

**BACHILLERATO TÉCNICO PRODUCTIVO**

**COCINA TRADICIONAL**

**ENUNCIADO GENERAL DEL CURRÍCULO**

## ÍNDICE

| CONTENIDO   | PÁGINA |
|---|--------|
| Objetivo General del Currículo  | 2      |
| Objetivos Específicos del Currículo   | 2      |
| <b>Módulo 1:</b> Ofertas Gastronómicas  | 3      |
| <b>Módulo 2:</b> Entradas y Entremeses  | 5      |
| <b>Módulo 3:</b> Sopas, Caldos, Potajes y Locros                                    | 6      |
| <b>Módulo 4:</b> Platos Fuertes: Género Principal y Guarniciones                    | 8      |
| <b>Módulo 5:</b> Postres y Bebidas  | 9      |
| <b>Módulo 6:</b> Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios | 11     |
| Malla Curricuñar  | 14     |

## **OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO**

Planificar y preparar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional de diversas regiones, aplicando diferentes técnicas culinarias, buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad alimentaria y presentación de platos, y cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad.

### **Objetivos Específicos del Currículo**

1. Planificar y diseñar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional, tomando en consideración las costumbres de las diferentes regiones.
2. Elaborar entradas y entremeses fríos y calientes aplicando técnicas y métodos de cocciones tradicionales y contemporáneas.
3. Elaborar sopas, caldos, potajes y locros, aplicando las técnicas culinarias tradicionales y típicas de la gastronomía ecuatoriana.
4. Elaborar platos fuertes: género principal y guarniciones frías y calientes, procurando el equilibrio nutricional en el armado de los platos.
5. Elaborar postres fríos y calientes, pastelería, repostería, confitería, bebidas frías y calientes con valores nutricionales, combinando color, textura y sabor.
6. Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

## ESTRUCTURA MODULAR DEL CURRÍCULO

### a) Módulos asociados a las Unidades de Competencia

#### Módulo 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS

**Objetivo:** Planificar y diseñar ofertas gastronómicas de la cocina tradicional, tomando en consideración las costumbres de las diferentes regiones.

| CONTENIDOS  |   |   |
|---|---|---|
| Procedimientos  | Hechos y conceptos  | Actitudes, valores y normas   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Describir la cultura gastronómica y antropológica de las regiones del Ecuador y del mundo.</li> <li>- Explicar las características de la gastronomía ecuatoriana, así como las técnicas y estrategias utilizadas en la presentación de los diferentes platos de cada región.</li> <li>- Organizar y controlar el área operativa, aprovechando tiempo, espacio y distribución de trabajo.</li> <li>- Aplicar políticas de compra de productos, normas y procedimientos de aprovisionamiento de la materia prima, cumpliendo con los parámetros de conservación de su calidad.</li> <li>- Aplicar las normas de seguridad en la cocina,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estudio cultural de la gastronomía tradicional:</b> conceptos básicos, clasificación, costumbres, tradiciones y características ancestrales.</li> <li>- <b>Gastronomía ecuatoriana:</b> clasificación, costumbres y productos de las diferentes regiones, características y aplicaciones de las diferentes recetas, técnicas y estrategias de presentación.</li> <li>- <b>Políticas, normas y procedimientos de compras, aprovisionamiento de materia prima y bodega:</b> definiciones, características, clasificación de productos, controles, métodos, estrategias, abastecimiento y funcionamiento.</li> <li>- <b>Normativas de calidad y metodología de aplicación en seguridad alimentaria:</b> para personal operativo, registro de buenas prácticas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Valorar y respetar las distintas culturas del Ecuador y del mundo.</li> <li>- Cumplir con las políticas establecidas para la producción culinaria.</li> <li>- Respetar las normas de calidad.</li> <li>- Mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos.</li> <li>- Mantener el interés y asumir el compromiso de</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>seguridad personal y manipulación de alimentos, manteniendo las condiciones de orden e higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar medidas correctivas de los productos perecibles y no perecibles, de acuerdo a las especificaciones técnicas de aprovisionamiento.</li> <li>- Aplicar criterios técnicos y científicos en la recepción, almacenaje y conservación de los productos utilizados en la cocina.</li> </ul> | <p>para alimentos procesados y código de buenas prácticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Métodos de almacenamiento y conservación:</b> definición, importancia, características y técnicas de organización de cada uno. Cómo evitar pérdidas.</li> <li>- <b>Recepción y almacenaje:</b> definición, clasificación, características, técnicas y estrategias.</li> <li>- <b>Métodos de conservación:</b> congelación, refrigeración y no refrigerados. Sistemas de control, importancia y características.</li> </ul> | <p>respetar las técnicas del control de calidad, evitando costos y pérdidas innecesarias de la materia prima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar los procedimientos establecidos, normas y técnicas en la recepción de géneros.</li> </ul> |
|---|---|---|

Duración: 130 horas

## Módulo 2: ENTRADAS Y ENTREMESSES

**Objetivo:** Elaborar entradas y entremeses fríos y calientes aplicando técnicas y métodos de cocciones tradicionales y contemporáneas.

| CONTENIDOS   |   |   |
|--|---|---|
| Procedimientos   | Hechos y conceptos  | Actitudes, valores y normas   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de entradas y entremeses calientes y fríos.</li> <li>- Aplicar métodos y técnicas de cocciones ancestrales y contemporáneas en la preparación de entradas y entremeses calientes y fríos.</li> <li>- Preparar diferentes entradas y entremeses calientes y fríos de la cocina tradicional.</li> <li>- Preparar entradas y entremeses calientes y fríos típicos de las diferentes regiones del Ecuador.</li> <li>- Presentar entradas y entremeses fríos, combinando texturas, colores, sabores y armonía según la forma tradicional.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Técnicas de elaboración aplicadas en el mise en place:</b> pre-elaboración y elaboración de entradas y entremeses calientes y fríos.</li> <li>- <b>Entradas y entremeses calientes y fríos:</b> definición, caracterización y clasificación.</li> <li>- <b>Proceso de elaboración de entremeses fríos y calientes:</b> técnicas y métodos de cocciones tradicionales y contemporáneas.</li> <li>- <b>Presentación de entremeses:</b> montaje, métodos, técnicas, estrategias, decoración típica de acuerdo a costumbres y tradiciones.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar las costumbres de la cocina tradicional en la preparación de entradas y entremeses fríos y calientes.</li> <li>- Identificarse con las costumbres y tradiciones de la gastronomía ecuatoriana.</li> <li>- Reconocer la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de entradas y entremeses.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Mostrar un alto sentido de responsabilidad, y honradez en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros.</li> </ul> |

Duración: 210 horas

### MÓDULO 3: SOPAS, CALDOS, POTAJES Y LOCROS

**Objetivo:** Elaborar sopas, caldos, potajes y locros, aplicando las técnicas culinarias tradicionales y típicas de la gastronomía ecuatoriana.

| CONTENIDOS  |   |   |
|---|---|---|
| Procedimientos  | Hechos y conceptos  | Actitudes, valores y normas   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la preparación de sopas, caldos y potajes de la cocina tradicional.</li> <li>- Aplicar métodos de cocción con elementos húmedos (hervir, blanquear, escalfar, al vapor y caldo blanco) y elementos mixtos (braseado, estofar y guisar).</li> <li>- Realizar cortes de verduras, legumbres, cárnicos y mariscos para elaborar sopas caldos y potajes y métodos de aromatización.</li> <li>- Emplear diversas técnicas culinarias en la elaboración de sopas, caldos y potajes de la cocina tradicional.</li> <li>- Preparar sopas, caldos y potajes típicos de las diferentes regiones del Ecuador.</li> <li>- Presentar las sopas, caldos y potajes, siguiendo las costumbres y tradiciones de cada región.</li> <li>- Manejar y utilizar máquinas, equipos, herramientas e instrumentos de cocina</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Técnicas de preparación:</b> sopas, caldos, potajes y consomes. Platos tradicionales. Platos típicos de la gastronomía ecuatoriana.</li> <li>- <b>Técnicas culinarias:</b> fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados.</li> <li>- <b>Métodos de cocción:</b> características, tipos y distribución calórica. Equilibrio nutricional en el armado de platos.</li> <li>- <b>Cortes:</b> categorías, características. Clasificación y tipos. Métodos de aromatización alimenticia de los géneros.</li> <li>- <b>Presentación de platos:</b> técnicas y estrategias. Particularidades de la gastronomía tradicional. Platos típicos ecuatorianos.</li> <li>- <b>Utilización de equipos, menaje tradicional y contemporáneo:</b> características técnicas, manejo, mantenimiento, medidas de precaución y métodos de limpieza.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de platos de la cocina tradicional.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Ser capaz de tomar decisiones que beneficien al grupo de trabajo.</li> </ul> |

|                            |  |  |
|----------------------------|--|--|
| contemporánea y ancestral. |  |  |
|----------------------------|--|--|

Duración: 210 horas



#### Módulo 4: PLATOS FUERTES: GÉNERO PRINCIPAL Y GUARNICIONES

**Objetivo:** Elaborar platos fuertes: género principal y guarniciones frías y calientes, procurando el equilibrio nutricional en el armado de los platos.

| CONTENIDOS   |  |   |
|--|--|---|
| Procedimientos   | Hechos y conceptos   | Actitudes, valores y normas   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar procesos operativos de mise en place en la elaboración de platos fuertes de la cocina tradicional.</li> <li>- Aplicar diferentes técnicas culinarias en la preparación de platos fuertes de la cocina tradicional.</li> <li>- Elaborar platos fuertes típicos de la gastronomía ecuatoriana.</li> <li>- Aplicar normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos y materiales destinados a la producción culinaria.</li> <li>- Utilizar los equipos, máquinas, herramientas y utensilios requeridos para la preparación de platos fuertes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Métodos y técnicas de preparación de platos fuertes:</b> género principal. Géneros de la cocina tradicional. Géneros típicos de la gastronomía ecuatoriana.</li> <li>- <b>Técnicas culinarias:</b> fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados. Distribución calórica. Equilibrio nutricional en el armado de platos.</li> <li>- <b>Método y técnicas aplicadas en la preparación:</b> mise en place. Elaboración de guarniciones frías y calientes de la cocina tradicional. Guarniciones típicas de la cocina ecuatoriana.</li> <li>- <b>Técnicas y métodos de utilización del menaje tradicional y contemporáneo:</b> características técnicas, estrategias de manejo, mantenimiento, medidas de precaución y métodos de limpieza.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de platos de la cocina tradicional.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Asumir con responsabilidad el manejo de fichas técnicas.</li> <li>- Desarrollar y aplicar los procedimientos de condimentación, salazón, aromatización y otros, respetando las costumbres y tradiciones.</li> </ul> |

Duración: 350 horas

## Módulo 5: POSTRES Y BEBIDAS

**Objetivo:** Elaborar postres fríos y calientes, pastelería, repostería, confitería, bebidas frías y calientes con valores nutricionales, combinando color, textura y sabor.

| CONTENIDOS   |  |  |
|--|--|--|
| Procedimientos   | Hechos y conceptos   | Actitudes, valores y normas  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar métodos y técnicas para la elaboración del mise en place en la preparación de postres y bebidas frías y calientes.</li> <li>- Aplicar técnicas de preparación y cocción en la elaboración de postres y bebidas frías y calientes de la cocina tradicional.</li> <li>- Elaborar postres y bebidas frías y calientes típicos de la gastronomía ecuatoriana contemporánea y ancestral.</li> <li>- Aplicar normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos, y materiales destinados a la producción culinaria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Métodos y técnicas para la preparación de postres:</b> pastelería, repostería, confitería, heladería. Bebidas frías y calientes (con alcohol y sin alcohol). Postres típicos de la gastronomía ecuatoriana.</li> <li>- <b>Aplicación de técnicas culinarias:</b> fases de los procesos, riesgos en la ejecución, control de resultados. Distribución calórica. Equilibrio nutricional en el armado de platos.</li> <li>- <b>Técnicas y estrategias:</b> preparación del mise en place de repostería. Elaboración de pastas: amasado, pesado, control de tiempos y temperaturas. Técnicas de cocciones ancestrales y contemporáneas.</li> <li>- <b>Usos de las diferentes preparaciones:</b> repostería en la gastronomía tradicional.</li> <li>- <b>Técnicas básicas:</b> fases, procesos, instrumentos utilizados en la elaboración de bebidas frías y calientes con alcohol y sin alcohol. Preparación de bebidas ancestrales y contemporáneas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de trabajar en equipo, actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación y presentación de platos de la cocina tradicional.</li> <li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, sacando el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos.</li> <li>- Respetar los procesos técnicos y estandarizaciones de cada una de las preparaciones.</li> <li>- Respetar las normas de comportamiento y urbanidad en las áreas de trabajo.</li> <li>- Ser responsable de las acciones encomendadas, incluyendo la planificación y su desarrollo.</li> <li>- Respetar las normas de sanitación e higiene aplicadas en la preparación de alimentos.</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | - <b>Bebidas típicas ecuatorianas:</b> bebidas frías y calientes con alcohol y sin alcohol. Clasificación, características y temporalidad. |  |
|--|--|--|

Duración: 180 horas

## b) Módulo Transversal

### Módulo 6: EMPRENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS

**Objetivo:** Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

| CONTENIDOS  |   |  |
|---|---|--|
| Procedimientos  | Hechos y conceptos  | Actitudes, valores y normas  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar el plan para aplicar un sondeo rápido de mercado (SRM) en su localidad.</li> <li>- Elaborar instrumentos y aplicar técnicas de recolección de información (encuestas, entrevistas).</li> <li>- Tabular e interpretar la información recogida.</li> <li>- Elaborar el mapeo de los negocios existentes identificando la competencia.</li> <li>- Clasificar los potenciales consumidores de la localidad.</li> <li>- Contrastar y definir la idea innovadora factible.</li> <li>- Analizar y segmentar el mercado para determinar el rango o universo de consumidores.</li> <li>- Describir en qué medida el emprendimiento ayudará a resolver los problemas y necesidades detectadas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La idea emprendedora:</b> innovación, creatividad.</li> <li>- <b>Sondeo rápido de mercado (SRM):</b> características, metodología, uso, mapeo.</li> <li>- <b>Estadísticas:</b> técnicas, tipos, aplicación.</li> <li>- <b>Planificación estratégica:</b> planes, técnica DAFO, árbol de problemas.</li> <li>- <b>Mercado:</b> características, clientes potenciales, clientes reales, clientes internos, clientes externos, proveedores.</li> <li>- <b>Estudio de mercado:</b> oferta, demanda, segmentación, criterios para segmentar y tamaño, la competencia. Características, consumo per cápita.</li> <li>- <b>Oportunidades de negocio:</b> riesgo empresarial.</li> <li>- <b>Organización general de la empresa:</b> administración, producción, ventas.</li> <li>- <b>Proyecto Productivo:</b> metas, objetivos, misión, visión.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manifestar una actitud emprendedora.</li> <li>- Denotar un sentido de responsabilidad y calidad en el trabajo.</li> <li>- Participar y cooperar en el trabajo en equipo.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, mostrando rigor en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas.</li> <li>- Ser flexible y adaptarse a los cambios de acuerdo a las circunstancias.</li> <li>- Demostrar seguridad y gusto por el trabajo bien hecho en el desarrollo de las actividades emprendidas.</li> <li>- Ser perseverante en el cumplimiento de metas y objetivos.</li> <li>- Fomentar el ambiente favorable de trabajo en el negocio.</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer el volumen de producción en base al análisis la demanda insatisfecha.</li> <li>- Relacionar la demanda insatisfecha con la capacidad instalada.</li> <li>- Construir el flujograma del proceso productivo o de servicios.</li> <li>- Planificar la producción del negocio en función de la demanda.</li> <li>- Realizar el diagnóstico de la situación inicial del negocio.</li> <li>- Realizar el inventario de bienes/muebles.</li> <li>- Calcular los costos y gastos de producción considerando todas fases de la cadena productiva.</li> <li>- Calcular el precio unitario y los márgenes de ganancia para conocer el precio de venta al público.</li> <li>- Determinar los gastos de la formulación de pre factibilidad (SRM).</li> <li>- Determinar el estado de pérdidas y ganancias del proyecto en base a los registros contables.</li> <li>- Establecer el flujo de caja.</li> <li>- Planificar la promoción del producto o servicio para lograr su posicionamiento en el mercado.</li> <li>- Seleccionar el tipo de material publicitario según el segmento de mercado a atender.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características del producto o servicio:</b> diseño, presentación, características particulares.</li> <li>- <b>Ordenanzas municipales:</b> patentes, permisos de funcionamiento, tiempos, requisitos.</li> <li>- <b>Obligaciones tributarias:</b> SRI, RUC, RICE. Seguros.</li> <li>- <b>Presentación del producto:</b> características etiquetas, empaques, envases.</li> <li>- <b>Maquinarias y equipos:</b> características, funcionalidad.</li> <li>- <b>Estudio de costos:</b> costo unitario, costo variable, costo fijo. Gastos.</li> <li>- <b>Indicadores financieros:</b> R/BC, VAN, TIR, PE. Significado, cálculo.</li> <li>- <b>Proceso contable:</b> estado situacional, balance de resultados.</li> <li>- <b>Fuentes de financiamiento:</b> privadas, públicas, créditos. Tasa activa, tasa pasiva.</li> <li>- <b>Amortizaciones:</b> tiempos, años de gracia. Depreciaciones.</li> <li>- <b>Publicidad:</b> hablada (TV, radio), escrita (periódico, hojas volantes, tarjetas, trípticos), virtual (páginas WEB, redes sociales).</li> <li>- <b>Marketing mix:</b> producto, precio, plaza, promoción. Técnicas de atención al cliente, cadena de valor, ferias de proyectos.</li> <li>- <b>Normas:</b> INEN e ISO vigentes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptarse a los cambios y circunstancias que se presentan.</li> </ul> |
|--|---|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinar las fechas, lugares y horarios de expendio en función de las características del mercado.</li> <li>- Diferenciar las estrategias de atención al cliente.</li> <li>- Diseñar registros de información de clientes y proveedores.</li> <li>- Determinar los resultados de los indicadores para llevar a ejecución la idea emprendedora.</li> <li>- Diseñar la presentación del producto y/o servicio según segmentación del mercado.</li> <li>- Establecer el estado situacional económico del emprendimiento.</li> <li>- Establecer el plan de marketing aplicando la técnica de las cuatro P (producto, precio, plaza y promoción).</li> <li>- Realizar los planes de seguridad industrial para el desarrollo del emprendimiento.</li> <li>- Preparar el plan de manejo ambiental.</li> <li>- Identificar las organizaciones o redes asociativas y productivas que apoyan a emprendedores.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Proyecto:</b> estructura de un proyecto productivo y plan de negocios.</li> </ul> |  |
|---|---|--|

Duración: 120 horas

## MALLA CURRICULAR

| <b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>  | <b>HORAS</b> |
|--|--------------|
| <b>MÓDULOS ASOCIADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA</b>             |              |
| Ofertas Gastronómicas  | 130          |
| Entradas y Entremeses  | 210          |
| Sopas, Caldos, Potajes y Locros                                    | 210          |
| Platos Fuertes: Género Principal y Guarniciones                    | 350          |
| Postres y Bebidas  | 180          |
| <b>MÓDULO TRANSVERSAL</b>  |              |
| Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios | 120          |
| <b>TOTAL HORAS DE FORMACIÓN</b>                                    | <b>1.200</b> |