

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**1. DATOS GENERALES**

<b>Modalidad:</b> PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI		<b>Departamento:</b> CIENCIAS ECON. ADMIN. Y		<b>Área de Conocimiento:</b> HOTELERIA	
<b>Nombre Asignatura:</b> GASTRON ANCEST Y PATRIMONIO		<b>Período Académico:</b> PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19			
<b>Fecha Elaboración:</b> 02/04/19 04:26 PM		<b>Código:</b> TSU11	<b>NRC:</b> 4739	<b>Nivel:</b> PREGRADO	
<b>Docente:</b> ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO pmespinoza1@espe.edu.ec					
<b>Unidad de Organización</b>		PROFESIONAL			
<b>Campo de Formación:</b>		PRAXIS PROFESIONAL CATEDRA INTEGRADORA			
<b>Núcleos Básicos de</b>		N/A			
<b>CARGA HORARIA POR COMPONENTES DE APRENDIZAJE</b>					<b>SESIONES SEMANALES</b>
<b>DOCENCIA</b>	<b>PRACTICAS DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN</b>	<b>APRENDIZAJE AUTÓNOMO</b>			
64	32	64			3
<b>Fecha Elaboración</b>		<b>Fecha de Actualización</b>		<b>Fecha de Ejecución</b>	
08/03/2019		08/03/2019		26/03/2019	
<b>Descripción de la Asignatura:</b> La presente asignatura tiene como propósito generar conocimiento de las actividades gastronómicas que se ejecutan en la cotidianidad ecuatoriana y su afectación en el turismo mundial, como parte importante de la cultura y patrimonio inmaterial de cada región o población, elemento diferenciador que permite establecer la motivación de viaje de los turistas.					
<b>Contribución de la Asignatura:</b> Aplica de manera efectiva las herramientas de hospitalidad; reconocer y valorar la historia del país, en la gira de estudio identifica la biodiversidad que le permite manejar de forma óptima la Operación Turística.					
<b>Resultado de Aprendizaje de la Carrera: (Unidad de Competencia)</b> Forma profesionales en el área del Turismo, que gestionen la actividad de manera organizada, como un eje importante dentro del fortalecimiento del sistema productivo del país, generando programas y proyectos, que articulen al sector público y privado en función del desarrollo sustentable y posicionamiento del Ecuador como destino turístico de calidad.					
<b>Objetivo de la Asignatura: (Unidad de Competencia)</b> Caracterizar los principales aspectos de la Gastronomía Ancestral que le permitan al estudiante la identificación de aspectos de importancia para el desarrollo de la actividad turística.					
<b>Resultado de Aprendizaje de la Asignatura: (Elemento de Competencia)</b> Identifica las costumbres, ingredientes y tradiciones culinarias de las regiones del Ecuador y el aporte que se genera para fomentar el Patrimonio inmaterial, basados en sustentabilidad alimentaria.					
<b>Proyecto Integrador</b> N/A					
<b>PERFIL SUGERIDO DEL DOCENTE</b>					
<b>TÍTULO Y DENOMINACIÓN</b>					
<b>GRADO:</b> Licenciatura / Ingeniería en Gastronomía/Hotelería/Turismo					
<b>POSGRADO:</b> Maestría en Turismo					

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 1</b>	<b>Horas/Min:</b> 34:00
FUNDAMENTOS BÁSICOS DE PATRIMONIO CULINARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	<b>HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO</b>
	Prácticas de Aplicación y Experimentación
<b>Bromatología</b> Géneros Alimenticios y Elaborados <b>La historia de la gastronomía</b> Alimentos Básicos <b>Relación entre la gastronomía con las costumbres y tradiciones de los pueblos</b> Alimentos Nativos e Introducidos <b>El desarrollo sostenible</b> Ejes Fundamentales <b>Patrimonio Inmaterial</b> Alimentos Base y Fundamento <b>Legislación</b> Leyes ecuatorianas e internacionales <b>Soberanía Alimentaria</b> La Agricultura como Base Productiva	<b>Tarea 1</b> Consulta sobre la historia del Turismo y la Hotelería en el Ecuador  <b>Tarea 2</b> Ensayo sobre las poblaciones aborígenes del Ecuador  <b>Tarea 3</b> Visita a una finca para observar los procesos agrícolas  <b>Tarea 4</b> Diagnóstico de las actividades sustentables, patrimoniales y alimenticias en el sector centro del Ecuador como escenario de la Gira de Estudios Centro.
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / HORAS CLASE</b>	
<b>COMPONENTES DE DOCENCIA</b>	24
<b>PRÁCTICAS DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN</b>	8
<b>HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO</b>	16
<b>TOTAL HORAS POR UNIDAD</b>	48/336

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 2</b>	<b>Horas/Min:</b> 32:00
RUTAS GASTRONÓMICAS	<b>HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO</b>
	Prácticas de Aplicación y Experimentación
<b>Patrimonio Alimentario y sus campos de aplicación</b> Alimentos Reconocidos <b>Regiones gastronómicas Ecuatorianas</b> Afines a la Materia Prima <b>Alimentos y su relación con festividades étnicas</b> Preparaciones más representativas en fiestas <b>Caracterización de la cocina nacional y su función asociada con el turismo</b> Sincretismo y Patrimonio <b>Rutas gastronómicas</b>	<b>Tarea 1</b> Visita e informe a lugares tradicionales relacionando con la culinaria  <b>Tarea 2</b> Consulta sobre los productos, materia prima, utensilios de cada región  <b>Tarea 3</b> Visitas a huecas  <b>Tarea 4</b> Informe de la visita con aporte turístico gastronómico

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

Reconocimiento de lugares culinarios	<b>Tarea 5</b>	Identificar costumbres gastronómicas, productos, materia prima, técnicas, procesos, preparaciones, como material para la Gira Centro.
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / HORAS CLASE</b>		
<b>COMPONENTES DE DOCENCIA</b>		20
<b>PRÁCTICAS DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN</b>		8
<b>HORAS DE TRABAJO AUTONOMO</b>		24
<b>TOTAL HORAS POR UNIDAD</b>		52/260

<b>CONTENIDOS</b>		
<b>Unidad 3</b>	<b>Horas/Min: 30:00</b>	<b>HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO</b>
GASTRONOMÍA NACIONAL		Prácticas de Aplicación y Experimentación
<b>Línea de tiempo de las técnicas de la cocina Ecuatoriana</b> Cocina Aborígen, Colonial y Republicana <b>Aplicación por regiones</b> Clase aplicada a preparaciones regionales <b>El turismo gastronómico</b> Motivaciones <b>Perfil del turista gastronómico</b> La Gastronomía y el Turismo <b>Rutas gastronómicas del país como producto turístico e importancia</b> Productos según la región <b>Estudios de casos</b> Casos de éxito a nivel latinoamericano <b>Promoción Turística</b> Técnicas y Adaptaciones de la Gastronomía al Turismo		<b>Tarea 1</b> Ensayo sobre la Soberanía Alimentaria y aplicación en una de las regiones  <b>Tarea 2</b> Elaboración de fichas de procesos para manejo en taller  <b>Tarea 3</b> Reconocer insitu las preparaciones tradicionales y su proceso para elaborar una ficha informativa donde se describa los procesos de preparación y una posible ruta gastronómica, como aporte de la Gira Centro.

<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / HORAS CLASE</b>	
<b>COMPONENTES DE DOCENCIA</b>	20
<b>PRÁCTICAS DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN</b>	16
<b>HORAS DE TRABAJO AUTONOMO</b>	24
<b>TOTAL HORAS POR UNIDAD</b>	60/420

**3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA**

<b>Metodos de Enseñanza - Aprendizaje</b>	
1	Clase Magistral
2	Investigación Exploratoria
3	Prácticas de Laboratorio

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**
**Empleo de Tics en los Procesos de Aprendizaje**

- 1 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
- 2 Aula Virtual
- 3 Material Multimedia

**4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE, CONTRIBUCIÓN AL PERFIL DEL EGRESO Y TÉCNICA DE**

PROYECTO INTEGRADOR DEL NIVEL RESULTADO DE APRENDIZAJE POR UNIDAD CURRICULAR	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	ACTIVIDADES INTEGRADORAS
1. Caracterizar al Patrimonio inmaterial determinando la sustentabilidad alimentaria.	Alta A	
2. Identificar las costumbres, ingredientes y tradiciones de las regiones del Ecuador.	Media B	
3. Conocer las formas tradicionales y ancestrales de preparación de los platos Ecuatorianos.	Alta A	

**6. TÉCNICAS Y PONDERACION DE LA EVALUACIÓN**

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Examen Parcial	6	6	6
Lecciones oral/escrita	4	4	4
Investigación Bibliográfica	4	4	4
Talleres	6	6	6
<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA**

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Cocinas regionales andinas	Pazos Barrera, Julio	-	2010	spa	Quito : Corporación Editora Nacional
Nueva historia del Ecuador	Ayala Mora, Enrique	-	1989	español	Quito : Grijalbo

**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
El Pan de América	Eduardo Estrella	Primera	1988	Español	Abya Yala
El sabor de la Memoria	Julio Pazos	Primera	2015	Español	Flacso
De la Chacra al Fogón	Catalina Unigarro	primera	2014	Español	Ministerio de Cultura y Patrimonio

**9. LECTURAS PRINCIPALES**

Tema	Texto	Página	URL
Espacio Turístico y desarrollo Sustentable	Digital	1-24	<a href="http://nulan.mdp.edu.ar/319/">http://nulan.mdp.edu.ar/319/</a>

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**

Tema	Texto	Página	URL
Patrimonio Alimentario	Digital	1-100	<a href="http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal">http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal</a>
Soberanía Alimentaria	Digital	1-13	<a href="https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf">https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf</a>

**10. ACUERDOS**
**Del Docente:**

- 1 Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- 2 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 3 Motivar, estimular y mostrar interés por el aprendizaje significativo de los estudiantes y evaluar a conciencia y con justicia

**De los Estudiantes:**

- 1 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 2 Ser honesto, no copiar, no mentir
- 3 Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera

**FIRMAS DE LEGALIZACIÓN**


---

**PABLO MARCELO ESPINOZA CARRIEL**  
 DOCENTE

---

**CARLOS HUGO NOVOA BRITO**  
 COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

---

**EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME**  
 DIRECTOR DE DEPARTAMENTO