



**G U Í A**  
**De estudio para**  
**Presentar ETS de la**  
**UNIDAD DE APRENDIZAJE**  
**PRINCIPIOS CULINARIOS**  
**Semestre 2024/1**

**TURNO**

**MATUTINO**

**Integrates de la  
academia:**

**Mtro. Carlos Mario Mendoza Garnica  
Lic. Jorge Luis Rojas León**

**Fecha de  
Elaboración:**

**Ene/24**



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: Tecnológica / Turismo	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:  <b>Principios culinarios</b>	Nivel/semestre:  <b>4º</b>
-----------------------------------	---	----------------------------------

### Propósito

El propósito principal es preparar al estudiante para que desarrolle competencias en la organización y presentación de eventos laborales y sociales ,a través de equipos de trabajo llamados comités que tienen actividades específicas a desarrollar dependiendo el tipo de evento será la integración y número de comités que se requieran, tomando en cuenta que el éxito o fracaso del evento dependerá de una buena Administración y esto se obtiene con la aplicación del Proceso Administrativo sin olvidar nunca la calidad en el servicio, es por eso que a través de esta unidad de aprendizaje se promoverán la adquisición de los conocimientos , habilidades y actitudes que favorecen el desarrollo integral de los estudiantes, así como su formación en para la carrera de Técnico en Administración de Empresas Turísticas y su posterior incorporación al Nivel Superior y/o al campo laboral.

### Justificación

Las competencias profesionales laborales (general y particulares) implican como principales objetos de conocimiento que el alumno; Diseña eventos laborales y/o sociales a través de diferentes comités con base en las etapas del Proceso Administrativo

Las competencias disciplinares a lograr son:

Desarrolla eventos laborales y sociales a partir de sus funciones y características Estructura las funciones de los comités en relación a un evento laboral y/o social.

Aplica las etapas del proceso administrativo en la realización de un evento a través de sus comités



## Estructura y contenidos

-

### Guía de Estudios para el Examen Final de Principios Culinarios

- **I. Introducción a la Cocina:**
  - Definición de términos culinarios.
  - Historia de la cocina y su evolución.
  - Principios básicos de la gastronomía.
- **II. Equipamiento de Cocina:**
  - Identificación y uso de utensilios comunes.
  - Clasificación de electrodomésticos y maquinaria.
- **III. Técnicas de Corte:**
  - Cortes básicos de vegetales, carnes y pescados.
  - Técnicas de fileteado y deshuesado.
- **IV. Métodos de Cocción:**
  - Cocción al vapor, asado, hervido, salteado, entre otros.
  - Factores que afectan el resultado de la cocción.
- **V. Salsas y Fondos:**
  - Principales fondos y caldos.
  - Elaboración de salsas madre y derivadas.
- **VI. Conceptos Básicos de Nutrición:**
  - Grupos de alimentos y su importancia.
  - Valor nutricional y equilibrio en las preparaciones.
- **VII. Seguridad e Higiene en la Cocina:**
  - Normas básicas de seguridad.
  - Prácticas higiénicas y manipulación segura de alimentos.
- **VIII. Menús y Planificación de Comidas:**
  - Diseño y estructura de menús. Receta Estandar
  - Consideraciones nutricionales y de presentación

### Evaluación

Recuerda presentar la carpeta y la certificaciones de manejo higiénico de alimentos y cocinero el día anterior de la aplicación del examen ya que sin este requisito no tendrás derecho a examen



### **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.

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

- **Carpeta de Evidencias:** revisar el temario y entregar la siguiente certificación, lo anterior se entrega el día después del examen de ETS (solo el diploma impreso al 100%).

**NOTA:** se tienen que registrar en la página para poder imprimir la certificación

Manejo higiénico de alimentos y Cocinero

<https://capacitateparaeempleo.org/cursos/view/120>

<https://capacitateparaeempleo.org/cursos/view/26>



Guía de estudio:

1. Revisa el temario y familiarízate con los diferentes temas cubiertos.
2. Estudia los conceptos clave relacionados con la preparación de alimentos y bebidas, y opciones de servicio.
3. Haz uso de recursos adicionales, como libros de gastronomía y servicio al cliente, videos y tutoriales en línea para ampliar tu conocimiento.
4. Practica situaciones de servicio a través de juegos de rol o simulaciones para mejorar tus habilidades de atención al cliente.
5. Realiza repasos regulares para mantener frescos los conceptos aprendidos y mejorar tu capacidad de respuesta.

Recuerda que la práctica constante y la experiencia en el campo son fundamentales para convertirte en un experto en el servicio a comensales en establecimientos de alimentos y bebidas. ¡Buena suerte en tu estudio!

**INTEGRANTES DE LA ACADEMIA**

- Mtro. Carlos Mario Mendoza Garnica, Lic. Jorge Luis Rojas León