



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 Internacional I
Semestre 2026 2
TURNO VESPERTINO



Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL I	Nivel/semestre: 5^{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 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. Cocina Asiática
- Unidad 2. Cocina Europea
- Unidad 3. Cocina de América.

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. Cocina Asiática.

- China, Japón y Corea.
- Vietnam, Tailandia y Filipinas.
 - a. Ingredientes e insumos.
 - b. Equipos y mobiliarios.
 - c. Platos, postres y bebidas.
 - d. Técnicas aplicadas.
 - e. Arquitectura del plato (Food Styling).

Unidad 2. Cocina Europea.

- Francia, Italia y Alemania.
- España e Inglaterra.
 - a. Ingredientes e insumos.
 - b. Equipos y mobiliarios.
 - c. Platos, postres y bebidas.
 - d. Técnicas aplicadas.
 - e. Arquitectura del plato (Food Styling).

Unidad 3. Ventas y ofertas especiales en Restaurante y Bar.

- Argentina, Chile, Perú y Colombia.
- Cuba, Canadá y Estados Unidos.
 - a. Ingredientes e insumos.
 - b. Equipos y mobiliarios.
 - c. Platos, postres y bebidas.
 - d. Técnicas aplicadas.
 - e. Arquitectura del plato (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 Internacional I, IPN, CECyT 13; 2025.

Integrantes de la academia

David Nathanael Pérez Bello.



Índice de contenidos

Unidad 1. Cocina Asiática.

Unidad 2. Cocina Europea.

Unidad 3. Cocina de América.

Temario

- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Asia Oriental.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Asia del Norte y Sur.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Francia, Italia, Alemania.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de la gastronomía Española e Inglesa.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Argentina, Chile, Perú y Colombia.
- Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos, postres y bebidas de Cuba, Canadá y Estados Unidos.

Contenido

Unidad 1. Cocina Asiática.

- 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.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.

Unidad 2. Cocina de Europea.

- 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.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.



Unidad 3. Cocina de América.

- 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.
- Elabora platillos, postres y bebidas utilizando la arquitectura de un platillo.