



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 2022-2023/ 2

MATUTINO

Fecha de elaboración: JUNIO 2023

Integrantes de Academia: ANDREA JIMÈNEZ CARMONA



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: GASTRONOMÍA MEXICANA	Nivel/semestre: Cuarto
-----------------------------	---	----------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- La guía no tiene valor en la calificación final.
- Deberá desarrollar todos los temas entregarla el día del examen. (Portafolio de evidencias)
- El examen es teórico – Práctico y se realizan el mismo día.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje

Gastronomía Mexicana a través de las Unidades Programáticas:

Unidad I: Regiones Gastronómicas Norte, Peninsular y Pacífico Norte.

Unidad II: Regiones Gastronómicas Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío - Centro.

Unidad III: Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).

Propósito

La finalidad de la Unidad de Aprendizaje de "Gastronomía Mexicana" es proporcionar los conocimientos fundamentales y habilidades necesarias para proporcionar los saberes (conceptuales, procedimentales, actitudinales) necesarias para la elaboración, preparación y presentación de alimentos de la Gastronomía Nacional usando los ingredientes e insumos de cada región, la manipulación del equipo y mobiliario así como fortalecer la comprensión de las culturas, tradiciones, civilizaciones y Patrimonios Intangibles de la humanidad para la construcción de un ser ético y respetuoso de la diversidad.

Justificación

La Unidad de Aprendizaje está enfocada al desarrollo de saberes, habilidades, actitudes y valores para lo cual, las experiencias de aprendizaje se diseñan considerando el contexto real y las problemáticas del entorno local, regional, nacional e internacional. En estas experiencias de aprendizaje se incluyen aquellas que requieren de herramientas didácticas, tecnológicas y digitales, específicas para la Unidad de Aprendizaje de Gastronomía Mexicana, que permiten el aprendizaje, integración y transformación del educando.



Estructura y contenidos

Unidad I: Regiones Gastronómicas Norte, Peninsular y Pacífico Norte.

1. Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de la Región Norte de la Gastronomía Mexicana.
2. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Regiones Peninsular y Pacífico Norte de la Gastronomía Mexicana.

Unidad II: Regiones Gastronómicas Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío - Centro.

1. Emplea las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Región Bajío - Centro de la Gastronomía Mexicana.
2. Ejecuta las técnicas culinarias en la preparación y presentación de alimentos y bebidas de las Regiones Golfo y Pacífico Sur de la Gastronomía Mexicana.

Unidad III: Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).

1. 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.
2. 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.

Evaluación

La guía no tiene porcentaje de evaluación.

El examen escrito vale el 50% de la calificación al igual que el examen práctico, 50%.

Materiales para la elaboración de la guía

1. Presentar Apuntes desarrollados de Toda la Unidad de Aprendizaje.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.

Actividades de estudio

Realizar de manera escrita la Sugerencia de menú mexicano a desarrollar en laboratorio y presentarlo el día del examen con sus recetas.

- Caratula, Sopa/ Crema, Plato fuerte con guarnición, Postre, Bebida y Hoja de requisición de material.
- Presentar Apuntes completos.



Información Adicional

INSTRUCCIONES: Desarrollar cada una de las Unidades temáticas, integrando la información que se solicita.

Unidad I: Regiones Gastronómicas Norte, Peninsular y Pacífico Norte.

Región Norte: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí.

Región Peninsular: Campeche y Quintana Roo.

Región Pacífico Norte: Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa, Nayarit y Colima.

- a. Ingredientes e insumos.
- b. Equipos y mobiliarios.
- c. Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- d. Platos, postres y bebidas.

Unidad II: Regiones Gastronómicas Del Golfo, Pacífico Sur y Bajío - Centro.

Región Bajío – Centro: Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México, Morelos y CDMX.

Región Del Golfo: Veracruz y Tabasco.

Región Pacífico Sur: Guerrero y Chiapas.

- a. Ingredientes e insumos.
- b. Equipos y mobiliarios.
- c. Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- d. Platos, postres y bebidas.

Unidad III: Patrimonios Intangibles de la Humanidad (Michoacán, Oaxaca, Puebla y Yucatán).

Patrimonio Intangible de la Humanidad: Michoacán y Oaxaca.

Patrimonio Intangible de la Humanidad: Puebla y Yucatán.

- a. Ingredientes e insumos.
- b. Equipos y mobiliarios.
- c. Cultura, tradiciones, civilizaciones gastronómicas.
- d. Prehispánica y/o Conventual.
- e. Platos, postres y bebidas.



El examen escrito tiene un valor de 50 % de la calificación y tendrá 1 hora para resolverlo.

El examen práctico tiene un valor de 50% de la calificación. Tendrá 90 minutos para realizarlo en el Laboratorio de Cocina y consta de lo que se menciona a continuación:

- ❖ Sopa /Crema
- ❖ Plato fuerte con carne que puede ser Pollo y Guarnición
- ❖ Postre
- ❖ Bebida mexicana sin alcohol

El alumno deberá presentar las recetas impresas del menú para el examen práctico.

- Aspectos a evaluar en examen práctico:
 - ✓ Uniforme.
 - ✓ Insumos completos.
 - ✓ Seguir el procedimiento de la receta.
 - ✓ Nombrar adecuadamente el material y los procedimientos.
 - ✓ Presentación de los platos.
 - ✓ Sabor - sazón
 - ✓ Limpieza
 - ✓ Tiempo
 - ✓ Forma de trabajo.

Bibliografía Básica

1. Todo sobre la Cocina; 1ra Reimpresión (2013), Ediciones Larousse.
2. De'Angeli, Alicia G. y Jorge. (1988); Gran Libro de la Cocina Mexicana; 1ra Edición, Ediciones Larousse.
3. Carrillo, Margarita. (2015); México Gastronomía; 1ra Edición, Phaidón.
4. Muñoz Zurita, Ricardo. (2012); Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana; Editorial Larousse.
5. De'Angeli, Alicia G. y Giorgio. (2018); Larousse de la Cocina Mexicana; Ediciones Larousse.