



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE: Turismo

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

ARTE CULINARIO

NIVEL

TERCERO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura ARTE CULINARIO Carrera Turismo		
Código UTA-FCHE-T-MP-UB-03-05	PRERREQUISITOS	
Modalidad PRESENCIAL	Asignatura	Código
	ANTROPOLOGIA CULINARIA	UTA-FCHE-T-MP-UB-02-04
Unidad organizacional curricular BÁSICA		
Créditos/Horas 3 Nivel TERCERO	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 asignatura de Arte Culinario tiene como finalidad realizar la recepción, manipulación, cocción, almacenaje y montaje de alimentos utilizados en la preparación de recetas de cocina contemporánea mundial. 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 para consolidar sus valores referentes a la pertinencia, la bio-conciencia, la participación responsable, la honestidad; a través, del análisis de propuestas para emprendimientos aplicando sistemas de calidad turística. De la misma manera hace referencia al perfil profesional como una alternativa importante a la 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 El sílabo de Arte Culinario consta de cuatro unidades curriculares que son: -Definir las técnicas básicas de cocina -Manipular los alimentos según las normas sanitarias vigentes -Construir platos icónicos de la Gastronomía mundial -Establecer los tipos de montajes de platos La metodología de aprendizaje se fundamenta en el Método expositivo y estudio 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. El estudiante al finalizar el módulo podrá realizar la recepción, manipulación, cocción, almacenaje y montaje de alimentos utilizados en la preparación de recetas de cocina contemporánea mundial.

Objetivo general de la asignatura Realizar la recepción, manipulación, cocción, almacenaje y montaje de alimentos utilizados en la preparación de recetas de cocina contemporánea mundial.

Objetivos específicos de la asignatura

- 1.-Definir las técnicas básicas de cocina
- 2.-Manipular los alimentos según las normas sanitarias vigentes
- 3.-Construir platos icónicos de la Gastronomía mundial
- 4.-Establecer los tipos de montajes de platos

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 las técnicas básicas de cocina			
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.- Utensilios y Equipos de cocina, Técnicas de cortes de verduras y cocción, Fondos y Salsas madre	12	8	16	Pruebas de Diagnostico Trabajos escritos Otros: Prácticas de cocina
SUBTOTAL HORAS	12	8	16	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Define las técnicas básicas de cocina

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Talleres

Recursos didácticos : Otros, 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	Manipular los alimentos según las normas sanitarias vigentes			
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.- Los Alimentos, Higiene Alimentaria y Contaminación Alimentaria	12	8	16	Trabajos escritos Cuestionarios Otros: Prácticas de cocina
SUBTOTAL HORAS	12	8	16	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Manipula los alimentos según las normas sanitarias vigentes

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Otros, 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	Construir platos icónicos de la Gastronomía mundial			
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.- Preparaciones culinarias del continente Asiático, Europeo y Americano	12	8	16	Pruebas de Diagnostico Trabajos escritos Otros: Prácticas de cocina
SUBTOTAL HORAS	12	8	16	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Construye platos icónicos de la Gastronomía mundial

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Prácticas de campo, trabajos de observación dirigida, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Otros, 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	Establecer los tipos de montajes de platos			
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.- Componentes de un plato, tipos y normas de emplatados, Emplatado Gourmet	12	8	16	Evaluaciones Parciales Trabajos escritos Otros: Prácticas de cocina
SUBTOTAL HORAS	12	8	16	TOTAL HORAS: 36

Resultados de aprendizaje: Establece los tipos de montajes de platos
Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Demostraciones, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, 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 las técnicas básicas de cocina	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
2.- Manipular los alimentos según las normas sanitarias vigentes	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación parcial 1 con reactivos
3.- Construir platos icónicos de la Gastronomía mundial	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
4.- Establecer los tipos de montajes de platos	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación parcial 2 con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Editorial CEP	2023	Cocina española e internacional: HOTR0408	1	CEP S.L.	España Málaga	1	244	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	El libro recopila las características generales y evolución histórica Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida La dieta mediterránea y sus características Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual coc							
URL:	https://0x102qbte-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/229793							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Montes, Eduardo	2019	Diseño y gestión de cocinas	3a edición	Diaz de Santos	Madrid	1	958 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	11668							
Comentario:	El libro recopila conceptos fundamentales de Cocina, higiene y manipulación de alimentos. Estructura y equipamiento de cocinas.							
URL:								

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	País/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Miguel Castro, Marta Sandoval Huertas, Mario	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 tiene un enfoque científico de la cocina, revisando desde conservas de alimentos hasta el uso de químicos y equipos de vanguardia.							
URL:	https://0x102qbte-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/250215							

