

**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 12-05-2021

**Detalle de la carrera**

IES: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
Siglas: PUCE
Código sniese: 1027
Tipo de financiamiento: PARTICULAR COFINANCIADA
Sitio web: <https://www.puce.edu.ec/>
Tipo de IES: UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado de la carrera: VIGENTE
Tipo de carrera: TERCER NIVEL
Campo amplio: SERVICIOS
Campo específico: SERVICIOS PERSONALES
Campo detallado: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
Programa: GASTRONOMÍA
Título que otorga: LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA
Codificación: 1027-651013B01-P-1001
Lugar de ejecución: SEDE
Provincia: IMBABURA
Cantón: IBARRA
Ciudad: IBARRA
Duración: 8
Periodo académico: ORDINARIO
Semanas de periodo académico:16
Modalidad: PRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 184,97
Valor del arancel: \$ 1.864,02
N° de resolución del CES: RPC-SO-30-NO.484-2019
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2019-07-04
Año de aprobación: 2019
Años de vigencia: 10 años.
Vigente hasta: 2029-07-04
Convenio con otras entidades:

- GOBIERNO AUTÓNOMO Y DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE SAN MIGUEL DE IBARRA

- HOTELERA QUITO S.A.

- COORDINACIÓN ZONAL 1 DEL MINISTERIO DEL TURISMO

N° de horas: 5.760 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 12-05-2021



Detalle de la carrera

Requisitos de ingreso:

- A) CÉDULA DE IDENTIDAD O CIUDADANÍA ORIGINAL Y COPIA A COLOR; PARA EXTRANJEROS PASAPORTE CON VISA QUE LE PERMITA ESTUDIAR.
- B) CARNET TIPO DE SANGRE: ORIGINAL Y COPIA A COLOR.
- C) TÍTULO DE BACHILLER, ACTA DE GRADO O DOCUMENTO QUE CERTIFIQUE QUE EL ASPIRANTE ESTÁ FINALIZANDO EL ÚLTIMO AÑO DE BACHILLERATO. EN EL CASO QUE TENGA UN TÍTULO DE BACHILLER EXTRANJERO DEBERÁ ESTAR LEGALIZADO Y REFRENDADO POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN DEL ECUADOR.
- D) COMPROBANTE DE PAGO POR CONCEPTO DE INSCRIPCIÓN.
- E) PROPORCIONAR LOS DATOS PERSONALES PARA LA INSCRIPCIÓN EN DIRECCIÓN DE ESTUDIANTES (INDICANDO LAS DOS PRIMERAS PREFERENCIAS DE CARRERAS EXISTENTES EN LA UNIVERSIDAD

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES DE ALTO NIVEL, CON UNA EDUCACIÓN FLEXIBLE E INTEGRAL, QUE PERMITA DIRIGIR LOS SISTEMAS DE PROCESOS GASTRONÓMICOS, PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE E INCLUSIVO DEL ECUADOR.

Perfil de ingreso:

LOS ASPIRANTES A ESTUDIAR EN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DEBERÁN CUMPLIR CON EL SIGUIENTE PERFIL:

- PENSAR RIGUROSAMENTE: PENSAR, RAZONAR, ANALIZAR Y ARGUMENTAR DE MANERA LÓGICA, CRÍTICA Y CREATIVA. ADEMÁS, PLANIFICAR, RESOLVER PROBLEMAS Y TOMAR DECISIONES.

- COMUNICARSE EFECTIVAMENTE: COMPRENDER Y UTILIZAR EL LENGUAJE PARA COMUNICARSE Y APRENDER (TANTO EN EL IDIOMA PROPIO COMO EN UNO EXTRANJERO Y EN UNA LENGUA ANCESTRAL QUIENES ASISTEN A INSTITUCIONES QUE SON PARTE DEL SISTEMA INTERCULTURAL BILINGÜE)-

- EXPRESARSE ORALMENTE Y POR ESCRITO DE MODO CORRECTO, ADECUADO Y CLARO.

ADEMÁS, PARTICIPAR DE LA LITERATURA Y OTRAS ARTES COMO UNA FORMA DE EXPRESARSE Y EXPLORAR EL MUNDO.

- RAZONAR NUMÉRICAMENTE: CONOCER Y UTILIZAR LA MATEMÁTICA EN LA FORMULACIÓN, ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS, ASÍ COMO EN EL DESARROLLO DEL RAZONAMIENTO LÓGICO.

- UTILIZAR HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS REFLEXIVA Y PRAGMÁTICAMENTE: UTILIZAR LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC) PARA BUSCAR Y COMPRENDER LA REALIDAD CIRCUNDANTE, RESOLVER PROBLEMAS Y MANIFESTAR SU CREATIVIDAD, EVITANDO LA APROPIACIÓN Y USO INDEBIDO DE LA INFORMACIÓN.

- COMPRENDER SU REALIDAD NATURAL: COMPRENDER EL MUNDO NATURAL A PARTIR DE LA EXPLICACIÓN CIENTÍFICA DE LOS FENÓMENOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS CON APOYO DEL MÉTODO CIENTÍFICO, LO CUAL PERMITIRÁ QUE EL ESTUDIANTE PARTICIPE DE MODO PROACTIVO Y RESUELVA PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL ÁMBITO NATURAL, RESPETANDO LOS ECOSISTEMAS Y EL AMBIENTE.

- CONOCER Y VALORAR SU HISTORIA, Y SU REALIDAD SOCIOCULTURAL: LOS ESTUDIANTES DEBEN INDAGAR SOBRE SU IDENTIDAD, HISTORIA Y ÁMBITO SOCIOCULTURAL, PARTICIPAR DE MANERA ACTIVA EN LA SOCIEDAD, RESOLVER PROBLEMAS Y PROPONER PROYECTOS DENTRO DE SU ÁMBITO SOCIOCULTURAL; LO CUAL IMPLICA APRENDER SOBRE SISTEMAS POLÍTICOS, ECONÓMICOS Y SOCIALES A NIVEL LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL, UTILIZANDO ESTOS CONOCIMIENTOS EN SU VIDA COTIDIANA.

- ACTUAR COMO CIUDADANO RESPONSABLE: REGIRSE POR PRINCIPIOS ÉTICOS QUE LE PERMITAN SER UN BUEN CIUDADANO: CUMPLIR CON SUS DEBERES CONOCER Y HACER RESPETAR SUS DERECHOS, ADEMÁS DE GUIARSE POR LOS PRINCIPIOS DE RESPETO (A LAS PERSONAS Y AL AMBIENTE), RECONOCIMIENTO LA INTERCULTURALIDAD, DEMOCRACIA, PAZ, IGUALDAD, TOLERANCIA, INCLUSIÓN, PLURALISMO (SOCIAL Y CULTURAL), RESPONSABILIDAD, DISCIPLINA, INICIATIVA, AUTONOMÍA, SOLIDARIDAD, COOPERACIÓN, LIDERAZGO, COMPROMISO SOCIAL Y ESFUERZO.

- MANEJAR SUS EMOCIONES EN LA INTERRELACIÓN SOCIAL: MANEJAR ADECUADAMENTE SUS EMOCIONES, ENTABLAR BUENAS RELACIONES SOCIALES, TRABAJAR EN GRUPO Y RESOLVER CONFLICTOS DE MANERA PACÍFICA Y RAZONABLE.

- CUIDAR DE SU SALUD Y BIENESTAR PERSONAL: ENTENDER Y PRESERVAR SU SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL, LO CUAL INCLUYE SU ESTADO PSICOLÓGICO, NUTRICIÓN, SUEÑO, EJERCICIO, SEXUALIDAD Y SALUD EN GENERAL. EMPRENDER: SER PROACTIVO Y CAPAZ DE CONCEBIR Y GESTIONAR PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO ECONÓMICO, SOCIAL O CULTURAL, ÚTILES PARA LA SOCIEDAD. ASÍ TAMBIÉN, FORMULAR SU PLAN DE VIDA Y LLEVARLO A CABO.

- APRENDER POR EL RESTO DE SU VIDA: ACCEDER A LA INFORMACIÓN DISPONIBLE DE MANERA CRÍTICA: INVESTIGAR, APRENDER, ANALIZAR, EXPERIMENTAR, REVISAR, AUTOCRITICARSE Y AUTOCORREGIRSE PARA CONTINUAR APRENDIENDO SIN NECESIDAD DE DIRECTRICES EXTERNAS, DISFRUTAR DE LA LECTURA, LEER DE MANERA CRÍTICA Y CREATIVA.

Perfil de egreso:

¿QUÉ 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, Y OTROS?

PERFIL DE EGRESO

EL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA DE LA PUCE ? SI, ES UN PROFESIONAL CON COMPETENCIAS PARA PLANIFICAR Y GESTIONAR LOS SISTEMAS DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA, APLICANDO MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA DE MANERA CORRECTA, TOMANDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS VANGUARDISTAS GASTRONÓMICAS Y LOS ASPECTOS CULTURALES ANTROPOLÓGICOS DE LAS COCINAS PATRIMONIALES DEL ECUADOR.

NIVEL BÁSICO: CONOCE Y COMPRENDE LOS PRINCIPIOS DE LA GASTRONOMÍA, CULTURA Y CIENCIA CON LOS COMPONENTES QUE INTERACTÚAN DE FORMA SISTEMÁTICA DENTRO DE ESTOS.

NIVEL PROFESIONAL: APLICA Y POSEE DESTREZA DENTRO DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA COCINA Y EXPERTICIA EN LA APLICACIÓN DE MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS, BAJO LA UTILIZACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA NIVEL TITULACIÓN: SOLUCIONA PROBLEMAS, EVALÚA Y DESARROLLA NUEVOS ENFOQUES DENTRO DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA.

LOS RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES QUE POSIBILITARÁN EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES Y ACTITUDES DE LOS FUTUROS PROFESIONALES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA, CONSOLIDAN VALORES REFERENTES A LA PERTINENCIA, LA BIO-CONCIENCIA, LA PARTICIPACIÓN RESPONSABLE, LA HONESTIDAD Y OTROS.

- PERTINENCIA

- EXPLICA LA REALIDAD DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS PARA ATENDER A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA Y SER PARTE DE LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA.

- APLICA LOS FUNDAMENTOS DE LAS CIENCIAS BÁSICAS, POR MEDIO DEL CÁLCULO Y LA MODELACIÓN, PODER ESTANDARIZAR RECETAS DE COCINA, LISTAS DE COMPRAS, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN NUTRITIVAMENTE BALANCEADA, PARA LA ATENCIÓN DE LAS NECESIDADES DE PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS PROPONE ALTERNATIVAS DE CAMBIO EN LOS PATRONES DE APROVECHAMIENTO GASTRONÓMICO, CORRECTA APLICACIÓN DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA, MEDIANTE EL USO DE HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS ORIENTADO A LA REDUCCIÓN DE LA BRECHA Y DEPENDENCIA TECNOLÓGICA.

- EVALÚA MODELOS ALTERNATIVOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS, ENCAMINADOS A LA REDUCCIÓN DE LA BRECHA TECNOLÓGICA EN EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

- BIO CONCIENCIA

- ANALIZA CON SENTIDO ÉTICO Y HUMANÍSTICO, MEDIANTE LA FILOSOFÍA INSTITUCIONAL, LOS EFECTOS DE LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA EN LOS MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS Y EN EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

- EVALÚA DE FORMA ÉTICA, MEDIANTE EL USO DE HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS NUMÉRICAS EL COMPORTAMIENTO DE BIOTECNOLOGÍAS EXPERIMENTALES QUE PUEDEN CONSTITUIRSE EN ALTERNATIVAS DE PRODUCTIVIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

PROPONE MODELOS DE MANEJO SUSTENTABLE DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA LOCAL, MEDIANTE DESARROLLO DE INVESTIGACIONES, PARA LA CONSERVACIÓN DE LA COCINA PATRIMONIAL Y TRADICIONAL LOCAL Y REGIONAL Y POTENCIALIZACIÓN DE LA COCINA VANGUARDISTA.

- EXPLICA MEDIANTE EL USO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS EL FUNCIONAMIENTO DE LOS SISTEMAS CULINARIOS Y SU INTERACCIÓN CON EL MEDIO EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN CULINARIA.

- DISEÑA ESTRATEGIAS TECNOLÓGICAS, PARA EL DESARROLLO DE MÉTODOS DE COCCIÓN AMIGABLES, ENCAMINADOS A REDUCIR LA DEPENDENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

- PLANIFICA DE FORMA ÉTICA, MEDIANTE EL USO DE METODOLOGÍAS Y TECNOLOGÍAS INNOVADORAS LOS PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO DE TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN, ENCAMINADOS A LA COMPETITIVIDAD Y GARANTÍA DE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA.

- DECIDE EN BASE A LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN, LOS MODELOS DE INTERVENCIÓN APROPIADOS PARA EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS, CONSIDERANDO A LA PERSONA HUMANA SOBRE EL CAPITAL

- PARTICIPACIÓN RESPONSABLE

- APLICA METODOLOGÍAS INNOVADORAS, RESCATE DE COCINAS PATRIMONIALES, MEDIANTE EL DIÁLOGO DE SABERES, PARA EL APRENDIZAJE CON LOS PRODUCTORES DE LA GASTRONOMÍA LOCAL Y REGIONAL.

- PROPONE SOLUCIONES A PROBLEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA Y MAL USO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA, MEDIANTE EL ESTUDIO CRÍTICO Y RESPONSABLE DE LA CONSTITUCIÓN COMO GARANTÍA DE EQUIDAD E IGUALDAD DE LA PERSONA, LA SOCIEDAD Y LA NATURALEZA.

UTILIZA DE MANERA RESPONSABLE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN EN PROPUESTAS DE INTERVENCIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA, ORIENTADOS A CAMBIAR LOS PATRONES DE APROVECHAMIENTO DE NUEVOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.

- PLANEA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS BÁSICAS LOS MODELOS DE INVESTIGACIÓN ENCAMINADOS A MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

- COMUNICA DE FORMA IMPARCIAL LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES, PARA QUE PUEDAN SER APLICADOS EN LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DENTRO DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA LOCAL Y REGIONAL.

- HONESTIDAD

- APLICA LOS PRINCIPIOS ÉTICOS EN EL ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES EN EL ÁREA GASTRONÓMICA - CULINARIA, PARA LA PUBLICACIÓN DE ARTÍCULOS ACADÉMICOS Y CIENTÍFICOS.

- FORMULA PROPUESTAS DE INTERVENCIÓN, MEDIANTE EL USO DE HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS APROPIADAS A LAS CONDICIONES ECONÓMICAS DE LOS BENEFICIARIOS, PARA FORTALECER LA PRODUCTIVIDAD DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS, MEJORAR LA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y OBTENER PREPARACIONES CULINARIAS NUTRICIONALMENTE BALANCEADAS.

- RECOMIENDA LA UTILIZACIÓN DE INNOVACIONES TECNOLÓGICAS, MEDIANTE EL ANÁLISIS DE RESULTADOS, PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD GASTRONÓMICA ESCASA, EL USO CORRECTO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA, Y CONTROL DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS PROCESADOS.

- INTERCULTURALIDAD

- VALORA EL CONOCIMIENTO ANCESTRAL, MEDIANTE LA INVESTIGACIÓN DE LOS SABERES DE LA GASTRONOMÍA UTILIZADOS EN LA COCINA PREHISPÁNICA, COLONIAL, CRIOLLA Y CONTEMPORÁNEA, PARA MANTENER Y ASEGURAR IDENTIDAD GASTRONÓMICA CON ENFOQUE DE PRODUCTIVIDAD.

- DESARROLLA INNOVACIONES TECNOLÓGICAS, MEDIANTE EL DIÁLOGO LA EXPLICACIÓN DE LOS SABERES CULINARIOS ANCESTRALES, PARA LA REDUCCIÓN DE LA BRECHA Y DEPENDENCIA TECNOLÓGICA.

- DISEÑA MODELOS DE PATRONES DE APROVECHAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS ANDINOS ALTERNATIVOS, MEDIANTE EL DIÁLOGO DE SABERES CON LOS EXPENDEDORES DE COCINA, EN EL MARCO DE LA REALIDAD INTERCULTURAL GASTRONÓMICA, PARA SER PARTE EN GARANTIZAR COMPETITIVIDAD DE LA ZONA 1.

- EXPERIMENTA MEDIANTE METODOLOGÍAS PARTICIPATIVAS PROCESOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS CULINARIOS, PARA ALCANZAR COMPETITIVIDAD Y PRODUCTIVIDAD GASTRONÓMICA.

- EXPLICA MEDIANTE EL USO DE METODOLOGÍAS CIENTÍFICAS, LAS PRÁCTICAS ANCESTRALES GASTRONÓMICAS PARA LA PRESERVACIÓN DE SUS CONDICIONES CULINARIAS ORIGINARIAS.

- EXPLICA MEDIANTE EL USO DE METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN LOS PROCESOS GASTRONÓMICOS DE LAS COCINAS ANCESTRALES, FESTIVAS, TRADICIONALES Y PATRIMONIALES.

- EXPLICA MEDIANTE LA INVESTIGACIÓN LOS PROCESOS DE MISE & PLACE, PRODUCCIÓN CULINARIA TRADICIONAL Y FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS COMUNIDADES EN EL MARCO DE LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS ITINERARIOS

NOMBRE DEL ITINERARIO 1: PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

EL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO SE PUEDE ENTENDER COMO LA CONEXIÓN ENTRE EL PASADO Y EL PRESENTE DE UNA SOCIEDAD, ES UNA HERENCIA QUE SE MATERIALIZA A TRAVÉS DE SUS COSTUMBRES Y LA ORALIDAD.

LA RELACIÓN ENTRE EL PATRIMONIO CULTURAL Y LA GASTRONOMÍA ES DE GRAN ACTUALIDAD. NO SE DICE NADA NUEVO CUANDO SE AFIRMA QUE TOMA GRAN FUERZA A TRAVÉS DE TÓPICOS REPRESENTATIVOS COMO: PATRIMONIO Y CULTURA, INVESTIGACIÓN CULINARIA PATRIMONIAL, REALIDAD NACIONAL GASTRONÓMICA Y ESTANDARIZACIÓN EN LOS PROCESOS CULINARIOS, CON EL AFÁN DE PERMITIR RESGUARDAR LA RIQUEZA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA TRADICIÓN CULINARIA.

NOMBRE DE ASIGNATURA 1: PATRIMONIO Y CULTURA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- VALORAR EL PATRIMONIO HISTÓRICO Y CULTURAL DESDE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LOS BIENES Y PRODUCTOS PATRIMONIALES.

NOMBRE DE ASIGNATURA 2: INVESTIGACIÓN CULINARIA PATRIMONIAL

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- IDENTIFICAR EL PATRIMONIO INMATERIAL CULTURAL DEL ECUADOR Y SUS POSIBILIDADES DE DESARROLLO A TRAVÉS DE LA CULINARIA PATRIMONIAL.

- FORMULAR PROBLEMAS CIENTÍFICOS Y ESTRATÉGICOS, EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO, QUE ABARQUEN LO REFERENTE A LA CULINARIA PATRIMONIAL Y TENGAN UN SUSTENTO TEÓRICO.

NOMBRE DE ASIGNATURA 3: REALIDAD NACIONAL GASTRONÓMICA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- INVESTIGAR Y ANALIZAR CRÍTICAMENTE EL CONOCIMIENTO SOBRE LA POBLACIÓN, GASTRONOMÍA Y COSTUMBRES DEL PAÍS PARA RELACIONARLOS CON LOS DIFERENTES ESCENARIOS GASTRONÓMICOS.

NOMBRE DE ASIGNATURA 4: ESTANDARIZACIÓN EN LOS PROCESOS CULINARIOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- APLICAR PROCESOS CULINARIOS DE MANERA ADECUADA.

- EMPLEAR PROCESOS ESTANDARIZADOS DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS Y PROVEEDORES, PARA ELABORAR Y OBTENER PRODUCTOS DE CALIDAD.

NOMBRE DEL ITINERARIO 2: COCINA MODERNISTA

LA COCINA MODERNISTA ES ARTE Y TAMBIÉN CIENCIA EN LA COCINA DEBIDO AL SIGNIFICADO CULTURAL DE LA REVOLUCIÓN QUE SE ESTÁ VIVIENDO

EN LAS ARTES CULINARIAS.

AL IGUAL QUE LOS MOVIMIENTOS MODERNOS QUE TRANSFORMAN EL ARTE, LA DANZA, LA ARQUITECTURA, LA MÚSICA Y OTRAS DISCIPLINAS DURANTE LA ACTUALIDAD Y EL PASADO MÁS PRÓXIMO, LA COCINA TAMBIÉN EVOLUCIONA A TRAVÉS DEL TRABAJO INNOVADOR DE LOS MEJORES CHEFS DEMUNDO, QUE NO TARDE EN DEJAR HUELLA EN LA CULTURA POPULAR.

LO MODERNISTA REEMPLAZA AL ESTILO Y LA TRADICIÓN DE OTRAS ERAS, POR UNA NUEVA ESTÉTICA QUE SE ALIMENTA DE LAS TECNOLOGÍAS Y LOS CONCEPTOS MODERNOS PARA CREAR EXPERIENCIAS NUEVAS A TRAVÉS DE MODERNISMO Y VANGUARDIA, INVESTIGACIÓN CULINARIA MODERNISTA, NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS Y ESTANDARIZACIÓN EN LOS PROCESOS CULINARIOS.

NOMBRE DE ASIGNATURA 1: MODERNISMO Y VANGUARDIA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- ANALIZAR LAS TÉCNICAS Y MÉTODOS DE VANGUARDIA PARA LA APLICACIÓN DE ESTOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.

NOMBRE DE ASIGNATURA 2: INVESTIGACIÓN CULINARIA MODERNISTA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- IDENTIFICAR EL PATRIMONIO INMATERIAL CULTURAL DEL ECUADOR Y SUS POSIBILIDADES DE DESARROLLO A TRAVÉS DE LA CULINARIA MODERNISTA.

- FORMULAR PROBLEMAS CIENTÍFICOS Y ESTRATÉGICOS, EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO, QUE ABARQUEN LO REFERENTE A LA CULINARIA MODERNISTA Y TENGAN UN SUSTENTO TEÓRICO.

NOMBRE DE ASIGNATURA 3: NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- INDAGAR SOBRE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS CULINARIAS PARA SU POSTERIOR APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.

NOMBRE DE ASIGNATURA 4: CALIDAD EN LOS PROCESOS GASTRONÓMICOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

- APLICAR PROCESOS CULINARIOS DE MANERA ADECUADA.

EMPLEAR PROCESOS ESTANDARIZADOS DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS Y PROVEEDORES, PARA ELABORAR Y OBTENER PRODUCTOS DE CALIDAD.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELACIONADOS CON EL DOMINIO DE TEORÍAS, SISTEMAS CONCEPTUALES, MÉTODOS Y LENGUAJES DE INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO, LA PROFESIÓN Y LA INVESTIGACIÓN DESARROLLARÁ EL FUTURO PROFESIONAL?

EN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA, LOS RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES ESTÁN RELACIONADOS CON EL DOMINIO DE TEORÍAS, SISTEMAS CONCEPTUALES, MÉTODOS Y LENGUAJES DE INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO, LA PROFESIÓN Y LA INVESTIGACIÓN QUE DESARROLLARÁ EL FUTURO CONOCIMIENTOS TEORÍAS: INTEGRA CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS BÁSICAS, PARA ADQUIRIR VISIÓN GLOBAL DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

SISTEMAS CONCEPTUALES: INTERPRETA EL CONTEXTO HUMANÍSTICO, SOCIAL, CULTURAL, CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO Y ANCESTRAL EN EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

MÉTODOS: ANALIZA CONCEPTOS, LEYES, POSTULADOS Y TEORÍAS DE LOS FUNDAMENTOS DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL MÉTODO CIENTÍFICO PARA EN EL DESEMPEÑO EN LA PROFESIÓN LENGUAJES DE INTEGRACIÓN: RELATA LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA Y DESCRIPTIVA DE FENÓMENOS CULINARIOS MEDIANTE EL USO DE LENGUAJE CIENTÍFICO PARA EL DEBATE EN ESPACIOS ACADÉMICOS.

- PROFESIÓN:

TEORÍAS: DOMINA LAS TEORÍAS, Y TÉCNICAS PARA LA ATENCIÓN DE LAS NECESIDADES DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

SISTEMAS CONCEPTUALES: RESUELVE PROBLEMAS CONCRETOS DENTRO DE SUS COMPETENCIAS Y ROLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS BÁSICAS Y PROFESIONALES EN ATENCIÓN A LAS NECESIDADES DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

MÉTODOS: RESUELVE PROBLEMAS CONCRETOS DENTRO DE SU COMPETENCIA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE METODOLOGÍAS Y TECNOLOGÍAS APROPIADAS A LA REALIDAD DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

LENGUAJES DE INTEGRACIÓN: APLICA LOS DIFERENTES TIPOS DE LENGUAJES PARA COMUNICAR LAS SOLUCIONES DE PROBLEMAS CONCRETOS A PÚBLICOS EN LA DIVERSIDAD INTERCULTURAL E INTERGENERACIONAL DEL ÁMBITO GASTRONÓMICO.

- INVESTIGACIÓN

TEORÍAS: DOMINA LOS FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN EN SUS DIFERENTES PERIODOS Y EN LAS PERSPECTIVAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS.

SISTEMAS CONCEPTUALES: INTEGRA LOS CONOCIMIENTOS DE LAS DISCIPLINAS DE LA PROFESIÓN DE GASTRONOMÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICO.

MÉTODOS: PROPONE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO, INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO ENCAMINADOS A SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL SECTOR CULINARIO.

LENGUAJES DE INTEGRACIÓN: RECOMIENDA LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN, MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE LENGUAJES A PÚBLICOS DIVERSOS DE LOS PROBLEMAS DEL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELATIVOS A LAS CAPACIDADES COGNITIVAS Y COMPETENCIAS GENÉRICAS SON NECESARIAS PARA EL FUTURO EJERCICIO PROFESIONAL?

- APLICA TÉCNICAS DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA PARA UNA COMUNICACIÓN EFICAZ Y EFECTIVA.
- UTILIZA LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES PARA SU ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL Y APLICACIÓN EN EL ÁMBITOLABORAL CONFORME AL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA.
- DESARROLLA HABILIDADES PARA LA APLICACIÓN DEL INGLÉS U OTRO IDIOMA EXTRANJERO COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN EN EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES QUE SE RELACIONAN CON EL MANEJO DE MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PROFESIONALES E INVESTIGATIVOS SON NECESARIOS PARA EL DESEMPEÑO DEL FUTURO PROFESIONAL?

- INVESTIGA SITUACIONES O CASOS DADOS EN LOS DIFERENTES PROCESOS GASTRONÓMICOS PARA GENERAR PROYECTOS O PRODUCTOS SOSTENIBLES COMO ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.
- GESTIONA LA TOMA DE DECISIONES BASADA EN HECHOS Y PROCESOS CLAVES DE LA GASTRONOMÍA MEDIANTE LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO DENTRO DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA.
- PLANIFICA DE ACUERDO A LAS NORMATIVAS VIGENTES DE MANERA ÉTICA Y CON CUMPLIMIENTO ESTRICTO DEL MARCO LEGAL LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA, GARANTIZANDO LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS.

Objeto de estudio:

¿CUÁL ES EL OBJETO DE ESTUDIO DE LA PROFESIÓN?

LA CARRERA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA ESTUDIARÁ: EL SISTEMA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS.

- SISTEMA:

DE ACUERDO CON LA NORMA(ISO 9000: 2005, PÁG. 9) DEFINE ESTA PALABRA COMO 'CONJUNTO DE ELEMENTOS MUTUAMENTE RELACIONADOS O QUE INTERACTÚAN'.

MIENTRAS QUE PARA (VELASCO, 2010) ES EL 'CONJUNTO ORDENADO DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS QUE REGULAN EL FUNCIONAMIENTO DE UN GRUPO O COLECTIVIDAD'.

(MORLEY, 1972, BRAVO Y PINEIRO, 1971) CITADO EN (ARAYA, 1981) DEFINE SISTEMA COMO 'EL CONJUNTO DINÁMICO DE ENTRADAS Y SALIDAS CON UNA ESTRUCTURA DE PROCESOS CONECTADOS E INTERRELACIONADOS QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LÍMITES DEFINIDOS'.

(VON BERTANLANFY, 1960) CITADO EN (CALIFANO, 2007) DEFINE A UN SISTEMA COMO LA TOTALIDAD DE LOS ELEMENTOS QUE SE ENCUENTRAN EN INTERACCIÓN UNOS CON OTROS O A LA UNIDAD QUE COMPRENDE PARTES INTERDEPENDIENTES, EN MUTUA INTERACCIÓN, QUE OPERAN DE ACUERDO CON CIERTAS LEYES, DE TAL MANERA QUE PRODUCEN UN EFECTO TOTAL O FINAL QUE NO ES LA SIMPLE SUMA DE LAS PARTES QUE LO COMPONEN.

EN RESUMEN, UN SISTEMA ES EL CONJUNTO ORDENADO DE MODELOS Y/O ELEMENTOS INTERRELACIONADOS QUE INTERACTÚAN ENTRE SÍ.

- PROCESO

'CONJUNTO DE ACTIVIDADES MUTUAMENTE RELACIONADAS O QUE INTERACTÚAN ENTRE SÍ, LAS CUALES TRANSFORMAN ELEMENTOS DE ENTRADA EN RESULTADOS' (ISO 9000: 2005, PÁG. 17).

PARA (GRIFUL & CANELA, 2002, PÁG. 17) 'UN PROCESO ES UN SISTEMA DE ACTIVIDADES, QUE UTILIZAN RECURSOS PARA TRANSFORMAR ENTRADAS (INPUTS) EN SALIDAS (OUTPUTS). CUALQUIER ACTIVIDAD QUE TRANSFORMA UN INPUT EN UN OUTPUT PUEDE CONSIDERARSE COMO UN PROCESO.'

- GASTRONOMÍA:

DE ACUERDO COMO LO MENCIONA (GUTIÉRREZ, 2012, PÁG. 6) ES: EL ESTUDIO DE LA RELACIÓN ENTRE CULTURA Y ALIMENTO. A MENUDO SE PIENSA ERRÓNEAMENTE QUE EL TÉRMINO GASTRONOMÍA ÚNICAMENTE TIENE RELACIÓN CON EL ARTE DE COCINAR Y LOS PLATILLOS ALREDEDOR DE UNA MESA. SIN EMBARGO, ESTA ES UNA PEQUEÑA PARTE DE DICHA DISCIPLINA. NO SIEMPRE SE PUEDE AFIRMAR QUE UN COCINERO ES UN GASTRÓNOMO, YA QUE LA GASTRONOMÍA ESTUDIA VARIOS COMPONENTES CULTURALES TOMANDO COMO EJE CENTRAL LA COMIDA.

DE ESTA FORMA SE VINCULAN LAS BELLAS ARTES, CIENCIAS SOCIALES, CIENCIAS NATURALES E INCLUSO CIENCIAS EXACTAS ALREDEDOR DEL SISTEMA ALIMENTICIO DEL SER HUMANO.

PARA (SÁNCHEZ F. , 2007) COMPRENDE EL 'ARTE DE PREPARAR Y APRECIAR UNA BUENA COMIDA QUE DERIVA HACIA UNA FILOSOFÍA AVENTURERA DE GUSTO A PARTIR DEL TRABAJO DE CONCIENCIACIÓN INTELECTUAL DE LOS GASTRÓNOMOS O GASTRÓSOFOS FRANCESES BRILLAT-SAVARIN O GRIMOD DE LA REYNIÈRE'.

PARA (ARNAL, 2015) LA GASTRONOMÍA TARDÓ MUCHOS SIGLOS EN LLEGAR A SU REFINAMIENTO ACTUAL, A SER REALMENTE TODA UNA CIENCIA, TODO UN SABER Y SOBRE TODO UNA NORMATIVA ACERCA DE LOS ALIMENTOS, LAS BEBIDAS, LOS GUSTOS, LAS NECESIDADES Y LAS CAPACIDADES DE TOLERANCIA DE NUESTRO ORGANISMO.

A LO LARGO DEL TIEMPO LA GASTRONOMÍA HA SIDO PARTE DE LA HISTORIA DEL HOMBRE Y SU EVOLUCIÓN, SIN EMBARGO "LA COCINA EVOLUCIONARÁ MUCHO SI SE INSPIRA PARA SU TRANSFORMACIÓN EN LA REVOLUCIÓN QUÍMICA, QUE CONDUCTIRÁ A LOS COCINEROS HACIA NUEVOS LOGROS E INNOVACIONES GUSTATIVAS". (THIS, 2005)

EL TRABAJO DE FERRAN ADRIÀ EN EL BULLI, ESPAÑA, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN ESPLÉNDIDA; DE HAROLD MCGEE, QUIEN TRASLADO LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS A LA COCINA DE UNA MANERA SENCILLA; EL EQUILIBRIO ENTRE LA CREATIVIDAD Y CIENCIA EN THE FAT DUCK, INGLATERRA DE HESTON BLUMENTHAL; Y LA LLEGADA DE LA COCCIÓN AL VACÍO; NACE EL MOVIMIENTO MODERNISTA CULINARIO (MYHRVOLD, YOUNG, & BILET, 2011).

FINALMENTE ES (HERNÁNDEZ, 2011) QUIEN LOGRA HACER UN ACERCAMIENTO UN POCO MÁS ACERTADO A LO QUE SE QUIERE LLEGAR CON EL OBJETO DE ESTUDIO, DEFINE AL SISTEMA CULINARIO:

COMO CARACTERÍSTICAS DEL CARÁCTER ESTRUCTURADO Y LA INTERDEPENDENCIA DE SUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DENTRO DE LA ACTIVIDAD CULINARIA Y QUE SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:

- PROCESO DE OBTENCIÓN DE ALIMENTOS- SELECCIÓN DE ALIMENTOS
- PROCESOS DE PREPARACIÓN
- SABERES CULINARIOS
- MODOS DE PRESENTAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS
- TÉCNICAS CORPORALES
- JERARQUÍA DE LA COMIDA
- CLASIFICACIÓN DE COMIDAS (ENTRADAS, PRINCIPALES.)

DESDE LOS INICIOS DE LA ERA INDUSTRIAL EL FUNCIONAMIENTO DE UNA MÁQUINA O UN EQUIPO ERA UN SISTEMA COMPLEJO Y QUE DEBÍA SER DISEÑADO, CONSTRUIDO, OPERADO POR ALGUIEN MUY ESPECIALIZADO, PERO CON LOS ADELANTOS QUE TRAJÓ CONSIGO LAS DIFERENTES GUERRAS QUE INVOLUCRARON AL MUNDO GLOBAL, SURTIÓ UNA NUEVA ERA DE PERSONAS ENCARGADAS DE INTERACTUAR ENTRE SÍ, DE COMPLEMENTAR EL CONOCIMIENTO Y LA ESPECIALIZACIÓN, ES POR ELLO QUE EN EL CASO DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, NO SOLO SE REQUIERE DE LOS AGRICULTORES, COCINEROS, MESEROS, SINO DE PROFESIONALES CON ESPECIALIZACIÓN; PARA ENTENDER LOS COMPLEJOS MECANISMOS DE

FUNCIONAMIENTO DE LOS SISTEMAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA MATERIA PRIMA HACIA EL PRODUCTO FINAL (MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN, MISE EN PLACE, MONTAJE DE PLATOS, SERVICIO) QUE TIENEN RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

ADEMÁS SE DEBE SUMAR LOS APORTES DE PROFESIONALES DE LAS CIENCIAS SOCIALES, POLÍTICAS, ECONÓMICAS QUE CON SUS SABERES CONTRIBUYEN A PROPONER SOLUCIÓN DE LAS NECESIDADES ACTUALES DE LOS PROFESIONALES EN ESTA ÁREA, QUE SON LA RENTABILIDAD DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA, LAS IMPLICACIONES Y DEMANDAS SOCIALES DE LOS CONSUMIDORES, LAS POLÍTICAS ESTATALES DE ORDENACIÓN DE LOS TERRITORIOS, DE CUOTAS DE PRODUCCIÓN, DE SUBSIDIOS, DE ACUERDOS COMERCIALES Y DEMÁS ASPECTOS RELACIONADOS CON LA REALIDAD DEL SECTOR DE PRODUCCIÓN PRIMARIA Y DEL SERVICIO.

LOS HORIZONTES DEL DESARROLLO DE LOS SISTEMAS DE PROCESOS GASTRONÓMICOS AL RELACIONAR LOS FACTORES ANTES MENCIONADOS, TENDRÁN EN MAYOR O MENOR MEDIDA LA EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO. LOS FACTORES EXTERNOS AL SISTEMA DE PRODUCCIÓN SON LO QUE GENERAN MAYOR AFECTACIÓN EN EL AVANCE DE LOS MISMOS, PRINCIPALMENTE AQUELLOS QUE TIENEN QUE VER CON LAS POLÍTICAS MERCADOS, ACCESO A LA INFORMACIÓN; LO QUE CONLLEVA A QUE UN PAÍS DESARROLLE EL SECTOR PRIMARIO DE LA ECONOMÍA COMO ES LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y TAMBIÉN EL DE SERVICIOS MEDIANTE EL CAMBIO DE SU MATRIZ PRODUCTIVA.

CON ESTOS ENFOQUES LA CARRERA DE GASTRONOMÍA, FORMARÁ A SUS PROFESIONALES CON COMPETENCIAS NECESARIAS PARA QUE SEAN CAPACES DE DAR SOLUCIONES A LAS NECESIDADES Y PROBLEMAS RELACIONADOS CON LOS FACTORES INHERENTES A LOS SISTEMAS DE PROCESOS GASTRONÓMICOS, SIN DEJAR DE LADO LA FILOSOFÍA INSTITUCIONAL DE LA FORMACIÓN DE VALORES DEL HUMANISMO DE CRISTO Y TENIENDO AL SER HUMANO COMO EL EJE DE TODA ACTIVIDAD.

LOS ENFOQUES CURRICULARES SE LA CARRERA PARA ATENDER A ESTA TENDENCIA DE LA INTEGRACIÓN DE SISTEMAS UTILIZARÁN LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA COMO HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA CONSTRUCCIÓN PARTICIPATIVA CON LOS PRINCIPALES ACTORES DE SABERES, DE RESPETO POR LA DIVERSIDAD, POR EL VALOR DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL, EL RESPETO A LA NATURALEZA, LA PRODUCTIVIDAD COMO GARANTÍA DE LA SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA, ADEMÁS LA ATENCIÓN DE LAS NECESIDADES Y DE LOS PROBLEMAS SE REALIZARÁ TOMANDO EN CUENTA LAS CONDICIONES SOCIOPOLÍTICAS Y CULTURALES DE CADA UNA DE LAS ZONAS DE PLANIFICACIÓN, ENMARCADAS EN LAS PRIORIDADES DE LA PLANIFICACIÓN ESTATAL, SIEMPRE ORIENTADAS A GARANTIZAR EL BUEN VIVIR.

Modalidad titulación:

- EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

- PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN