



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 JIMÉNEZ CARMONA



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>GASTRONOMÍA MEXICANA</b>	<b>Nivel/semestre:</b> 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.