



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE: Turismo

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

ANTROPOLOGIA CULINARIA

NIVEL

SEGUNDO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura ANTROPOLOGIA CULINARIA Carrera Turismo		
Código UTA-FCHE-T-MP-UB-02-04	PRERREQUISITOS	
Modalidad PRESENCIAL	Asignatura	Código
Unidad organizacional curricular BÁSICA		
Créditos/Horas 3 Nivel SEGUNDO	CORREQUISITOS	
	Asignatura	Código
CARGA HORARIA		
Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana 3	Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico 48	Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo 96
Horas de tutoría académica semanales 1	Horas de tutoría presenciales por ciclo académico 16	Horas de tutorías virtuales por ciclo académico 0

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	3
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	48
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	96
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	144

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito La intención de la asignatura Antropología Culinaria es estudiar el fenómeno cotidiano de la comida, su elaboración, presentación, conjugación de sabores y saberes que representan la conciencia cultural de los pueblos. La asignatura de Antropología Culinaria tiene como finalidad interpretar la evolución de la alimentación humana, el patrimonio alimentario del Ecuador, las festividades en torno a la gastronomía y la influencia tecnológica en la alimentación de acuerdo a los factores y costumbres. Tributa al perfil de egreso porque los resultados o logros de los aprendizajes posibilitarán el desarrollo de las capacidades y actitudes de los futuros profesionales que investigan y descubren aspectos del Folklore ecuatoriano, con el fin de proponer emprendimientos aplicados al sistema de calidad turístico. Así mismo, contribuye al desarrollo del perfil profesional por generar proyectos que rescaten, revaloricen y revitalicen el patrimonio cultural de las diversas comunidades del país como elementos claves para desarrollar el turismo.

Descripción de la asignatura Antropología Culinaria es una asignatura que consta de cuatro unidades curriculares: Definir la antropogénesis y evolución de la alimentación Describir el patrimonio alimentario y las festividades Analizar las costumbres antropológicas culinarias en el Ecuador Fundamentar el impacto tecnológico en la evolución de la alimentación y la globalización La metodología usada en el desarrollo de la asignatura será: Método expositivo y Método de caso La evaluación será procesual que se aplicará de forma cualitativa y cuantitativa acorde con el Instructivo para el Sistema de Evaluación Estudiantil de grado, de la Universidad Técnica de Ambato. Abordando estas unidades curriculares el estudiante al finalizar el semestre podrá conseguir como resultado de aprendizaje, interpreta la evolución de la alimentación humana, el patrimonio alimentario del Ecuador, las festividades en torno a la gastronomía y la influencia tecnológica en la alimentación de acuerdo a los factores y costumbres.

Objetivo general de la asignatura Interpretar la evolución de la alimentación humana, el patrimonio alimentario del Ecuador, las festividades en torno a la gastronomía y la influencia tecnológica en la alimentación de acuerdo a los factores y costumbres.

Objetivos específicos de la asignatura

- 1.-Definir la antropogénesis y evolución de la alimentación
- 2.-Describir el patrimonio alimentario y las festividades
- 3.-Analizar las costumbres antropológicas culinarias en el Ecuador
- 4.-Fundamentar el impacto tecnológico en la evolución de la alimentación y la globalización

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Definir la antropogénesis y evolución de la alimentación			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
1.1.- Antropología Culinaria, Batería de Cocina, Técnicas de cocción y conservación	12	12	12	Pruebas de Diagnostico Pruebas escritas de la unidad Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Define la antropogénesis y evolución de la alimentación

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Talleres

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Laboratorio de Gastronomía

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Describir el patrimonio alimentario y las festividades			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
2.1.- Patrimonio alimentario ecuatoriano, Fiestas y festividades Religiosas, Sociales y Rituales	12	12	12	Pruebas de Diagnostico Evaluaciones Parciales Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Describe el patrimonio alimentario y las festividades

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Talleres

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Laboratorio de Gastronomía

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Analizar las costumbres antropológicas culinarias en el Ecuador			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
3.1.- Gastronomía Regiones Costa, Sierra, Amazonía e Insular	12	12	12	Evaluaciones escritas u orales en actividades practicas Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Analiza las costumbres antropológicas culinarias en el Ecuador

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Talleres

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Laboratorio de Gastronomía

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Fundamentar el impacto tecnológico en la evolución de la alimentación y la globalización			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
4.1.- La industria alimentaria, Franquicias alimenticias y Cocina de Vanguardia	12	12	12	Evaluaciones Parciales Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	12	12	12	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Fundamenta el impacto tecnológico en la evolución de la alimentación y la globalización
Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Demostraciones, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Laboratorio de Gastronomía
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

AULICO: El proceso de aprendizaje se lo realiza en las aulas de clase de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, asignadas a la carrera de Turismo, donde se cuenta con servicio de Internet wifi, proyector de multimedia, pizarra digital y física, entre otras facilidades.

VIRTUAL: Mediante el uso de la plataforma educativa DEaDV (Moodle) y biblioteca virtual disponible en la página web de la institución.

REAL: Se considera real porque son los lugares donde se puede aplicar los conocimientos y desarrollar habilidades mediante la práctica. Se ejecutarán dos prácticas de campo: - Primer parcial (27 de marzo del 2026): Práctica de campo en escenarios reales aledaños a la zona central ecuatoriana. - Segundo parcial (del 11 al 15 de mayo del 2026): Gira académica a destinos turísticos regionales del territorio ecuatoriano.

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Definir la antropogénesis y evolución de la alimentación	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
2.- Describir el patrimonio alimentario y las festividades	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación parcial con reactivos
3.- Analizar las costumbres antropológicas culinarias en el Ecuador	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
4.- Fundamentar el impacto tecnológico en la evolución de la alimentación y la globalización	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación parcial con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Pazos Barrera, Julio	2010	Cocinas Regionales Andinas	1a edición	Corporación Editora Nacional	Quito	2	342 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	11672							
Comentario:	La obra recopila investigaciones del patrimonio alimentario del Ecuador, detallando el uso de productos, las técnicas utilizadas y su relación con la identidad culinaria del destino.							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ladrón de Guevara, Miguel Ángel	2022	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. UR0056	1	Tutor formación	España Logroño	1	317	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro contiene técnicas básicas de cocina, uso de utensilios y equipos de gastronomía.							
URL:	https://0x102qbte-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/220215							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	País/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ember, Carol R.	1997	Antropología cultural	8a edición	Prentice Hall	Madrid	1	491 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	7617							
Comentario:	El libro recopila nociones de Antropología, y aborda desde un enfoque cultural a la alimentación.							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	País/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Sandoval Huertas, Mario Miguel Castro, Marta	2023	La ciencia y la cocina	1	Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas	España Madrid	1	124	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	El libro aborda a la cocina desde un enfoque científico, tratando desde la conservación de alimentos hasta el uso de qupimicos y equipos de vanguardia							
URL:	https://0x102qbte-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/250215							

