PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		**ÁREA DE CONOCIMIENTO:** HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: GASTRONOMIA ECUATORIANA (4.0)		**PERIODO ACADÉMICO:** PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 21090		**No. CREDITOS:** 4	**NIVEL:** PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 05/12/2016	**EJE DE FORMACIÓN**	**HORAS / SEMANA**	
		TEÓRICAS: 2	**PRÁCTICAS/LABORATORIO** 2

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

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.

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.

CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL:

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.

RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA):

- 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.
- Desarrolla el emprendimiento de campos empresariales, entrenando grupos de estudiantes para llevar la gastronomía ecuatoriana a su más alto nivel.
- Promueve una cultura gastronómica higiénicamente responsable en la práctica profesional y social.

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

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.

RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA):

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

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA- REGION COSTA	**Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1** 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.
1.1 Introducción a la Cocina Ecuatoriana 1.2 Historia de la Cocina Ecuatoriana	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

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.

1.2 Gastronomía de la Costa Norte

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.

1.3 Gastronomía de la Costa Sur

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.

Unidad 2	**Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2**
SIERRA GENERAL	Conocimiento de la regionalización de los productos y preparaciones gastronómicas ecuatorianas más importantes de la Sierra Norte Centro Sur y Austro.

2.1 Gastronomía Sierra Norte

2.1.1 Costumbres, culturas y tradiciones

2.1.2 Provincia de Carchi Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

2.1.3 Provincia de Imbabura Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

2.1.4 Provincia de Pichincha Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

2.2 Gastronomía Sierra Central

2.2.1 Costumbres, culturas y tradiciones

2.2.2 Provincia de Cotopaxi Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.2.3 Provincia de Tungurahua Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.2.4 Provincia de Chimborazo Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.2.5 Provincia de Bolívar Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.3 Gastronomía Sierra Sur y Austro

2.3.1 Costumbres, culturas y tradiciones

2.3.2 Provincia de Cañar Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

2.3.3 Provincia de Azuay Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

2.3.4 Provincia de Loja Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres.

Unidad 3	**Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3**
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.

2.4 Gastronomía del Oriente

2.4.1 Costumbres, culturas y tradiciones

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

2.4.2	Provincia de Zamora Chinchipe	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres
2.4.3	Provincia de Morona Santiago	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres
2.4.4	Provincia de Pastaza	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres
2.4.5	Provincia de Napo	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.5 Gastronomía Insular

2.5.1	Costumbres, culturas y tradiciones	
2.5.2	Cultura e influencia gastronómica	
2.5.3	Islas Galápagos	Principales productos Elaboración de entradas, platos fuertes, postres

2.6.1 Bebidas tradicionales frías y calientes

2.6.1	Bebidas tradicionales frías y calientes	Preparaciones básicas
2.6.2	Postres tradicionales fríos y calientes	Preparaciones básicas

2.6.3.Características físicas y organolépticas de los vegetales y frutas . Preparaciones básicas

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

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENZEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

1 Talleres
2 Clase Magistral
3 Investigación Exploratoria
4 Prácticas de Laboratorío

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

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

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Elaboraciones y productos culinarios	Pérez Oreja, Nuria	-	2002	Español	Síntesis

PROGRAMA ANALÍTICO

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO