



GUÍA

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: Principios culinarios	Nivel/semestre: 4º
-----------------------------------	--	-------------------------------------

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 Estándar
 - 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