

**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> GASTRONOMIA ECUATORIANA (4.0)		<b>Período Académico:</b> PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		<b>Eje de Formación</b>	
<b>Fecha Elaboración:</b> 05/12/16 09:40 AM		<b>Código:</b> 21090	<b>NRC:</b> 4595	<b>No.</b> 4	<b>Nivel:</b> PREGRADO
<b>Docente:</b> JACOME SIMBAÑA MARCO FERNANDO mfjacome3@espe.edu.ec		<b>Sesiones/Semana:</b>			
		<b>Teóricas:</b> 2		<b>Prácticas/Laborator</b> 2	
<b>Descripción de la Asignatura:</b>					
<p>La asignatura de Gastronomía Ecuatoriana está enfocada, para que el estudiante al finalizar el semestre esté en capacidad de organizar y ejecutar eventos y productos tanto de carácter gastronómico de la cocina ecuatoriana como innovativo en la cocina ancestral tomando en cuenta criterios de planificación, supervisión y asignación de tareas y recursos.</p> <p>Para dar una visión más amplia del campo de acción del Ingeniero en Turismo y Hotelería, se parte de una reseña histórica de la cocina ecuatoriana, sus características, métodos de producción de un hotel y de una casa de banquetes o restaurante, regiones del país con sus géneros, particularidades propias de cada una de las regiones geográficas del Ecuador y productos que con mayor frecuencia se consumen en el país y se realizan en el área hotelera y turística, elaboración y manejo de presupuesto, así como el cuidado y cariño que se debe emplear en la comida Ecuatoriana, de acuerdo a las particularidades que cada uno de los platos tienen.</p>					
<b>Contribución de la Asignatura:</b>					
<p>Conocer la regionalización de la gastronomía ecuatoriana y sus productos.          Conocer la influencia de los pisos climáticos y las técnicas gastronómicas en los productos.          Conocer la receta y la aplicación adecuada para las preparaciones.          Elaborar un recetario de las recetas estándar de Gastronomía.          Importante el uso de herramientas de laboratorio de gastronomía.          En el caso de los trabajos en grupo.          Planifica el mise en place y diagrama de Gantt para optimizar el tiempo de trabajo.          Fundamental para el buen desempeño profesional.          Conocer las bases y terminología técnica de la materia.</p>					
<b>Resultado de Aprendizaje de la Carrera: (Unidad de Competencia)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manifiesta el alcance profesional con valores a nivel institucional competitivos y propios de la profesión en diversos campos hoteleros, utilizando los equipos de última tecnología fusionados con las técnicas ancestrales para un mejoramiento de la gastronomía ecuatoriana, fomentando el desarrollo profesional, el arte culinario, el respeto a la libertad para innovar productos.</li> <li>• Desarrolla el emprendimiento de campos empresariales, entrenando grupos de estudiantes para llevar la gastronomía ecuatoriana a su más alto nivel.</li> <li>• Promueve una cultura gastronómica higiénicamente responsable en la práctica profesional y social.</li> </ul>					
<b>Objetivo de la Asignatura: (Unidad de Competencia)</b>					
Organizar y planificar las distintas actividades que se debe realizar antes y durante la preparación de la gastronomía Ecuatoriana, con relación a la presentación de los platos.					
<b>Resultado de Aprendizaje de la Asignatura: (Elemento de Competencia)</b>					
Utiliza nuevas e innovadoras técnicas culinarias a la par que utiliza lenguaje internacional para poder comunicarse dentro de una cocina, además de tener oportunidades y vivencias reales de trabajo a nivel del taller de cocina en el que se desarrollan los procesos de creatividad en la nueva cocina ecuatoriana, las prácticas fortalecerán sus destrezas y habilidades, para lograr procesos de producción eficaces y relaciones satisfactorias dentro del campo laboral, promueve el trabajo en equipo, en cualquier rol que exija la profesión en el campo gastronómico.					

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

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

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

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 1</b>  Horas/Min: 25:55  INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA- REGION COSTA	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1</b>  Conoce de las bases de la gastronomía Ecuatoriana por su Historia y regionalización y conoce los productos y preparaciones gastronómicas ecuatorianas más importantes de la Costa Ecuatoriana.
<b>1.1 Introducción a la Cocina Ecuatoriana</b>  1.2 Historia de la Cocina Ecuatoriana  1.3 División por Región de la Cocina Ecuatoriana  1.4 Materia Prima: Productos propios e introducidos  1.5 Métodos y Técnicas para la Cocina Ecuatoriana  1.6 Costumbres y Tradiciones  1.7 Receta Estándar. Evaluación.  <b>1.2 Gastronomía de la Costa Norte</b>  1.2.1 Costumbres, culturas y tradiciones  1.2.2 Provincia de Esmeraldas Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres. 1.2.1 Provincia de Manabí Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.  <b>1.3 Gastronomía de la Costa Sur</b>  1.3.1 Costumbres, culturas y tradiciones  1.3.2 Provincia del Guayas Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres. 1.3.3 Provincia de Los Ríos Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres. 1.3.4 Provincia de El Oro Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 1</b> Investigar sobre la historia de la gastronomía ecuatoriana  <b>Tarea 2</b> Exposición de los tipos de productos gastronómicos de la costa.  <b>Tarea 3</b> Análisis de los productos propios de la región e introducidos  <b>Tarea 4</b> Análisis de los productos propios de la región e introducidos  <b>Tarea 5</b> Hacer una línea de tiempo de las costumbres y tradiciones de esta región.  <b>Tarea 6</b> Evaluación de las técnicas de cocción mas destacadas de la región  <b>Tarea 7</b> Analizar las costumbres y tradiciones y su influencia en la gastronomía  <b>Tarea 8</b> Diseñar un árbol de las principales técnicas de cocción de esta región  <b>Tarea 9</b> Elaborar en mapa conceptual de los platos tradicionales de esta zona.  <b>Tarea 10</b> Hacer una línea de tiempo de las costumbres y tradiciones de esta región.  <b>Tarea 11</b> Elaborar en mapa conceptual de los platos tradicionales de esta zona.  <b>Tarea 12</b> Diseñar un árbol de las principales técnicas de cocción de esta región  <b>Tarea 13</b> Exposición de los tipos de productos gastronómicos de esta zona

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 2</b>  Horas/Min: 25:55  SIERRA GENERAL	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</b>  Conocimiento de la regionalización de los productos y preparaciones gastronómicas ecuatorianas más importantes de la Sierra Norte Centro Sur y Austro.
<b>2.1 Gastronomía Sierra Norte</b>  2.1.1 Costumbres, culturas y tradiciones  2.1.2 Provincia de Carchi Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 1</b> Analizar las costumbres y tradiciones y su influencia en la gastronomía  <b>Tarea 2</b> Evaluación de las técnicas de cocción más destacadas de la región

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**
**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

2.1.3	Provincia de Imbabura	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 3</b>	Exposición de los tipos de productos gastronómicos de la Sierra
2.1.4	Provincia de Pichincha	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 4</b>	Hacer recetas estándar de las recetas de esta región
<b>2.2 Gastronomía Sierra Central</b>				
2.2.1		Costumbres, culturas y tradiciones	<b>Tarea 5</b>	Hacer una línea de tiempo de las costumbres y tradiciones de esta región
2.2.2	Provincia de Cotopaxi	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 6</b>	Diseñar un árbol de las principales técnicas de cocción de esta región
2.2.3	Provincia de Tungurahua	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 7</b>	Elaborar en mapa conceptual de los platos tradicionales de esta zona
2.2.4	Provincia de Chimborazo	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 8</b>	5 Elaboración de un informe de las principales técnicas de cocción de esta región
2.2.5	Provincia de Bolívar	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 9</b>	Presentar un informe de las características principales de los platos más destacados de esta zona
<b>2.3 Gastronomía Sierra Sur y Austro</b>				
2.3.1		Costumbres, culturas y tradiciones	<b>Tarea 10</b>	Analizar las costumbres y tradiciones y su influencia en la gastronomía
2.3.2	Provincia de Cañar	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 11</b>	Presentar un informe de las características principales de los platos más destacados de esta zona
2.3.3	Provincia de Azuay	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 12</b>	Análisis de los productos propios de la región e introducidos y autóctonos
2.3.4	Provincia de Loja	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.	<b>Tarea 13</b>	Elaborar en mapa conceptual de los platos tradicionales de esta zona.

<b>CONTENIDOS</b>				
<b>Unidad 3</b>	<b>Horas/Min:</b> 14:10		<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3</b>	
GASTRONOMIA DEL ORIENTE Y GALAPAGOS			Conocimiento de la regionalización de los productos y preparaciones gastronómicas ecuatorianas más importantes del Oriente y Galápagos además de los dulces tradicionales.	
<b>2.4 Gastronomía del Oriente</b>				
2.4.1		Costumbres, culturas y tradiciones	<b>Tarea 1</b>	Exposición de los tipos de productos gastronómicos
2.4.2	Provincia de Zamora Chinchipe	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 2</b>	Hacer recetas estándar de las recetas de esta región
2.4.3	Provincia de Morona Santiago	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 3</b>	Elaboración de un informe de las principales técnicas de cocción de esta región.
2.4.4	Provincia de Pastaza	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 4</b>	Diseñar un árbol de las principales técnicas de cocción de esta región
2.4.5	Provincia de Napo	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 5</b>	Evaluación de las técnicas de cocción más destacadas de la región
<b>2.5 Gastronomía Insular</b>				
2.5.1		Costumbres, culturas y tradiciones	<b>Tarea 6</b>	Hacer una línea de tiempo de las costumbres y tradiciones de esta región

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**
**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

2.5.2	Cultura e influencia gastronómica	<b>Tarea 7</b>	Analizar las costumbres y tradiciones y su influencia en la gastronomía
2.5.3	Islas Galápagos Principales productos de entradas, platos fuertes, postres	<b>Tarea 8</b>	Elaborar en mapa conceptual de los platos tradicionales de esta zona
<b>2.6.1 Bebidas tradicionales frías y calientes</b>			
2.6.1	Bebidas tradicionales frías y calientes Preparaciones básicas	<b>Tarea 9</b>	Análisis de los productos propios de la región e introducidos y autóctonos
2.6.2	Postres tradicionales fríos y calientes Preparaciones básicas	<b>Tarea 10</b>	Diseñar un árbol de las principales técnicas de cocción de esta región
2.6.3.	Características físicas y organolépticas de los vegetales y frutas . Preparaciones básicas	<b>Tarea 11</b>	Evaluación, salida técnica, visita establecimiento con especialidad en gastronomía nacional.
		<b>Tarea 12</b>	Salida técnica-visita a un establecimiento hotelero
		<b>Tarea 12</b>	Salida técnica-visita a un establecimiento hotelero

**3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA**
**Metodos de Enseñanza - Aprendizaje**

- 1 Talleres
- 2 Investigación Exploratoria
- 3 Clase Magistral
- 4 Gira académica

**Empleo de Tics en los Procesos de Aprendizaje**

- 1 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
- 2 Redes Sociales
- 3 Aula Virtual

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

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
1. Conoce las bases de la gastronomía Ecuatoriana por su historia y región además de los productos y preparaciones gastronómicas más importantes.	Alta A	Por medio de la evaluación los alumnos deberán conocer sobre la importancia de la utilización de las normas de higiene en las diferentes preparaciones gastronómicas. • A través de un proyecto los estudiantes elaboraran y ejecutarán programas de reconocimiento de productos propios de nuestro país por medio de la investigación.	A través de un proyecto, el estudiante deberá presentar nuevas alternativas gastronómicas proyectadas a mejorar el turismo en base la creatividad culinaria.

**5. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**

Total	Conferencias	Clases Prácticas	Laboratorios	Clases Debates	Clases Evaluación	Trabajo autonomo del
64	12	16	12	12	12	64

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

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Laboratorios/Informes	2	2	2
Examen Parcial	6	6	6
Participación Individual	2	2	2
Exposición	2	2	2
Lecciones oral/escrita	4	4	4
Talleres	2	2	2
Prácticas	2	2	2
<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
Elaboraciones y productos culinarios	Pérez Oreja, Nuria	-	2002	Español	Síntesis

**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Conoce las bases de la gastronomía Ecuatoriana por su historia y región además de los productos	Autores Asociados	2	2008	Español	Circulo de Lectores
ALIMENTOS DE QUITO	Asociado	1	2001	Español	Urbana

**9. LECTURAS PRINCIPALES**

Tema	Texto	Página	URL
Comida informal	0	12-20	<a href="http://huecasdequito.wordpress.com/">http://huecasdequito.wordpress.com/</a>
Recetas Ecuatorianas	0	30-45	<a href="http://recetaecuatoriana.com/">http://recetaecuatoriana.com/</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 leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 3 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 4 Esforzarme en conocer con amplitud al campo académico y práctico
- 5 Asistir a clases siempre y puntualmente dando ejemplo al estudiante para exigirle igual comportamiento
- 6 Motivar, estimular y mostrar interés por el aprendizaje significativo de los estudiantes y evaluar a conciencia y con justicia

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**De los Estudiantes:**

- 1 Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- 2 Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 3 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 4 Ser honesto, no copiar, no mentir
- 5 Firmar toda prueba y trabajo que realizo en conocimiento que no he copiado de fuentes no permitidas
- 6 Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera
- 7 Llevar siempre mi identificación en un lugar visible

**FIRMAS DE LEGALIZACIÓN**

FIRMADO Y  
SELLADO

MARCO FERNANDO JACOME SIMBAÑA  
DOCENTE

CARLOS HUGO NOVOA BRITO  
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO