



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE: HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

COCINAS ECUATORIANAS

NIVEL

CUARTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura COCINAS ECUATORIANAS Carrera HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA		
Código	PRERREQUISITOS	
Modalidad PRESENCIAL	Asignatura	Código
Unidad organizacional curricular PROFESIONAL		
Créditos/Horas 2	CORREQUISITOS	
Nivel CUARTO	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 de Cocinas ecuatorianas tiene como finalidad de elaborar las principales preparaciones de las cocinas ecuatorianas, aplicando técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas, para preparar y presentar platos representativos de la gastronomía nacional que reflejen la diversidad y riqueza cultural del Ecuador. Tributa al perfil de egreso por que conoce las preparaciones de las cocinas nacionales e internacionales para crear experiencias culinarias en el área de alimentos y bebidas. De la misma manera hace referencia al perfil profesional con respecto a comprender y aplicar el conocimiento teórico y práctico de la gestión hotelera con valores, actitudes, competencias, habilidades y destrezas que garantizan el dominio del servicio y la hospitalidad.

Descripción de la asignatura El sílabo de cocinas ecuatorianas consta de cuatro unidades curriculares que son: 1. Patrimonio Alimentario Ecuatoriano 2. Técnicas culinarias de la región litoral 3. Técnicas culinarias de la región andina 4. Técnicas culinarias de la región amazónica e insular La metodología usada en el desarrollo de la asignatura será: Método expositivo y estudio de caso. La evaluación será procesual que se aplicará de forma cualitativa y cuantitativa acorde a la normativa de la Universidad Técnica de Ambato. Estudiando estas unidades curriculares el estudiante analiza la importancia de las cocinas ecuatorianas para el fortalecimiento de la identidad culinaria del Ecuador.

Objetivo general de la asignatura Elaborar las principales preparaciones de las cocinas ecuatorianas, aplicando técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas, para preparar y presentar platos representativos de la gastronomía nacional que reflejen la diversidad y riqueza cultural del Ecuador.

Objetivos específicos de la asignatura

- 1.-Categorizar el patrimonio alimentario ecuatoriano
- 2.-Identificar las técnicas culinarias de la región litoral
- 3.-Analizar las técnicas culinarias de la región andina
- 4.-Explicar las técnicas culinarias de la región amazónica e insular

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	Categorizar el patrimonio alimentario ecuatoriano			
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.- Patrimonio Alimentario Ecuatoriano	8	12	4	Pruebas de Diagnostico
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Categoriza el patrimonio alimentario ecuatoriano

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Resolución de problemas, Talleres, Trabajos y exposiciones

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

Habilidades Blandas : Pensamiento crítico

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Identificar las técnicas culinarias de la región litoral			
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 culinarias de la región litoral	8	12	4	Trabajos y ejercicios en clases Evaluaciones Parciales
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Identifica las técnicas culinarias de la región litoral
Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Talleres, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Marcadores, Inteligencia Artificial
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Analizar las técnicas culinarias de la región andina			
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.- Técnicas culinarias de la región andina	8	12	4	Pruebas escritas de la unidad Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Analiza las técnicas culinarias de la región andina
Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Demostraciones, Talleres, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Marcadores, Inteligencia Artificial
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Explicar las técnicas culinarias de la región amazónica e insular			
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.- Técnicas culinarias de la región amazónica e insular	8	12	4	Evaluaciones Parciales Trabajos
SUBTOTAL HORAS	8	12	4	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Explica las técnicas culinarias de la región amazónica e insular

Metodología de enseñanza : Métodos de caso, Método expositivo

Estrategias educativas : Demostraciones, Talleres, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Marcadores, Inteligencia Artificial

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico

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: Visita a establecimientos de servicios con responsabilidad social en la Región Andina de Ecuador. 24/03/2026 - Segundo parcial: Visita a establecimientos de servicios con responsabilidad social en la Región Amazónica de Ecuador. 12/05/2026

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.- Categorizar el patrimonio alimentario ecuatoriano	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
2.- Identificar las técnicas culinarias de la región litoral	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de parcial con reactivos
3.- Analizar las técnicas culinarias de la región andina	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de unidad con rúbrica
4.- Explicar las técnicas culinarias de la región amazónica e insular	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de parcial con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Bayona ,Martha Cecilia	2000	El chef en casa: Cocina ecuatoriana e internacional	2a edición	Zamora Editores Ltda.	Bogotá	5	80 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	8460							
Comentario:	Recopila un amplio repertorio de recetas locales y regionales							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Requena, José	2012	Ayudantes de Cocina	2	ICB	España Malaga	1	385	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Recopila Tecnicas basicas de cocina							
URL:	https://0x102qc14-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/105531							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	País/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:	11671							
Comentario:	Detalla información del congreso de cocinas regionales andinas con investigaciones sobre las temáticas culinarias del Ecuador							
URL:								

