



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

GUÍA

de estudio para
presentar ETS de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
Técnicas Culinarias
Semestre 2026 2
TURNO VESPERTINO

Presidente de academia: David Nathanael Pérez Bello

Fecha de Elaboración: 23 de Marzo del 2026.



Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: TÉCNICAS CULINARIAS	Nivel/semestre: 3^{RO}
-----------------------------	--	---

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.
Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.
Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Panadería a través de las Unidades Programáticas:

- Unidad 1. Antecedentes, Espacio, Brigadas y Equipos de Cocina.
- Unidad 2. Fondos y Salsas Madre.
- Unidad 3. Preparados (cortes de carne, frutas y verduras) y métodos de cocción.

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Panadería, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. Antecedentes, Espacio, Brigadas y Equipos de Cocina.

- Antecedentes de una cocina
- Espacios de trabajo
- Distribución de las áreas de trabajo
- Brigadas de Producción.
- Equipo mayor de una cocina
 - a. Equipo de cocción
 - b. Equipo de ventilación
 - c. Equipo de conservación (refrigeración y congelación)
 - d. Equipos de trabajo o ensamble
- Equipo menor de una cocina
 - a. Equipos de manipulación.
 - b. Equipos de preparación.
 - c. Equipos de cocción
 - d. Equipos de presentación

Unidad 2. Fondos y Salsas Madre.

- Fondos oscuros y sus usos
- Fondos de pescados y sus usos
- Fondos blancos y sus usos
- Fondos verduras y sus usos (sopas, caldos, consomé, potajes).
- Huevos.
- Salsas madre, usos.
- Salsas derivadas, usos
- Aplicaciones de las salsas
- Marinadas.

Unidad 3. Preparados (cortes de carne, frutas y verduras) y métodos de cocción.

- Cortes básicos de carnes (pollo, cerdo, res).
- Cortes de frutas y verduras.
- Métodos de Cocción (por concentración, húmedos y mixtos).



Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen.

Materiales para la elaboración de la guía.

1. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
2. Internet.

Actividades de estudio

1. Banco de reactivos.
2. Manejo efectivo del tiempo.

Información adicional.

El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar por lo menos con dos días de anticipación para que se tenga el tiempo de la compra de insumos necesarios; durante la realización de este se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje propuesto y esperado, asimismo deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del ETS.

Bibliografía básica

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Técnicas Culinarias, IPN, CECyT 13; 2025.

Integrantes de la academia

David Nathanael Pérez Bello.



Índice de contenidos

Unidad 1. Antecedentes, Espacio, Brigadas y Equipos de Cocina.

Unidad 2. Fondos y Salsas Madre.

Unidad 3. Preparados (cortes de carne, frutas y verduras) y métodos de cocción.

Temario

- Identifica los antecedentes y espacios de una cocina para poder desempeñarse correctamente en una brigada de trabajo de una cocina.
- Clasifica el uso y aplicación del equipo mayor y menor de una cocina para poder preparar un alimento.
- Utiliza las técnicas culinarias para la elaboración de un fondo y sus usos, así como en la preparación de platillos con huevo.
- Elabora salsas y marinados utilizando diferentes técnicas culinarias en un platillo.
- Realiza los tipos de cortes básicos para las carnes, frutas y verduras para la elaboración y construcción de platillos.
- Ejecuta los métodos convencionales de cocción en la preparación de platillos en una cocina.

Contenido

Unidad 1. Antecedentes, Espacio, Brigadas y Equipos de Cocina.

- Organiza con su equipo de trabajo la distribución de una cocina considerando el organigrama funcional de la misma.
- Elabora un catálogo del mobiliario que existe en una cocina, de acuerdo con las características de clasificación.

Unidad 2. Fondos y Salsas Madre.

- Elabora fondos utilizando los elementos más comunes para posteriormente utilizarlos en otros platillos.
- Ofrece platillos utilizando las diferentes salsas y técnicas culinarias.

Unidad 3. Preparados (cortes de carne, frutas y verduras) y métodos de cocción.

- Elabora platillos que involucren la aplicación de los diferentes métodos de cocción.