



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE: HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

FUNDAMENTOS DE COCINA Y TÉCNICAS CULINARIAS

NIVEL

TERCERO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura FUNDAMENTOS DE COCINA Y TÉCNICAS CULINARIAS Carrera HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA		
Código UTA-FCHE-HH-MP-UB-03-05	PRERREQUISITOS	
Modalidad PRESENCIAL	Asignatura	Código
Unidad organizacional curricular BÁSICA		
Créditos/Horas 2 Nivel TERCERO	CORREQUISITOS	
	Asignatura	Código
CARGA HORARIA		
Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana 2	Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico 32	Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo 64
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	2
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	32
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	64
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.)	96

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito La asignatura Fundamentos de Cocina y Técnicas Culinarias tiene como propósito brindar a los estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos esenciales de la cocina, abordando los principios básicos, métodos de preparación, presentación y tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional. A través del desarrollo de destrezas culinarias, se busca formar profesionales capaces de aplicar técnicas que garanticen una oferta gastronómica variada, innovadora y de alta calidad en el ámbito de la hospitalidad y el hotelaría. La asignatura Fundamentos de Cocina y Técnicas Culinarias tiene como propósito brindar a los estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos esenciales de la cocina, abordando los principios básicos, métodos de preparación, presentación y tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional. A través del desarrollo de destrezas culinarias, se busca formar profesionales capaces de aplicar técnicas que garanticen una oferta gastronómica variada, innovadora y de alta calidad en el ámbito de la hospitalidad y la hotelaría.

Descripción de la asignatura El sílabo de fundamentos de cocina y técnicas culinarias consta de cuatro unidades curriculares que son: 1. historia de la alimentación 2. técnicas y términos culinarios 3. utensilios y equipos de cocina 4. tipos de cocina La asignatura Fundamentos de Cocina y Técnicas Culinarias introduce al estudiante en los principios básicos de la gastronomía, abarcando la historia de la alimentación y la evolución cultural de la cocina. Se estudian las principales técnicas y términos culinarios aplicados a las preparaciones, así como el uso adecuado de utensilios y equipos de cocina bajo normas de higiene y seguridad. Además, se exploran los tipos de cocina, valorando la diversidad gastronómica y sus aportes a la hospitalidad y la hotelaría. El curso combina teoría y práctica para desarrollar destrezas técnicas, creatividad y criterio profesional, formando estudiantes capaces de responder a las demandas actuales de la gastronomía.

Objetivo general de la asignatura Brindar a los estudiantes los conocimientos y habilidades básicas de la gastronomía para aplicar técnicas culinarias seguras, creativas y de calidad en el ámbito de la hospitalidad y la hotelaría.

Objetivos específicos de la asignatura

- 1.-Reconocer la evolución de la alimentación y su influencia en la gastronomía actual.
- 2.-Aplicar correctamente las técnicas y el vocabulario básico de cocina en las preparaciones.
- 3.-Identificar adecuadamente utensilios y equipos garantizando higiene y seguridad en elaboraciones culinarias.
- 4.-Aplicar técnicas culinarias en los diferentes tipos de cocina.

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	Reconocer la evolución de la alimentación y su influencia en la gastronomía actual.			
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.- HISTORIA DE LA ALIMENTACION	8	12	4	Pruebas de Diagnostico Trabajos y ejercicios en clases Otros: Rubricas y evaluación con reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Reconoce la evolución de la alimentación y su influencia en la gastronomía actual.

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Resolución de problemas, Trabajos y exposiciones

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

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Aplicar correctamente las técnicas y el vocabulario básico de cocina en las preparaciones.			
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.- técnicas y términos culinarios	8	12	4	Trabajos y ejercicios en clases Otros: Rubricas y evaluación con reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Aplica correctamente las técnicas y el vocabulario básico de cocina en las preparaciones.

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Trabajos y exposiciones

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

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Identificar adecuadamente utensilios y equipos garantizando higiene y seguridad en elaboraciones culinarias.			
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.- Utensilios y equipos de cocina	8	12	4	Trabajos y ejercicios en clases Lista de cotejo Trabajos escritos Otros: Rubricas y evaluación con reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Identifica adecuadamente utensilios y equipos garantizando higiene y seguridad en elaboraciones culinarias.
Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Marcadores, Proyector, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Aplicar técnicas culinarias en los diferentes tipos 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
4.1.- Tipos de cocina	8	12	4	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos Otros: Rubricas y evaluación con reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Aplica técnicas culinarias en los diferentes tipos de cocina.

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Trabajos y exposiciones

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

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

Áulico: 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 Hospitalidad y Hotelería 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 disponibles 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 visitas de campo, eventos programados con la participación de los estudiantes de tercer semestre, mismas que se encuentran detalladas de la siguiente manera: visita a establecimientos de cocina patrimonial de la ciudad de Quito (primer parcial) y visita a alojamientos con certificación de buenas prácticas ambientales de la zona central de Ecuador.

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.- Reconocer la evolución de la alimentación y su influencia en la gastronomía actual.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica y evaluación parcial con reactivos
2.- Aplicar correctamente las técnicas y el vocabulario básico de cocina en las preparaciones.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica y evaluación parcial con reactivos
3.- Identificar adecuadamente utensilios y equipos garantizando higiene y seguridad en elaboraciones culinarias.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica y evaluación parcial con reactivos
4.- Aplicar técnicas culinarias en los diferentes tipos de cocina.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica y evaluación parcial con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Méndez, Ignacio		Diccionario de gastronomía y hostelería: Ingles/Español - Español/Ingles	a edición	Paraninfo	Madrid	1	284 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	BG08543							
Comentario:	Libro contemporáneo. En este libro abarca a la gastronomía, conceptos sobre la comida, conocimientos y actividades relacionados con ingredientes, recetas y técnicas culinarias, así como con su evolución histórica, además de constituir una ciencia que rela							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Furlotti, María Celeste - Jaure, María Cecilia - Agnesio, María Roxana	2025	Técnicas culinarias. Primeras orientaciones en nutrición	1	Editorial UCALP	La Plata Argentina	1	170	Digital
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	El libro explica técnicas culinarias básicas, sus métodos de coción en diferentes tipos de alimentos así como su composición y metodología.							
URL:	https://0x102qbvv-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/265117							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	País/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Mikuy, Allin	2010	Gastronomía tradicional Altoandina	1	FAO	CHILE SANTIAGO DE CHILE	1	264	Digital
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro abarca fundamentos sobre la alimentacion direccionados por la FAO, y la aplicacion de técnicas culinarias para elaboración de platos tradicionales desde la sabiduria de las culturas.							
URL:	https://0x102qdqh-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/lc/uta/titulos/96407							

