Barcelona | España | Montaqud |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|--------------|---------------------------|------------------------------|
| Lin Peyong-Gabriel, García-Noblejas | (2009) | <i>Cocina china para occidentales</i> | Barcelona | España | Oceano ambar |
| VV.AA. | (2011) | <i>Cocina asiática paso a paso</i> | Madrid | España | Parragon |
| Madani, Catherine | (2012) | <i>Los arroces semillas sorprendentes</i> | Barcelona | España | Hispano Europea |
| Troth Wells | (2008) | <i>Postres y bebidas, asia oriente próximo</i> | Madrid | España | Intermon Oxfam |
| Xiao Hui, Wang | (2014) | <i>Cocina China</i> | Madrid | España | Visor enciclopedias |
| Japanese Culinary Academy | (2015) | <i>The Japanese Culinary Academy's Cittung Techniques I and II</i> | London | UK | Kodansha Europe Head Office |
| Myhruold Nathan, Young, Bilet | (2010) | <i>Modernist cuisine, the art ansience</i> | Berlin | Alemania | Taschen |
| Heyman, Patricia | (2003) | <i>International cooking culinary journey</i> | Nueva Jersey | Estados Unidos de América | Prentice Hall |
| Salmand Jee, Sandra | (2016) | India | Copenhague | Dinamarca | H.F. Ullmann publishing GMBH |
| Vassallo Jody | (2019) | The yogic kitchen | Sidney | Australia | Harlekin |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |

| | | | | | |
|----------------|--------|---|---------|--------------|--------------------------|
| Toombs Dan | (2017) | The curry guy | Londres | Gran Bretaña | Quadrille Publishing Ltd |
| Taylor Colleen | (2015) | <i>Feasts and Fasts: A History of Food in India</i> | Londres | Gran bretaña | Reaktion books. |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORO: | Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2020 | |