



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA 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
COCINA INTERNACIONAL
Semestre 2022-2023 2
VESPERTINO**

Integrantes de la academia: David Nathanael Pérez Bello
Lucero González Cervantes
Italibi Hernández Díaz

Fecha de Elaboración:

01/06/23



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: COCINA INTERNACIONAL	Nivel/semestre: 4^{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

Se deberá acompañar con la bibliografía sugerida

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Cocina Internacional a través de las Unidades Programáticas: Unidad 1. Cocinas Representativas del Mundo

Unidad 2. Repostería.

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 Cocina Internacional, 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. Cocinas Representativas del Mundo

Unidad 2. Repostería.

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen

Materiales para la elaboración de la guía

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

Actividades de estudio

- Guía de Estudios.
- Asesorías del Docente
- Manejo efectivo del tiempo.



Información Adicional

INSTRUCCIONES: CONTESTA BREVEMENTE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS, BASÁNDOSE EN LOS APUNTES DE ACADEMIA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE PRINCIPIOS CULINARIOS Y LOS MEDIOS QUE CONSIDERES NECESARIOS.

1. ¿Qué se busca en la Cocina China y en general en la Cocina Asiática en la elaboración del producto?
2. ¿En qué elementos intangibles se basa la confección de un alimento Chino?
3. ¿Qué elementos afrodisíacos existen dentro de la Gastronomía China?
4. ¿A qué productos se les otorga propiedades mágicas?
5. ¿En que se basan los métodos de cocción Chinos?
6. ¿Qué medidas gastronómicas se toman para ahorrar el combustible en China?
7. ¿Qué tiempo es menos recurrente dentro de un servicio de alimentos chino?
8. ¿Qué bebidas acompañan a los alimentos por lo general en China?
9. ¿Cómo se llama el principal utensilio de cocina de origen chino?
10. ¿Qué frutas son típicas de China?
11. ¿Qué productos vegetales son típicos de la Gastronomía China?
12. ¿Qué productos de mar y río son consumidos regularmente en China?
13. ¿Qué clase de productos son muy raros en China y en general en toda Asia?
14. ¿Qué bebidas son corrientes en la vida china?
15. ¿Qué elementos se utilizan como saborizantes en la gastronomía China?
16. ¿Qué es el polvo de 5 especias?
17. ¿Cuáles son las 4 regiones más representativas gastronómicamente de China?
18. ¿En qué se basa la gastronomía japonesa?
19. ¿En qué se basa el menú dentro de la comida japonesa?
20. ¿Qué elementos se repiten constantemente dentro de la gastronomía japonesa?



21. ¿Qué elementos culinarios hacen famosa a Italia?
22. ¿Qué charcutería Italiana es apreciada mundialmente?
23. ¿Qué elementos culinarios predominan en el norte de Italia?
24. ¿Qué elementos culinarios predominan en el sur de Italia?
25. ¿De qué cepas están compuestos el Barolo y el Chianti respectivamente?
26. ¿Qué preparaciones predominan en la región Lombardía de Italia?
27. ¿Qué preparaciones se imponen en Venecia?
28. ¿De qué región Italiana es típico el pesto?
29. ¿Qué es el pesto?
30. ¿En la región de Emilia qué productos son predominantes?
31. ¿Qué hierbas componen la mezcla a la italiana?
32. ¿Qué productos son los más usados dentro de la gastronomía Italiana?
33. ¿Qué son los caneloni?
34. ¿Qué es un bollito misto?
35. ¿Las preparaciones a la Bolognesa de qué elementos se componen?
36. ¿Qué es un stracotto?
37. ¿La preparación a la pizzaiola de qué elementos está compuesta?
38. ¿Qué par de productos de origen lacustre son sumamente utilizados dentro de la gastronomía Italiana?
39. ¿De qué leche se fabrica el típico queso mozzarella?
40. ¿Qué es un tartuffo?
41. ¿Qué legumbre es muy utilizada en Italia?
42. ¿Definición de pan?



43. ¿En qué cultura se cree que apareció el pan por primera vez?
44. ¿De qué materias primas confeccionaban el pan los griegos?
45. ¿En Italia, que tipo de cocción llevaba el pan en su gran mayoría?
46. ¿Qué producto antecesor de la cerveza incorporaban los galos al pan?
47. ¿A partir de qué época se desarrolló la profesión de panadero?
48. ¿En qué siglo aparece la fermentación con leche sal y levadura?
49. ¿Qué técnicas de cocción se utilizan en la panificación?
50. ¿Qué es una masa madre?
51. ¿Por qué hay que sobar la masa?
52. ¿Palabra francesa para pastelería?
53. ¿Definición de pastelería?
54. ¿Qué productos se usaban en la prehistoria para confeccionar postres?
55. ¿Quiénes fueron los obloyers u oubloyers?
56. ¿Qué productos se introdujeron en el siglo XI a Francia?
57. ¿Principal exponente de la pastelería francesa durante el siglo XIX?
58. ¿Qué productos aportó Carême a la pastelería?
59. ¿Qué quiere decir la palabra biscuit?
60. ¿Qué es el hojaldre?
61. ¿Definición de azúcar?
62. ¿Menciona 3 presentaciones comerciales del azúcar?
63. ¿Menciona las dos principales fuentes de azúcar?
64. ¿Menciona los 3 pasos para la difusión del azúcar en el mundo?



65. ¿Cuál es la diferencia entre sorbete y helado?
66. ¿Qué es un soufflé?
67. ¿Qué es un mousse?
68. Elabora la receta estándar de 4 entradas de gastronomía internacional vistas en clase.
69. Elabora la receta estándar de 4 platos fuertes con guarnición de gastronomía internacional vistas en clase.
70. Elabora la receta estándar de 4 postres de gastronomía internacional vistos en clase.

Bibliografía Básica

ROJAS, LEÓN, Jorge Luis; Apuntes de Academia Cocina Internacional, IPN, CECyT 13, Ricardo Flores Magón; 2018.

PÉREZ, BELLO, David Nathanael; Manual de Practicas de Cocina Internacional, IPN, CECyT 13, Ricardo Flores Magón; 2018.

(c) 2008 CBT Tequixquiac. Designed by Javier González Alderete

Colaboración especial:

Angélica Falcón Tello, Josefina Martínez Advíncula, Diana Viridiana Maturano Gordiano,
Beatriz Valdez Trejo.