



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA



GUÍA

de estudio para
presentar ETS de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
COCINAS DEL MUNDO
Semestre 2026 - 2

TURNO MATUTINO

Fecha de elaboración: 29 DE ABRIL 2026

Presidente de Academia: JORGE LUIS ROJAS LEÓN



GUÍA DE ESTUDIO

Área: Tecnológica	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Cocina del Mundo	Nivel/semestre: Cuarto
-----------------------------	--	----------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- La guía no tiene valor en la calificación.
- Deberá desarrollar todos los temas entregarla el día del examen. (Portafolio de evidencias)
- El examen es teórico – Práctico y se realizan el mismo día.

Procedimiento para la revisión del ETS.

El alumno deberá asistir al área correspondiente para solicitar el formato de revisión de examen, en donde el jefe de área firmará e informará al profesor correspondiente para realizar dicha revisión.

El profesor tiene 72 hrs. a partir de la aplicación del examen para subir calificaciones de tal manera que el alumno puede solicitar la revisión a partir de que transcurra ese tiempo.

Presentación:

Es un marco de referencia del conocimiento que busca que el alumno se desarrolle en el área de alimentos, en el manejo de procedimientos y técnicas gastronómicas que le permita elaborar platillos y menús de las Cocinas del Mundo; basándose en conocimientos de cultura, insumos, utensilios, técnicas culinarias, platillos representativos; elaboración de platillos y menús de las cocinas del mundo. Conocimientos de insumos, utensilios y técnicas culinarias de Postres representativos de acuerdo a la clasificación; elaboración de Postres; así como los aspectos que marca el Distintivo "H" referente a la forma de trabajo dentro de una cocina, sirviendo como base para las unidades de aprendizaje relacionadas con el manejo de alimentos y bebidas y apoyando su formación como Técnico en Administración de Empresas Turísticas; y su posterior incorporación en estudios de Nivel Superior y/o al campo laboral.



Propósito

Es importante que el alumno desarrolle varias habilidades, entre las que se encuentran las siguientes:

- Explica aspectos culturales de las principales cocinas del mundo.
- Realiza las funciones del área de cocina de acuerdo con el distintivo H.
- Prepara platillos de las Cocinas del Mundo respetando las normas y los estándares de calidad.
- Prepara menús de las Cocinas del Mundo respetando las normas y estándares de calidad.

Justificación

Las competencias profesionales laborales (generales y particulares) implican como principales objetos de conocimiento la aplicación de procedimientos y técnicas culinarias para la preparación de platillos de las Cocinas del Mundo con base en normas y estándares de calidad mismos que podrá vincular con su ámbito socioeconómico y laboral.

Estructura y contenidos

- ❖ Cultura, Insumos, Utensilios y técnicas culinarias de la cocina: Oriental, Francesa, Española e Italiana
- ❖ Platillos y menús de la Cocina: Oriental, Francesa, Española e Italiana (Conocer las preparaciones)
- ❖ Insumos, Utensilios y técnicas culinarias para repostería.
- ❖ Postres
 - Fríos
 - Calientes
 - Fritos
 - A base de helado
 - Quesos y fruta
 - Pasteles
 - Galletas

Evaluación

La guía no tiene porcentaje de evaluación.

El examen escrito vale el 50% de la calificación al igual que el examen práctico.



Materiales para la elaboración de la guía

1.- Presentar portafolio de evidencias digital completo:

- ✓ Abordar la parte teórica: Los diferentes aspectos de cada una de las Cocinas Principales.
- ✓ Incluir la Receta de por lo menos 4 platillos representativos de Cada una de las Cocinas: Nombre de la receta, Porciones, Procedimiento e Imagen.

Actividades de estudio

Realizar búsqueda de recetas para un Menú internacional a desarrollar en laboratorio y presentarlo el día del examen con sus recetas.

- Caratula, Sopa/ Crema, Plato fuerte con guarnición, Postre, Bebida y Hoja de requisición de material.

Información Adicional

El examen escrito tiene un valor de 50 % de la calificación y tendrá 1 hora para resolverlo.

El examen práctico tiene un valor de 50% de la calificación. Tendrá 90 minutos para realizarlo en el Laboratorio de Cocina y consta de lo que se menciona a continuación:

- ❖ Sopa /Crema
- ❖ Plato fuerte y Guarnición
- ❖ Postre
- ❖ Bebida

El alumno deberá presentar las recetas impresas del Menú a realizar en el Laboratorio como Examen práctico
Aspectos a evaluar en examen práctico:

- ✓ Uniforme.
- ✓ Insumos completos.
- ✓ Seguir el procedimiento de la receta.
- ✓ Nombrar adecuadamente el material y los procedimientos.
- ✓ Presentación de los platos.
- ✓ Sabor - sazón
- ✓ Limpieza
- ✓ Tiempo
- ✓ Forma de trabajo.



Bibliografía Básica

- Todo sobre la Cocina. Equipo editorial Larousse. Ed. Larousse
- Diccionario Gastronómico. Editorial Trillas
- Cocina. Marcus Waering. Ed. Jill Norman. 2006
- Cocina por especialidad.

INTEGRANTES DE LA ACADEMIA

- ❖ Rebeca Cano Paulino
- ❖ Jorge Luis Rojas León