



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA 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 2023 2
VESPERTINO**

Integrantes de la academia:

Fecha de Elaboración:

16 /05/23



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA MEXICANA	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 de 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. 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 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. 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).

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

- Banco de reactivos.
- Manejo efectivo del tiempo.

Bibliografía Básica

PÉREZ, BELLO, David Nathanael (2023); Manual de Practicas de Gastronomía Mexicana, IPN, CECyT 13, Ricardo Flores Magón.