



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

# GUÍA

**de estudio para  
presentar ETS de la  
UNIDAD DE APRENDIZAJE  
COCINA DEL MUNDO  
CICLO ESCOLAR 2026/2  
TURNO VESPERTINO**

Presidente de academia: LYONNI M. GUZMÁN GUTIERREZ

Fecha de Elaboración: 25/abril/2026



<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> COCINAS DEL MUNDO	<b>Nivel/semestre:</b> CUARTO
-----------------------------	---	----------------------------------

#### Instrucciones generales de la guía:

El examen práctico consiste en desarrollar un menú de 3 tiempos, aspecto a evaluar en el examen práctico:

- Uniforme.
- Insumos completos.
- Seguir el procedimiento de la receta.
- Nombrar adecuadamente el material y los procedimientos.
- Presentación de los platos.
- Forma de trabajar

**Nota:** el alumno que presentara el ETS, deberá mandar un correo a [lyonni88@hotmail.com](mailto:lyonni88@hotmail.com) a más tardar 24 horas después del registro para que se le informe que cocina del mundo desarrollara en el examen.

#### Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Cocinas del mundo a través de las Unidades Programáticas: Cocinas representativas del Mundo y Repostería.

#### Objetivos

Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Principios Culinarios, 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 I. COCINAS DEL MUNDO**

- COCINA FRANCESA
- COCINA ITALIANA
- COCINA ESPAÑOLA

#### **UNIDAD II. COCINAS DEL MUNDO**

- COCINA ORIENTAL
- COCINA KOSHER
- COCINA HINDÚ

#### **UNIDAD III. PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

### **Evaluación**

La guía no tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

### **Materiales para la elaboración de la guía**

- Apuntes.
- Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
- Insumos.

### **Actividades de estudio**

Uso de sus apuntes de la Academia de Cocina del mundo y prácticas de la Unidad de Aprendizaje.

### **Información adicional**

- Se realizará un examen teórico y un examen práctico con valor del 50 % cada uno para alcanzar la calificación del 100%.



## CONTENIDO

1. ¿Qué característica distingue tradicionalmente a un clásico ratatouille de la cocina francesa provenzal?
2. En la cocina francesa clásica, ¿qué técnica se utiliza para cocinar un confitado de pato?
3. ¿Cuál queso es imprescindible para preparar una quiche Lorraine tradicional?
4. ¿Qué platillo italiano se caracteriza por tomate, mozzarella y albahaca representando los colores de su bandera?
5. En la cocina española, ¿qué ingrediente es esencial en una paella tradicional para aportar color y sabor característico?
6. En la cocina italiana, ¿qué define a un risotto correctamente elaborado en términos de técnica y textura?
7. En la cocina china, ¿qué técnica consiste en saltear rápidamente los ingredientes en wok a alta temperatura?
8. ¿Cuál es el platillo cantonés clásico de arroz frito con huevo, verduras y proteínas?
9. ¿Qué técnica japonesa consiste en freír ingredientes rebozados en una masa ligera y crujiente?
10. En la cocina coreana, ¿qué preparación fermentada a base de col es fundamental?
11. ¿Qué platillo coreano combina arroz, verduras, carne, huevo y gochujang en un solo bowl?
12. En panadería, ¿cuál es la función de la levadura biológica?
13. En la cocina francesa, ¿qué técnica es clave en la elaboración de salsas calientes clásicas?
14. ¿Qué caracteriza la identidad de la cocina italiana tradicional frente a otras europeas?
15. En la cocina china, ¿qué concepto cultural guía el equilibrio de los platos?
16. En la cocina japonesa, ¿qué relación existe entre técnica y presentación?
17. En la cocina coreana, ¿qué elemento define su perfil de sabor y conservación?
18. En repostería, ¿qué efecto tiene el batido de mantequilla y azúcar en un bizcocho?
19. En la cocina italiana, ¿qué enfoque se sigue al preparar pasta con salsa de tomate?



20. En la cocina francesa, ¿qué define a una salsa madre?
21. En repostería, ¿para qué se baten claras a punto de nieve?
22. En la cocina española, ¿qué aspecto es clave en la cocción del arroz en paella?
23. En la cocina japonesa, ¿por qué se corta el pescado de sushi de forma uniforme?
24. En la cocina italiana, ¿qué importancia tienen los ingredientes de temporada?
25. En repostería, ¿por qué deben respetarse las proporciones en una masa?
26. En la cocina francesa, ¿qué función cumple el bouquet garní?
27. En un menú internacional, ¿qué criterio permite lograr equilibrio entre platos?
28. Mencione dos características generales de la cocina oriental.
29. ¿Qué elementos se buscan equilibrar en cada plato de la cocina oriental?
30. ¿Qué sabores se combinan en la armonía de los platillos chinos?
31. Nombra culturas o regiones representativas de la cocina oriental.
32. ¿Qué alimentos predominan en la cocina oriental?
33. ¿Qué rasgo saludable destaca en la cocina oriental?
34. ¿Qué cereal es el más consumido en la cocina oriental?
35. En la India, ¿con qué se acompañan los platos y de qué harinas se elaboran?
36. ¿Qué pescados son habituales en Japón?
37. ¿Cómo se preparan las gambas en la cocina oriental?
38. ¿Qué bebida es considerada nacional en China?
39. ¿Qué es el tofu y cómo se obtiene?
40. ¿Qué raíz tiene sabor fuerte en la cocina oriental?
41. ¿Qué diferencia hay entre salsa de soja clara y oscura?
42. ¿Qué bebida fermentada se usa en Japón?



43. ¿Qué es el mirin y para qué se utiliza?
44. ¿Qué vinagre se usa en sushi y qué función cumple?
45. ¿Qué condimento japonés requiere rehidratación?
46. ¿Qué es makisu?
47. ¿Qué es surimi?
48. ¿Qué función cumplen las espátulas chinas?
49. ¿Para qué sirven los palillos largos de cocina?
50. ¿Qué tipo de pan es el croissant?