



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  
COCINA INTERNACIONAL  
Semestre 2023 /2  
  
TURNO MATUTINO

Fecha de elaboración: Junio/ 2023

Presidenta de Academia: Mtra. Rebeca Cano Paulino



## GUÍA DE ESTUDIO

Área:	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Nivel/semestre:
Tecnológica	Cocina Internacional	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 la Cocina Internacional; basándose en conocimientos de cultura, insumos, utensilios, técnicas culinarias, platillos representativos; elaboración de platillos y menús de la cocina internacional. 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 la Cocina Internacional respetando las normas y los estándares de calidad.
- Prepara menús de la Cocina internacional 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 la Cocina Internacional 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