



INSTITUTO
POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA 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
GASTRONOMÍA
INTERNACIONAL I
Semestre 2026-2
MATUTINO

Integrantes de la academia:

Lucero González Cervantes

Fecha de Elaboración:

16/04/2026



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL I	Nivel/semestre: 5^{TO}
-----------------------------	--	---

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.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Gastronomía Internacional I a través de las Unidades Programáticas: Grupos de Alimentos, Operación de Cocina y Técnicas Culinarias de Cocina.

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 Gastronomía Internacional II, 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. Cocina Asiática.

Unidad 2. Cocina Europea.

Unidad 3. Cocina de América.

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

El alumno deberá buscar al docente con un **mínimo de dos días de anticipación** para que se le indique las recetas que deberá elaborar en su examen práctico.

Materiales para la elaboración de la guía

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

Actividades de estudio

- Guía de Estudio.
- Asesorías con el docente.
- Manejo efectivo del tiempo.



Información Adicional

1. ¿Qué características principales definen a la gastronomía italiana?
2. ¿Qué significa CHATTO? ¿Cuáles son los elementos que conforman el chatto?
3. ¿Cuál es la temperatura a la que se deberá mantener un alimento para controlar y prevenir el crecimiento microbiano?
4. ¿Cuál es el proceso correcto para desinfectar las verduras?
5. ¿Qué consideraciones se deben tomar para llevar a cabo el procedimiento de limpieza adecuado?
6. ¿Por qué es importante el proceso de limpieza y desinfección?
7. ¿Qué es la descomposición de los alimentos?
8. ¿Qué distingue a la gastronomía francesa de otras cocinas europeas?
9. Describe los sabores y técnicas más representativos de la cocina asiática.
10. ¿Cuáles son los platillos más representativos de la gastronomía española y por qué?
11. Explica la importancia del arroz en la gastronomía asiática.
12. ¿Qué papel juegan las especias en la gastronomía india?
13. ¿Cómo influye la geografía en la gastronomía de un país?
14. ¿Qué es la cocina fusión y da un ejemplo?
15. ¿Qué es la cocción al vapor y cuáles son sus ventajas?
16. Explica en qué consiste la técnica de salteado.
17. Describe la técnica de hervido y cuándo se recomienda usarla.
18. ¿Qué es el asado y qué tipo de alimentos se pueden preparar con esta técnica?
19. Explica la diferencia entre freír y saltear.
20. ¿Qué es la cocción a la parrilla y qué características aporta a los alimentos?
21. Describe la técnica de braseado y en qué casos se utiliza.
22. ¿Qué es la cocción al horno y cuáles son sus beneficios?
23. Explica la técnica de escalfado y qué alimentos se preparan comúnmente así.
24. Describe la técnica de gratinado.
25. ¿Qué cuidados se deben tener al momento de freír alimentos?



26. ¿Qué es un corte en juliana y para qué se utiliza?
27. Explica en qué consiste el corte en brunoise.
28. ¿Qué es el corte en Noisette y cuándo se utiliza?
29. Describe el corte en chiffonade y en qué alimentos se aplica.
30. ¿Qué es el corte en rodajas y cuál es su función en la presentación?
31. Explica el corte en bastones y da un ejemplo.
32. ¿Qué es el corte en mirepoix y para qué se utiliza?
33. Describe el corte en paysanne.
34. ¿Qué importancia tiene el tamaño del corte en la cocción de los alimentos?
35. Explica cómo influye el tipo de corte en la textura y presentación final de un platillo.