



Nociones de Cocina Oriental Profesional

Guía para el profesor
LSGA1815

Contenido

Metodología del curso	3
Temario	8
Bibliografía	10
Evaluación	11
Notas de enseñanza por tema	12
Evidencia.....	17

Metodología del curso

1. Características

- El curso se imparte con la técnica didáctica de Aula Invertida.
- El curso está diseñado para desarrollar una competencia.
- Los contenidos están divididos en tres módulos.
- En cada módulo se revisan cinco temas.
- Hay tres evidencias en el curso, una por módulo.
- Se desarrollan 15 actividades, cinco por cada módulo.
- La evaluación del curso está integrada por:
 - 15 actividades
 - 14 actividades previas
 - 10 exámenes rápidos de control de lectura
 - 3 evidencias
 - 2 exámenes parciales o 1 examen de medio término
 - 1 evaluación final

2. Modelo didáctico

El modelo educativo de la Universidad Tecmilenio, cuya visión es "Formar personas con propósito de vida y las competencias para alcanzarlo", está enfocado en el desarrollo de competencias que distingan a sus alumnos y los capaciten para actuar ante diversos contextos, previstos o impredecibles, dado que vivimos en constante cambio, empoderándolos para ser autoaprendices y para aprender a aprender. Todo esto para su florecimiento humano, tomando en cuenta los elementos del Ecosistema de Bienestar y Felicidad de la Universidad.

Nuestra meta más importante en el aula es lograr un aprendizaje centrado en el alumno, por lo cual, el modelo que seguimos para el diseño e impartición de cursos es también **constructivista**, al presentar un cambio en los roles:

- **Los alumnos** obtienen las bases para hacer una interpretación de la realidad y construir su propio conocimiento, al aprender haciendo (no solamente viendo, escuchando y leyendo).
- **Los profesores**, al ser expertos en su disciplina y trabajar en la industria, aportan su experiencia laboral para guiar a los alumnos y construir ambientes de aprendizaje en contextos reales que los motiven a aprender, enriqueciendo así, su experiencia de aprendizaje.

Con esta visión constructivista se ha incorporado la técnica didáctica de Aula Invertida para apoyar el aprendizaje activo. En seguida se explica la modalidad de este curso:

Modalidad: Aula Invertida con ciclo de dos semanas

Está fundamentada en el ciclo de aprendizaje activo o experiencial de Kolb, el cual implica el aprendizaje inductivo, es decir, los alumnos llegan a sus propias conclusiones sobre la experiencia y contenido, facilitando la aplicación de su aprendizaje a situaciones del mundo real. Consta de las siguientes cuatro etapas y el aprendizaje puede comenzar en cualquiera de estas:

1. Experiencia concreta:

Tener una experiencia concreta, involucrándose completamente.

2. Observación reflexiva:

Reflexionar acerca de la experiencia, observándola desde diversas perspectivas y estableciendo conexiones para obtener más información o profundizar la comprensión de dicha experiencia.

3. Conceptualización abstracta:

Obtener y crear nuevos y más amplios conceptos, teorizando, generalizando e identificando patrones y normas. Esta etapa de "pensamiento" sirve para organizar el conocimiento y es crítica porque implica ser capaz de transferirlo de un contexto a otro.

4. Experimentación activa:

Aplicar o probar los conocimientos adquiridos en el mundo real y en situaciones nuevas, tomando decisiones y resolviendo nuevos problemas. La aplicación del aprendizaje es una nueva experiencia, desde la cual, el ciclo comienza nuevamente.

Considerando lo anterior, en la Universidad Tecmilenio se desarrollan las siguientes fases para esta modalidad:

Competencia del curso



Evidencias (con ellas se comprueba que se adquirió la competencia del curso y las cuales son evaluables con rúbricas cargadas en la plataforma tecnológica)

Referencias

- INED21. (2016). *CICLO DE KOLB Y DISEÑO DE TAREAS*. Recuperado de <https://ined21.com/ciclo-de-kolb-diseno-tareas/>
- The flipped classroom. (2015). *El ciclo de Kolb*. Recuperado de <https://www.theflippedclassroom.es/sabes-lo-que-es-el-ciclo-de-kolb/>
- issuu. (2014). *Kolb's Experiential Learning Cycle for AFS & Friends*. Recuperado de https://issuu.com/afsinterculturalprograms/docs/kolb_s_experiential_learning_cycle_

3. Cómo impartir el curso

El profesor debe revisar a fondo la actividad antes de que la realicen los alumnos y conocer todos los aspectos teóricos involucrados (capítulos de libros de texto o de apoyo y recursos), para brindar una respuesta o ayuda oportuna a los estudiantes dentro del modelo constructivista. Asimismo, debe indicar a los alumnos (previo a cada parte de la actividad) la información que requieren estudiar y buscar en Internet para que puedan llevarla a las sesiones de clase, en caso de que se requiera.

El profesor debe iniciar su clase con una breve explicación de la **actividad** y una visión general de los conceptos más importantes en los que los alumnos deben enfocar su atención. Considerando esta explicación, los alumnos inician su trabajo y el profesor monitorea su avance (no al frente del grupo, sino caminando entre las mesas y en ocasiones sentándose al lado de los alumnos para observar su trabajo), tratando de no interrumpir los procesos de aprendizaje, pero guiando la actividad para que los alumnos se enfoquen en lo que están haciendo.

Cada actividad se realiza en equipo (algunas de sus partes pueden llevarse a cabo de forma individual) y está diseñada para realizarse en, aproximadamente, seis horas, incluyendo la demostración. Independientemente del número de clases semanales, la actividad debe adaptarse por el profesor impartidor para realizarse en dos semanas, incluyendo la demostración.

Al finalizar la clase, el profesor recordará a los alumnos que su tarea consiste en estudiar los conceptos en los que se sustenta la actividad que están realizando. Los alumnos deben estudiar, revisar los capítulos asignados del libro de texto o de apoyo, revisar las explicaciones y los recursos de cada tema, lo cual es parte de la fase de **aprendizaje conceptual**.

El profesor desarrollará y aplicará **comprobaciones** de lectura, preferentemente en medio de cada actividad. Dichas comprobaciones tienen valor en la calificación final.

Como se comentó previamente, la tercera fase es la **construcción de significado**, la cual es muy importante, ya que es en la unión de la experiencia, los conceptos y la reflexión en donde se construye el significado de lo aprendido. Al finalizar la actividad, el profesor puede organizar una discusión de grupo para reflexionar sobre lo aprendido y corregir, en caso necesario, las interpretaciones erróneas o no fundamentadas. Se puede tomar como referencia lo que se establece en esta fase para cada actividad del curso.

Por último, en la fase de la **demostración** de la actividad el profesor seleccionará, aproximadamente, tres equipos por actividad para que presenten los resultados de su trabajo; debe incentivar a los alumnos a que su presentación sea breve y original (duración aproximada de 10 minutos por equipo, sin embargo, puede variar dependiendo del número de equipos y del tiempo disponible). Es importante que el profesor señale la importancia de escuchar las presentaciones de los demás equipos para incrementar el aprendizaje. Se debe enfatizar el respeto a quienes están presentando, así como escuchar en silencio y atentamente las exposiciones.

Las presentaciones, a través de la demostración, son una segunda oportunidad para que los alumnos reflexionen sobre sus hallazgos y el profesor invite al grupo a fundamentarlos.

En esta última fase, se detalla cómo se evaluará cada actividad, lo cual se integra por el **proceso** (puntos de los criterios de evaluación de dicha actividad), la **fundamentación** (puntos para el documento en el que se fundamenta el trabajo) y el **resultado** (puntos para la demostración de la actividad).

El proceso descrito previamente debe seguirse en cada una de las actividades del curso. En las últimas clases del curso, dependiendo del tiempo que se tenga disponible, los alumnos presentarán los resultados de su última evidencia en forma breve y creativa, a través de su demostración.

Los **exámenes parciales o de medio término** se desarrollarán por el profesor impartidor (considerando el contenido del curso), y pueden ser teóricos o prácticos.

Temario

Tema 1.	Introducción a la cocina oriental y la cocina china
1.1	Creencias y costumbres
1.2	Productos básicos
1.3	Utensilios
Tema 2.	Cocina japonesa
2.1	Tradicición y creencias
2.2	Productos básicos
2.3	Vocabulario
Tema 3.	Cocina tailandesa
3.1	Tradicición y creencias
3.2	Productos básicos
3.3	Vocabulario
Tema 4.	Cocina india
4.1	Tradicición y creencias
4.2	Utensilios
4.3	Espicias
Tema 5.	Cocina coreana
5.1	Tradicición y creencias
5.2	Productos básicos
5.3	Vocabulario
Tema 6.	Preparaciones básicas de la cocina china
6.1	Vocabulario
6.2	Preparaciones básicas
6.3	Menú
Tema 7.	Platillos con proteína animal
7.1	Carnes
7.2	Aves
7.3	Pescados
Tema 8.	Postres y bebidas
8.1	Postres
8.2	La importancia del té

8.3	Bebidas
Tema 9.	Preparaciones básicas de la cocina tailandesa
9.1	Entradas y verduras
9.2	Arroz y pastas
9.3	Sopas, caldos y salsas
Tema 10.	Preparaciones básicas de la cocina coreana
10.1	Entradas y verduras
10.2	Arroz y pastas
10.3	Sopas, caldos y salsas
Tema 11.	Preparaciones básicas de la cocina japonesa
11.1	Entradas y verduras
11.2	Arroz y pastas
11.3	Sopas, caldos y salsas
Tema 12.	Platillos con proteína animal
12.1	Carnes
12.2	Aves
12.3	Pescados
Tema 13.	Bebidas y postres japoneses
13.1	Postres
13.2	Ceremonia del té
13.3	Bebidas
Tema 14.	Preparaciones básicas de la cocina india
14.1	Entradas y verduras
14.2	Arroz y pastas
14.3	Sopas, caldos y salsas
Tema 15.	Platillos con proteína animal en la India
15.1	Carnes
15.2	Aves
15.3	Pescados y mariscos

Bibliografía

- Chiu, H. (2019). *Cocina Oriental*. España: Anaya Multimedia. ISBN: 9788441541696
- Lum, K., y Fong, D. (2020). *China Gastronomía*. Estados Unidos: Phaidon Press Limited. ISBN: 9780714874579
- Kime, T. (2017). *Mi Primer Libro De Cocina Thai*. España: Lunwerg. ISBN: 9788416890293
- Susaeta, E. (2018). *Las Mejores Recetas De La Gastronomía India, Cocina Con Especias*. España: Susaeta. ISBN: 9788467760927.
- Bourke, J., y Pyo, R. (2022). *COCINA COREANA: La Comida Más Deliciosa Es La Que Se Comparte*. España: Grijalbo. ISBN: 9788425363900

Requisitos especiales

- Laboratorio de gastronomía

Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Puntos
Módulo 1	Promedio de las actividades 1-5	10
	Promedio de los exámenes rápidos 1-5	2.5
	Evidencia 1	10
	Examen parcial 1	10
Módulo 2	Promedio de las actividades 6-10	10
	Promedio de los exámenes rápidos 6-10	2.5
	Evidencia 2	10
	Examen parcial 2	10
Módulo 3	Promedio de las actividades 11-15	10
	Evidencia 3	10
	Examen final	15
Total:		100

Notas de enseñanza por tema

Notas de enseñanza

TEMA 1

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 1. Cocina china.
- Repasar los ingredientes más importantes y emblemáticos de la cocina china.
- Reconocer correctamente utensilios más usados en la cocina china.
- Asegurarse de que los alumnos reconozcan correctamente el vocabulario y la diferencia de esta cocina con las demás.

TEMA 2

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 2. Cocina japonesa.
- Repasar los ingredientes más importantes y emblemáticos de la cocina japonesa.
- Reconocer correctamente utensilios más usados en la cocina japonesa.
- Asegurarse de que los alumnos reconozcan correctamente el vocabulario y la diferencia de esta cocina con las demás.

TEMA 3

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 3. Cocina tailandesa.
- Repasar los ingredientes más importantes y emblemáticos de la cocina thai.

- Reconocer correctamente utensilios más usados en la cocina thai.
- Asegurarse de que los alumnos reconozcan correctamente el vocabulario y la diferencia de esta cocina con las demás.

TEMA 4

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 4. Cocina india.
- Repasar los ingredientes más importantes y emblemáticos de la cocina india.
- Reconocer correctamente utensilios más usados en la cocina india.
- Asegurarse de que los alumnos reconozcan correctamente el vocabulario y la diferencia de esta cocina con las demás.

TEMA 5

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 5. Cocina coreana.
- Repasar los ingredientes más importantes y emblemáticos de la cocina coreana.
- Reconocer correctamente utensilios más usados en la cocina coreana.
- Asegurarse de que los alumnos reconozcan correctamente el vocabulario y la diferencia de esta cocina con las demás.

TEMA 6

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 6. Preparaciones básicas de la cocina china.

- Repasar las recetas básicas de esta cocina.
- Identificar métodos de cocción más utilizados en las recetas de este tema.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar las recetas de esta cocina junto con sus métodos de cocción.

TEMA 7

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 7. Proteína en la cocina china.
- Repasar las proteínas más utilizadas en esta cocina y su orden de importancia.
- Identificar las recetas más emblemáticas dependiendo de la proteína de esta cocina.
- Asegurarse que los alumnos pueden presentar y cocinar las proteínas vistas en el tema correctamente.

TEMA 8

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 8. Postres y bebidas chinas.
- Repasar las bebidas más emblemáticas alcohólicas y no alcohólicas de esta cocina.
- Identificar los postres más emblemáticos de esta cocina.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar, reconocer e identificar los postres y bebidas del tema.

TEMA 9

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.

- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 9. Preparaciones básicas de la cocina tailandesa.
- Repasar las recetas básicas de esta cocina.
- Identificar métodos de cocción más utilizados en las recetas de este tema.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar las recetas de esta cocina junto con sus métodos de cocción.

TEMA 10

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 10. Preparaciones básicas de la cocina coreana.
- Repasar las recetas básicas de esta cocina.
- Identificar métodos de cocción más utilizados en las recetas de este tema.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar las recetas de esta cocina junto con sus métodos de cocción.

TEMA 11

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 11. Preparaciones básicas de la cocina japonesa.
- Repasar las recetas básicas de esta cocina.
- Identificar métodos de cocción más utilizados en las recetas de este tema.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar las recetas de esta cocina junto con sus métodos de cocción.

TEMA 12

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 12. Proteína en la cocina japonesa.
- Repasar las proteínas más utilizadas en esta cocina y su orden de importancia.
- Identificar las recetas más emblemáticas dependiendo de la proteína de esta cocina.
- Asegurarse que los alumnos pueden presentar y cocinar las proteínas vistas en el tema correctamente.

TEMA 13

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 13. Postres y bebidas japonesas.
- Repasar las bebidas más emblemáticas alcohólicas y no alcohólicas de esta cocina.
- Identificar los postres más emblemáticos de esta cocina.
- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar, reconocer e identificar los postres y bebidas del tema.

TEMA 14

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 14. Preparaciones básicas de la cocina india.
- Repasar las recetas básicas de esta cocina.
- Identificar métodos de cocción más utilizados en las recetas de este tema.

- Asegurarse que los alumnos pueden elaborar las recetas de esta cocina junto con sus métodos de cocción.

TEMA 15

- Observar los videos sugeridos en los recursos y dentro del tema, para asegurar obtener todo el conocimiento sugerido.
- Hacer un repaso de los subtemas y partes más importantes del Tema 15. Proteína en la cocina india.
- Repasar las proteínas más utilizadas en esta cocina y su orden de importancia.
- Identificar las recetas más emblemáticas dependiendo de la proteína de esta cocina.
- Asegurarse que los alumnos pueden presentar y cocinar las proteínas vistas en el tema correctamente.

Evidencias

Evidencia 1

Evidencia 1:

Realiza una presentación sobre la cultura gastronómica de China, Japón, India, Tailandia y Corea.

Instrucciones para realizar evidencia:

1. Busca información sobre la historia de la cocina oriental en libros, revistas o fuentes confiables de Internet. Asegúrate de indagar sobre los siguientes aspectos:
 - a. Fechas y culturas más influyentes.
 - b. Ubicación geográfica.
 - c. Productos básicos más utilizados.

d. Utensilios y platillos representativos.

2. Elabora una lista con 10 productos básicos de cada cultura oriental.
3. Presenta una tabla comparativa con tres utensilios de las culturas orientales.
4. Reúne cinco imágenes de platillos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.
5. En una presentación de mínimo ocho diapositivas integra toda la información que obtuviste, debes citar máximo tres fuentes de información.

Avance de Evidencia 2

Evidencia 2:

Realiza una presentación sobre la cultura gastronómica de China, Tailandia y Corea.

Instrucciones para realizar evidencia:

1. Busca información sobre la gastronomía de China, Tailandia y Corea en libros, revistas o fuente confiables de Internet. Asegúrate de tomar en cuenta los siguientes aspectos:
 - a. Productos básicos más utilizados
 - b. Vocabulario gastronómico
 - c. Platos típicos
 - d. Métodos de cocción
2. Realiza platos correspondientes a las siguientes indicaciones tomando en cuenta el método de cocción, emplatado, armonía de sabores, sazón, temperatura de servicio:
 - a. Elabora una receta (entrada, plato fuerte o postre) que cumpla con las características investigadas de la cocina china.
 - b. Elabora una receta (entrada, plato fuerte o postre) que cumpla con las características investigadas de la cocina tailandesa.
 - c. Elabora una receta (entrada o plato fuerte) que cumpla con las características investigadas de la cocina coreana.
3. Incluye fotografías de tus platos.

Avance de Evidencia 3

Evidencia 3:

Presenta platillos de la cultura japonesa e india incluyendo bebidas y postres.

Instrucciones para realizar evidencia:

1. Busca información sobre la gastronomía de Japón e India. Asegúrate de tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Productos básicos más utilizados
- b. Vocabulario gastronómico
- c. Historia de las dos culturas
- d. Platillos típicos

2. Elabora una entrada relacionada con lo visto en el tema de preparaciones básicas japonesas tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Método de cocción
- b. Emplatado
- c. Armonía de sabores
- d. Sazón
- e. Temperatura de servicio

3. Elabora un plato fuerte relacionado con lo visto en el tema de proteína en la cocina japonesa tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Método de cocción
- b. Emplatado
- c. Armonía de sabores
- d. Sazón
- e. Temperatura de servicio

4. Elabora una bebida y postre relacionado con lo visto en el tema de bebidas y postres japoneses tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Maridaje con los platillos

- b. Temperatura de servicio
- c. Método de elaboración

5. Elabora un curry relacionado con lo visto con los temas de la cocina india tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Método de cocción
- b. Emplatado
- c. Armonía de sabores
- d. Sazón
- e. Temperatura de servicio

6. Realiza una presentación de tu evidencia que contenga la investigación de las dos cocinas, los platillos elaborados y sus fotografías.

**Nociones de Cocina Oriental
Rúbrica de Evidencia 1**

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
1. Historia de la cocina oriental.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Investiga sobre la historia de la cocina oriental. 2. Considera los siguientes aspectos: a. Fechas y culturas más influyentes. b. Ubicación geográfica. c. Productos básicos más utilizados. d. Utensilios y platillos representativos.	1. Investiga sobre la historia de la cocina oriental. 2. Considera tres de los siguientes aspectos: a. Fechas y culturas más influyentes. b. Ubicación geográfica. c. Productos básicos más utilizados. d. Utensilios y platillos representativos.	1. Investiga sobre la historia de la cocina oriental. 2. Considera dos o uno de los siguientes aspectos: a. Fechas y culturas más influyentes. b. Ubicación geográfica. c. Productos básicos más utilizados. d. Utensilios y platillos representativos.	
2. Productos básicos.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	Elabora una lista con 10 productos básicos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	Elabora una lista con ocho productos básicos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	Elabora una lista con menos de cinco productos básicos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	
3. Utensilios orientales.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	Presenta una tabla comparativa con tres utensilios de las cinco culturas.	Presenta una tabla comparativa con dos utensilios de las cinco culturas.	Presenta una tabla comparativa con un utensilio de las cinco culturas.	
4. Platillos representativos.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	Reúne cinco imágenes de platillos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	Reúne cuatro imágenes de platillos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	Reúne tres o menos imágenes de platillos de cada cultura: China, Japón, India, Tailandia y Corea.	
	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20

5. Presentación.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. Mínimo ocho diapositivas. b. Información de las cinco culturas. c. Cita tres fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. Mínimo ocho diapositivas. b. Información de las cuatro culturas. c. Cita dos fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. Mínimo ocho diapositivas. b. Información de tres culturas. c. No cita fuentes de información.	
TOTAL				100%

**Nociones de Cocina Oriental
Rúbrica de Evidencia 2**

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
1. Investigación de la gastronomía china, tailandesa y coreana.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Investiga de manera completa, clara y concisa sobre la cultura gastronómica de China, Tailandia y Corea. 2. Considera de manera completa los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	1. Investiga sobre la cultura gastronómica de China, Tailandia y Corea. 2. Considera tres de los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	1. Investiga sobre la cultura gastronómica de China, Tailandia y Corea. 2. Considera dos o menos de los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	
2. Receta de la cocina china.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina china, tomando en cuenta todos los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina china, tomando en cuenta cuatro de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina china, tomando en cuenta tres o menos de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	
3. Receta de la cocina tailandesa.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina tailandesa, tomando en cuenta todos los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina tailandesa, tomando en cuenta cuatro de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina tailandesa, tomando en cuenta tres o menos de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado	

	c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	
4. Receta de la cocina coreana.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina coreana, tomando en cuenta todos los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina coreana, tomando en cuenta cuatro de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una receta en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina coreana, tomando en cuenta tres o menos de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	
5. Presentación.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación de las tres cocinas. b. El platillo elaborado de cada cocina. c. Anexa fotografías de cada platillo. d. Cita tres fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación de dos cocinas. b. El platillo elaborado de las dos cocinas. c. Anexa fotografías de cada platillo. d. Cita dos fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación de una cocina. b. El platillo elaborado de una cocina. c. Anexa fotografías de un platillo. d. Cita una o cero fuentes de información.	
TOTAL				100%

**Nociones de Cocina Oriental
Rúbrica de Evidencia 3**

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
1. Investigación de la gastronomía de Japón e India.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Investiga de manera completa, clara y concisa sobre la cultura gastronómica de Japón e India. 2. Considera de manera completa los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	1. Investiga sobre la cultura gastronómica de Japón e India. 2. Considera tres de los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	1. Investiga sobre la cultura gastronómica de Japón e India. 2. Considera dos o menos de los siguientes aspectos: a. Productos básicos más utilizados b. Vocabulario gastronómico c. Platos típicos d. Métodos de cocción	
2. Receta de la cocina japonesa.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora una entrada y un plato fuerte con proteína en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en cuenta todos los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una entrada y un plato fuerte con proteína en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en cuenta cuatro de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora una entrada y un plato fuerte con proteína en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en cuenta tres o menos de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	
3. Postres y bebidas de la cocina japonesa.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora un postre y una bebida en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en	1. Elabora un postre y una bebida en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en	1. Elabora un postre y una bebida en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina japonesa tomando en	

	cuenta todos los siguientes puntos: a. Maridaje con platillos b. Temperatura de servicio c. Método de elaboración	cuenta tres de los siguientes puntos: a. Maridaje con platillos b. Temperatura de servicio c. Método de elaboración	cuenta dos o menos de los siguientes puntos: a. Maridaje con platillos b. Temperatura de servicio c. Método de elaboración	
4. Receta de la India.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	1. Elabora un curry en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina india tomando en cuenta todos los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora un curry en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina india tomando en cuenta cuatro de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	1. Elabora un curry en clase que cumpla con las características investigadas de la cocina india tomando en cuenta tres o menos de los siguientes puntos: a. Método de cocción b. Emplatado c. Armonía de sabores d. Sazón e. Temperatura de servicio	
5. Presentación.	20 – 26 puntos	25 – 21 puntos	20 – 0 puntos	20
	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación de las dos cocinas. b. El platillo elaborado de cada cocina. c. Anexa fotografías de cada platillo. d. Cita tres fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación de una cocina. b. El platillo elaborado de las dos cocinas. c. Anexa fotografías de cada platillo. d. Cita dos fuentes de información.	Realiza una presentación con lo siguiente: a. La investigación vaga de las dos cocinas. b. El platillo elaborado de una cocina. c. Anexa fotografías de un platillo. d. Cita una o cero fuentes de información.	
TOTAL				100%