	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 1 de 2
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

1. Información general

Curso:	Operación Gastronómica de Cocina Ecuatoriana		
Docente:	Paúl Damián Abril Calle	Correo electrónico:	paul.abril@ucuenca.edu.ec
Duración:	40 horas (30 presenciales y 10 de trabajo autónomo)	Modalidad:	Presencial
Fecha de inicio:	22 de julio	Fecha de fin:	02 de agosto
Horario de clases	Lunes a viernes 18h00-21h00		

2. Destinatarios

Todas las personas que deseen aprender y conocer sobre la cocina tradicional y regional de nuestro país.

3. Competencias a desarrollar

3.1. Competencia general


Ejecutar procesos de preelaboración, elaboración y montaje de platos tradicionales de acuerdo con los protocolos establecidos y la normativa vigente.

3.2. Unidades de competencia específicas

- Realizar la pre-elaboración de alimentos de acuerdo con el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.
- Elaborar alimentos en función de la orden de trabajo o requerimiento, protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.


UCUENCA	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 2 de 3
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

- Realizar el montaje y despacho de los alimentos considerando el protocolo establecido, la receta estándar, métodos, técnicas de cocción, normas de seguridad y salud en el trabajo, BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.

	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 2 de 3
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

4. Contenidos del Curso:

Temas	Horas Clase	Fechas
Unidad 1: Preelaboración de alimentos y protocolos		
Introducción: Presentación del sílabo y funcionamiento del curso. Historia y Tradición: introducción a la asignatura, regiones, productos, costumbres. Protocolos establecidos, la receta estándar, métodos y técnicas de cocción.	2	
Normas de seguridad y salud en el trabajo,	1	
BPM (buenas prácticas de manufactura) y HACCP vigentes.	1	
Unidad 2. Inocuidad y Seguridad Alimentaria		
Inducción sobre manejo de cuchillos y tablas para picar. Limpieza e inocuidad de mesones y equipos de cocina.	2	
Elaborar alimentos en función de la orden de trabajo o requerimiento.	2	
Unidad 3. Gastronomía de la Región Sierra		
Gastronomía Regional de la Sierra ecuatoriana , materia prima de la zona, costumbres y platos más representativos.	2	
Región Sierra Sur: Repe Lojano y Rosero.	2	
Región Sierra Centro: Locro de papa, Quimbolitos.	2	
Región Sierra Norte: Fritada Imbabureña y Tardón Mireño.	2	

	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 2 de 3
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

Unidad 4. Gastronomía de la Región Costa		
Gastronomía Regional de la Costa ecuatoriana, materia prima de la zona, costumbres y platos más representativos.	2	
Región Costa Sur: Preparación de Tigrillo Machaleño, Bolon de verde mixto y Café Zarumeño.	3	
Región Costa Centro: Preparación de Encebollado y Resbaladera	3	
Región Costa Norte: Ceviche estilo Jipijapa, Rompopo Manabita	2	
Región Costa Norte: Encocado Esmeraldeño	2	
Unidad 5. Gastronomía de la Región Amazónica		
Gastronomía Regional de la Amazonía ecuatoriana, materia prima de la zona, costumbres y platos más representativos.	3	
Región Amazonía Sur: Caldo de corroncho, jugo de cocona	3	
Región Amazonía Centro: Maito de pescado, ayampaco de pollo.	3	
Región Amazonía Norte: casabe de yuca, Té de Guayusa	3	
Exámen		
Examen Final: Propuesta de un platillo de autor creado por los alumnos		
Degustación y calificación de los platillos por parte del docente y equipo de evaluación elegido entre los alumnos.		

UCUENCA	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 2 de 3
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

TOTAL	40	horas
-------	----	-------

5. Metodología de formación

La metodología de formación será presencial, activa-participativa, demostrativa y explicativa. Se facilitará la acción formativa, utilizando medios didácticos para transmitir los conceptos teóricos y se desarrollará la práctica pertinente para que se asimile los contenidos del curso.

Como metodología central se aplicará una evaluación final práctica para diagnosticar el nivel de aprendizaje de los participantes y de esta manera reforzar algunos elementos importantes gracias a la información obtenida en la evaluación.

6. Recursos

Talento humano

- Participantes. alumnos y docentes.

Físicos

- Laboratorio de Cocina 1, Facultad Ciencias de la Hospitalidad.
- Equipos de cocina y utensilios de cocina de la Facultad Ciencias de la Hospitalidad (cocinas, hornos, sartenes, cucharas, cucharones, bowls, ollas, olla tamalera, batidores manuales, pinzas, platos etc.)
- Materia prima (ingredientes) para cada una de las recetas

Recursos tecnológicos

- Plataforma ZOOM. Link para clases: Unirse a la reunión Zoom <https://cedia.zoom.us/j/87509861234>
- Redes sociales.
- Computadoras.

7. Evaluación

Para aprobar el curso, cada participante deberá asistir al 70% de las clases y actividades programadas y obtener el 70 % de la calificación.

El curso será evaluado de la siguiente manera:

UCUENCA	DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	Página 2 de 3
	SÍLABO	Versión: 1
	Código: UC-DVS-FOR-018	Vigencia desde: 1-12-2022
Elaborado por: Analista Administrativo	Revisado por: Especialista de Vinculación con la Sociedad	Aprobado por: Director de Vinculación con la Sociedad

- Participación en clase 30%
- Trabajos prácticos (preparación de alimentos) 30%
- Evaluación práctica del examen final 40 %

8. Bibliografía

- Unigarro Solarte Catalina. Patrimonio Cultural Alimentario.
- Ecuador Culinario; Saberes y Sabores.
- La alimentación en Cuenca y Ecuador entre 1557 y 1607; Juan Martínez Borrero.
- Pazos, Julio, "Cocinas regionales y signos de cocina interregional en el Ecuador"
- Desde los Andes al mundo sabor y saber, Primer congreso para preservación y difusión de las cocinas regionales andinas, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Lima, 2005.
- Vintimilla Eulalia, Viejos secretos de la cocina cuencana, edición de la autora, Cuenca, 1993.