



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 II**  
Semestre 2026-2  
**MATUTINO**

Integrantes de la academia:

Lucero González Cervantes

Fecha de Elaboración:

16/04/2026



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL II</b>	<b>Nivel/semestre:</b> <b>6<sup>TO</sup></b>
-----------------------------	---	---

### 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 II 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 de Medio Oriente y Polinesia.**

**Unidad 2. Cocina Griega e Hindú.**

**Unidad 3. Vegetariana – Vegana, Pescados y Mariscos.**

## 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 tipo de corte se utiliza cuando se cortan las verduras en tiras largas y delgadas?
2. ¿Cuál es una técnica de cocción en la que se sumerge el alimento en grasa caliente?
3. ¿Qué corte se utiliza para tomates pelados y sin semillas en cubos?
4. ¿Qué técnica consiste en cocinar un alimento en agua caliente sin que llegue a hervir?
5. ¿Cuál de estas es una técnica de cocción seca?
6. ¿Qué técnica se realiza a fuego alto con poca grasa y por poco tiempo?
7. ¿Cuál de los siguientes utensilios se utiliza para tamizar ingredientes secos como la harina?
8. ¿Cuál es el objetivo del escalfado?
9. ¿Qué utensilio se utiliza para sacar bolas de frutas como melón o sandía?
10. ¿Qué es la contaminación?
11. ¿Son causa de contaminación de los alimentos?
12. Muchos de los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden atribuirse a:
13. ¿En qué tiempo se reproducen los microorganismos en los alimentos?
14. ¿Qué significa CHATTO? ¿Cuáles son los elementos que conforman el chatto?
15. ¿Cuál es la temperatura a la que se deberá mantener un alimento para controlar y prevenir el crecimiento microbiano?
16. ¿Cuál es el proceso correcto para desinfectar las verduras?
17. ¿Qué consideraciones se deben tomar para llevar a cabo el procedimiento de limpieza adecuado?
18. ¿Por qué es importante el proceso de limpieza y desinfección?
19. Las bacterias prefieren alimentos con un alto contenido en proteínas y agua, ¿por lo que se les conoce cómo?
20. ¿Qué es la descomposición de los alimentos?
21. Acidular, Asado al horno, Blanquear, Bouquet garni, Caldo corto, Canapé, Clarificar, Cocer, Desfleamar, Escalfar, Freír, Guarnición, Menú, Pochar, Saltear, Sofreír, Asado a la sal, Salsa bechamel, Técnica de asado papillote, Técnica de rebosado, Baño maría, Cocción al vacío,



Cocción en medio acuoso, Cocción en medio graso, Escalfar, Glasear.

21. Métodos de cocción.
22. Receta estándar de 5 platillos de entradas.
23. Receta estándar de 5 platillos fuertes con guarnición.
24. Recetas estándar de 5 platillos postre.
25. ¿Cuál es el ingrediente básico en la cocina de Medio Oriente?
26. ¿Cómo se llama el pan plano tradicional que acompaña muchos platillos en Medio Oriente?
27. ¿Cuál es la base del hummus?
28. ¿Qué fruta tropical es fundamental en la cocina polinesia?
29. ¿Cuál es el queso más utilizado en la cocina tradicional griega?
30. ¿Qué platillo griego está compuesto por capas de berenjena, carne y bechamel?
31. ¿Qué preparación típica griega se hace con yogurt, pepino, ajo y aceite de oliva?
32. ¿Cuál es la mezcla de especias más comúnmente usada en la cocina hindú?
33. ¿Qué alimento se usa comúnmente como sustituto vegetal de la carne por su textura y contenido de proteína?
34. ¿Cuál es la principal diferencia entre un plato vegetariano y uno vegano?
35. ¿Cómo se llama el platillo preparado con pescado crudo marinado en jugo de limón o lima, típico de América Latina?