



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  
Gastronomía Mexicana  
Semestre 2026 2  
TURNO VESPERTINO**

---

---

---

---

**Presidente de academia:** David Nathanael Pérez Bello

**Fecha de Elaboración:** 23 de Marzo del 2026.



|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Área:</b><br>TECNOLÓGICA | <b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b><br><b>GASTRONOMÍA MEXICANA</b> | <b>Nivel/semestre:</b><br><b>4<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.  
Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

**Presentación:**

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Panadería a través de las Unidades Programáticas:

- Unidad 1. Regiones Gastronómica Norte, Peninsular y Pacífico.
- Unidad 2. Regiones Gastronómica Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío-Centro.
- Unidad 3. Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).

**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 Panadería, 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. Regiones Gastronómica Norte, Peninsular y Pacífico.

1. Región Norte: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí.
2. Región Peninsular: Campeche y Quintana Roo.
3. Región Pacífico Norte: Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa, Nayarit y Colima.
  - Ingredientes e insumos.
  - Equipos y mobiliarios.
  - Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
  - Platos, postres y bebidas.
  - Arquitectura del platillo (Food Styling).

### Unidad 2. Regiones Gastronómica Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío-Centro.

1. Región Bajío – Centro: Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México, Morelos y CDMX.
2. Región Del Golfo: Veracruz y Tabasco.
3. Región Pacífico Sur: Guerrero y Chiapas.
  - Ingredientes e insumos.
  - Equipos y mobiliarios.
  - Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
  - Platos, postres y bebidas.
  - Arquitectura del platillo (Food Styling).

### Unidad 3. Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).

1. Patrimonio Intangible de la Humanidad: Michoacán y Oaxaca.
2. Patrimonio Intangible de la Humanidad: Puebla y Yucatán.
  - Ingredientes e insumos.
  - Equipos y mobiliarios.
  - Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
  - Platos, postres y bebidas.
  - Arquitectura del platillo (Food Styling).



### **Evaluación**

**No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen.**

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

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

### **Actividades de estudio**

1. Banco de reactivos.
2. Manejo efectivo del tiempo.

### **Información adicional.**

**El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar por lo menos con dos días de anticipación para que se tenga el tiempo de la compra de insumos necesarios; durante la realización de este se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje propuesto y esperado, asimismo deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del ETS.**

### **Bibliografía básica**

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Mexicana, IPN, CECyT 13; 2025.

### **Integrantes de la academia**

**David Nathanael Pérez Bello.**



## Índice de contenidos

**Unidad 1. Regiones Gastronómica Norte, Peninsular y Pacífico.**

**Unidad 2. Regiones Gastronómica Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío-Centro.**

**Unidad 3. Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).**

## Temario

- Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de la Región Norte de la Gastronomía Mexicana.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Regiones Peninsular y Pacífico Norte de la Gastronomía Mexicana.
- Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Región Bajío - Centro de la Gastronomía Mexicana.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Regiones Golfo y Pacífico Sur de la Gastronomía Mexicana.
- Aplica las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de los Patrimonios Intangibles de la Humanidad: Michoacán y Oaxaca de la Gastronomía Mexicana.
- Aplica las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de los Patrimonios Intangibles de la Humanidad: Puebla y Yucatán de la Gastronomía Mexicana.

## Contenido

**Unidad 1. Regiones Gastronómica Norte, Peninsular y Pacífico.**

- Aplica el conocimiento de los de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos.
- Ejecuta las expresiones culturales, tradiciones a las civilizaciones requeridas para la elaboración de platillos.
- Desarrolla platillos gastronómicos representados en la época prehispánica y/o conventual.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.

**Unidad 2. Regiones Gastronómica Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío-Centro.**

- Aplica el conocimiento de los de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos.
- Ejecuta las expresiones culturales, tradiciones a las civilizaciones requeridas para la elaboración de platillos.
- Desarrolla platillos gastronómicos representados en la época prehispánica y/o conventual.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.



### **Unidad 3. Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).**

- Aplica el conocimiento de los de los diferentes ingredientes e insumos, equipos y mobiliarios en la realización de platillos.
- Ejecuta las expresiones culturales, tradiciones a las civilizaciones requeridas para la elaboración de platillos.
- Desarrolla platillos gastronómicos representados en la época prehispánica y/o conventual.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.