



CURRÍCULO DE LA FIGURA PROFESIONAL “HOSTELERÍA Y ARTE CULINARIO”

1. Objetivo general

Ejecutar y gestionar experiencias turísticas y gastronómicas innovadoras y sostenibles, aplicando conocimientos sobre patrimonio natural y cultural tangible e intangible, el cumplimiento de normativas vigentes, técnicas culinarias y de atención al cliente, asegurando la calidad, higiene y eficiencia en los servicios gastronómicos y servicios hospitalarios, desarrollando habilidades prácticas y una actitud proactiva, para garantizar la satisfacción de los clientes y contribuir al desarrollo sostenible.

2. Plan de estudios

Total de periodos pedagógicos de Tronco común	1ro	2do	3ro	
	19	19	19	
Módulos Genéricos de la Familia Profesional	Cultura e interculturalidad: una mirada desde el turismo	3		
	Operación sostenible de la industria turísticas y gastronómica	3	2	
	Normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica.	3	2	
Módulos Especialización	Cadena de suministros para la hostelería y gastronomía	3	3	3
	Cultura gastronómica ecuatoriana		3	4
	Técnicas culinarias	4	4	4
	Técnicas de atención al cliente		2	3
	Técnicas de Recepción Hotelera	2	2	3
Módulo Práctico experimental	3	3	4	
Total de periodos pedagógicos semanales	21	21	21	

3. Módulos genéricos

Durante el primer y segundo año de formación, el estudiante desarrolla competencias genéricas vinculadas a la familia Turismo. Gracias a las características de los módulos trabajados en esta etapa, el estudiante adquiere herramientas que le permiten construir una opinión más informada y tomar decisiones con mayor fundamento. Esto favorece su capacidad para, en caso de que lo desee, transitar entre distintas figuras profesionales dentro de la misma familia, continuar con su trayectoria educativa, insertarse en el mundo laboral o emprender un proyecto propio.

Se estructuran los siguientes módulos genéricos:

- Cultura e interculturalidad: una mirada desde el turismo
- Operación sostenible de la industria turísticas y gastronómica



- Normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica

Módulo Genérico Nro.1	
Nombre del módulo:	Cultura e interculturalidad: una mirada desde el turismo
Nivel:	1ro
Duración:	120 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC1: Comprender los principios fundamentales, conceptos esenciales y prácticas pertinentes relacionadas con la cultura y la interculturalidad en el contexto de la industria turística y gastronómica.
Objetivo del módulo:	Integrar los principios fundamentales, los conceptos clave y las prácticas relevantes sobre la cultura y la interculturalidad, para aplicarlos al ámbito del turismo y la gastronomía.
Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)	
RA.1 Reconocer los principios fundamentales y conceptos clave relacionados con la cultura y la interculturalidad a nivel mundial y nacional.	
CE1.1: Describe sobre la diversidad cultural del país, y su influencia en los productos turísticos y gastronómicos.	
CE1.2: Cataloga al turismo como una relación intercultural, destacando el intercambio de conocimientos, culturas y su contribución a la promoción de la paz entre los visitantes y las comunidades locales.	
CE1.3: Analiza el valor de la diversidad cultural del Ecuador, subrayando la importancia de las costumbres y tradiciones de los grupos y nacionalidades que conforman el país.	
RA.2 Clasificar los pueblos y nacionalidades del Ecuador, identificando su espacio territorial, las manifestaciones y el patrimonio culturales material de cada uno, destacando su relevancia dentro del contexto ecuatoriano.	
CE 2.1: Selecciona características principales de los pueblos y nacionalidades del Ecuador	
CE 2.2: Diagrama las manifestaciones culturales de cada pueblo y nacionalidad, detallando sus tradiciones, festividades, costumbres y expresiones artísticas.	
CE 2.3: Clasifica el patrimonio cultural material de los pueblos y nacionalidades, identificando elementos clave como la arquitectura, vestimenta, artesanías y otros bienes tangibles que representan su identidad.	
CE 2.4: Ejemplifica el espacio territorial de cada pueblo o nacionalidad con sus manifestaciones culturales, demostrando la influencia del entorno geográfico en su cultura, estilo de vida y prácticas tradicionales.	
RA.3 Aplicar los principios y conceptos interculturales en situaciones prácticas dentro del ámbito del turismo y la gastronomía.	
CE 3.1: Identifica los impactos positivos del turismo en las culturas del Ecuador, resaltando la preservación y difusión de las tradiciones, el patrimonio cultural y el desarrollo económico local	



CE 3.2: Distingue posibles riesgos como la pérdida de identidad cultural, la alteración de costumbres y la explotación excesiva de los recursos culturales y naturales, así como el impacto negativo del turismo en Ecuador.

CE 3.3: Plantea el rol de las comunidades locales en la gestión del turismo, destacando su participación en la protección de su patrimonio cultural.

CE 3.4: Propone estrategias que promuevan un turismo sostenible y respetuoso con las culturas del Ecuador

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<p>Cultura, interculturalidad, patrimonio, la diversidad cultural a nivel mundial y nacional.</p> <p>Pueblos y nacionalidades del Ecuador, su espacio territorial, las manifestaciones y el patrimonio culturales material de cada una de ellas.</p> <p>Influencia de las diferentes culturas para las nuevas manifestaciones culturales del Ecuador y su influencia en la gastronomía y turismo.</p> <p>Incidencia de la cultura en la percepción del turismo y la gastronomía, y cómo afecta las preferencias de los y las visitantes.</p> <p>Repercusiones positivas y negativas del turismo en las culturas del Ecuador.</p> <p>Principios del Turismo sostenible y su aplicación en la gastronomía</p> <p>Turismo rural y comunitario como estrategia de sostenibilidad</p> <p>Gestión responsable de recursos naturales en experiencias turística</p>	<p>Investigar sobre la diversidad cultural del país, y su influencia en los productos turísticos y gastronómicos en la oferta actual.</p> <p>Comprender el valor del patrimonio en contextos turísticos y gastronómicos, considerando su influencia cultural, social y económico.</p> <p>Diseñar experiencias turísticas que fusionen elementos de diferentes culturas presentes en Ecuador y que integren la diversidad gastronómica local.</p> <p>Crear nuevas formas de promover la diversidad cultural en la oferta turística ecuatoriana a través de enfoques innovadores desde las artes culinarias.</p> <p>Aplicar estrategias para reactivar la cultura mediante actividades turísticas en áreas urbanas o rurales del Ecuador.</p>	<p>Respetar la diversidad cultural y natural.</p> <p>Mostrar responsabilidad en el uso y promoción de los recursos patrimoniales.</p> <p>Demostrar sensibilidad hacia las comunidades locales</p> <p>Fomentar relaciones basadas en el respeto, la ética y el beneficio mutuo.</p> <p>Manifestar interés por el reconocimiento de otras culturas, costumbres y tradiciones gastronómicas.</p> <p>Participar activamente en equipos de trabajo respetando distintas opiniones y enfoques.</p> <p>Demostrar responsabilidad en el cumplimiento oportuno y de calidad de las actividades asignadas.</p>



Perfil del o la docente		
<ul style="list-style-type: none">Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hotelería y Restauración, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.		
Orientaciones Metodológicas		
<ul style="list-style-type: none">Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)Aprendizaje en Contextos RealesRole-Playing y SimulacionesMetodología STEAM (Integración de Ciencia, Tecnología, Arte y Matemáticas)		
Materiales y recursos		
Denominación	Especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector	1
Referencias Bibliográficas		
Normativas y Políticas Públicas en Ecuador		
<ul style="list-style-type: none">Ley Orgánica de Turismo de Ecuador.Plan Nacional de Desarrollo Turístico.Reglamento de Gastronomía y Turismo Gastronómico.		
Recursos Digitales y Plataformas		
<ul style="list-style-type: none">Sitios Web:<ul style="list-style-type: none">Ministerio de Turismo de Ecuador, UNWTO.Ministerio de Turismo de Ecuador: https://www.turismo.gob.ecOrganización Mundial del Turismo (UNWTO): https://www.unwto.orgInstituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC): https://www.patrimoniocultural.gob.ecLibros:<ul style="list-style-type: none">"Gastronomía Ecuatoriana: Tradición e Innovación" (Andrade)."Turismo en Ecuador: Recursos y Oportunidades" (López).Ecoturismo: Gestión Sostenible del Turismo en Áreas Naturales" (Fennell)."Turismo y Medio Ambiente: Una Relación Sostenible" (Font y Tribe)."Patrimonio Natural y Turismo Sostenible" (Andrade).Videos Educativos:<ul style="list-style-type: none">"Turismo Sostenible: Conceptos y Prácticas" (YouTube), "Gastronomía y Cultura" (TED Talks).		

Módulo Genérico Nro.2	
Nombre del módulo:	Operación sostenible de la industria turística y gastronómica



Nivel:	1ro y 2do
Duración:	200 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC2: Diseñar actividades turísticas y gastronómicas, empleando estrategias de conservación y uso sostenible de recursos naturales.
Objetivo del módulo: Promover el uso de buenas prácticas empresariales en el sector turístico, enfocándose en el respeto por los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, con el fin de lograr una operación turística sostenible y responsable.	
Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)	
RA1. Analizar los conceptos claves del turismo, la hostelería y las artes culinarias, y su impacto en la industria.	
CE1.1: Explica la relación entre el turismo, la hostelería y las artes culinarias en la industria turística global.	
CE1.2: Relaciona los sectores de turismo, hostelería y gastronomía, y su efecto en la industria turística.	
CE1.3: Argumenta los efectos tanto positivos como negativos de la interrelación entre los sectores de turismo, hostelería y gastronomía en la sostenibilidad de la industria turística.	
RA2. Seleccionar las distintas modalidades turísticas, describiendo sus características principales y analizando su contribución a la sostenibilidad del sector turístico.	
CE2.1: Comprende las diferentes modalidades, servicios y empresas turísticas presentes en un territorio específico.	
CE2.2: Conecta la contribución de cada modalidad turística a la sostenibilidad del sector, destacando su impacto positivo en la preservación ambiental.	
CE2.3: Ilustra los beneficios y desafíos de las diferentes modalidades turísticas en relación con la sostenibilidad, considerando su impacto ambiental, social y económico.	
CE2.4: Organiza actividades dentro de diversas modalidades turísticas, asegurando su impacto positivo en la sostenibilidad del sector.	
RA3. Discutir los términos fundamentales del turismo tanto en el ámbito de la hostelería, así como de las artes culinarias y su impacto en la industria turística.	
CE3.1: Expresa los términos del turismo, hostelería, artes culinarios y su contribución o afectación a la sostenibilidad y la economía local.	
CE3.2: Compara los diferentes roles de la hostelería y las artes culinarias en la satisfacción del turista.	
CE3.3: Selecciona las prácticas sostenibles en la operación turística y gastronómica, destacando sus beneficios en la mejora de la industria turística y en la preservación del medio ambiente.	
CE3.4: Plantea actividades turísticas y gastronómicas que integren aspectos clave del turismo sostenible, como la conservación del entorno natural, la preservación del patrimonio cultural y la promoción de la responsabilidad social.	
RA4. Demostrar como la actividad turística impacta en los ecosistemas, en las localidades receptoras, así como en la economía de los territorios.	



CE4.1: Distingue los efectos del turismo sobre la economía local, identificando tanto los beneficios como los desafío.

CE4.2: Clasifica los productos, servicios y actividades turísticas potenciales en los destinos, destacando su viabilidad, atractivo y sostenibilidad.

CE4.3: Ilustra las formas en que las comunidades locales han integrado el turismo, preservando sus tradiciones y cultura

CE4.4: Propone actividades turísticas que fortalezcan la identidad cultural local, respeten las tradiciones y promuevan la participación comunitaria de manera sostenible.

RA5. Utilizar las buenas prácticas empresariales en los aspectos ambientales, socio culturales y económicos para una operación sostenible.

CE5.1: Experimenta prácticas que minimicen el impacto ambiental, como reducir residuos, ahorrar energía y promover la biodiversidad.

CE5.2: Organiza actividades turísticas que beneficien a las comunidades receptoras, respetando las costumbres y tradiciones locales.

CE5.3: Aplica estrategias operativas en empresas turísticas y gastronómicas que promuevan el desarrollo económico y cultural local, la sostenibilidad y el respeto por el patrimonio cultural.

CE5.4: Desarrolla actividades de conservación y protección de las áreas naturales y culturales, involucrando a las comunidades locales y a los actores clave del sector turístico.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
Conceptos de sostenibilidad: ambiental, social y económica.	Aplicar el funcionamiento del sistema turístico en la operación de empresas turísticas.	Valorar y respetar los recursos naturales y culturales.
Impacto del turismo y la gastronomía en los recursos naturales y culturales.	Promover modalidades turísticas apropiadas para cada territorio o destino en función de sus características sociales, culturales y gastronómicas particulares.	Mostrar curiosidad por aprender sobre prácticas sostenibles.
Beneficios del turismo sostenible para las comunidades locales.	Investigar los potenciales productos, servicios y actividades turísticas que se pueden realizar en los destinos para promoverlas con los actores del sector turístico.	Demostrar disposición para trabajar en equipo con la comunidad.
Importancia de la identidad cultural y la autenticidad en el turismo.	Aplicar estrategias para la operación técnica de	Mostrar compromiso con la protección del medio ambiente.
Metodologías de participación comunitaria en proyectos turísticos		Manifestar responsabilidad en la aplicación de buenas prácticas sociales y ambientales.
		Colaborar de manera efectiva con compañeros,



Técnicas de conservación del patrimonio natural y cultural. Responsabilidad social en el turismo: comercio justo y empleo local	empresas turísticas y gastronómicas que generen un impacto en la economía y cultura de los destinos turísticos. Programar acciones que involucren la participación de varios actores de los territorios para reducir los impactos negativos del turismo en los ecosistemas, las culturas y la economía de las sociedades.	compañeras y otras partes interesadas para lograr objetivos comunes de sostenibilidad y calidad en el diseño de operaciones turísticas. Reflexionar la responsabilidad de gestionar de manera sostenible cualquier modalidad turística en los destinos turísticos.
Perfil del o la docente		
<ul style="list-style-type: none">Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.		
Orientaciones Metodológicas		
<ul style="list-style-type: none">Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)Aprendizaje en Contextos RealesRole-Playing y SimulacionesMetodología STEAM (Integración de Ciencia, Tecnología, Arte y Matemáticas)		
Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:		
Denominación	Especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector	1
Referencias Bibliográficas		
Normativas y Políticas Públicas en Ecuador		
<ul style="list-style-type: none">Ley Orgánica de Turismo de Ecuador.Plan Nacional de Desarrollo Turístico.Reglamento de Gastronomía y Turismo Gastronómico.		
Recursos Digitales y Plataformas		
<ul style="list-style-type: none">Ministerio de Turismo de Ecuador, UNWTO.Ministerio de Turismo de Ecuador: https://www.turismo.gob.ecOrganización Mundial del Turismo (UNWTO): https://www.unwto.orgInstituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC):		



<https://www.patrimoniocultural.gob.ec>

Libros:

- "Gastronomía Ecuatoriana: Tradición e Innovación" (Andrade).
- "Turismo en Ecuador: Recursos y Oportunidades" (López).
- "Ecoturismo: Gestión Sostenible del Turismo en Áreas Naturales" (Fennell).
- "Turismo y Medio Ambiente: Una Relación Sostenible" (Font y Tribe).
- "Patrimonio Natural y Turismo Sostenible" (Andrade).
- "Turismo Sostenible: Un enfoque integral", "Turismo y Sostenibilidad en América Latina".
- "Introducción a la Gestión Ambiental", "Conservación de la Biodiversidad en Ecuador".
- "Gestión de Proyectos Turísticos Sostenibles", "El Enfoque del Marco Lógico".
- Desarrollo Sostenible: Conceptos y Herramientas", "Manual de Ecoturismo"

Videos Educativos:

- "Turismo Sostenible: Conceptos y Prácticas" (YouTube), "Gastronomía y Cultura" (TED Talks).

Módulo Genérico Nro.3

Nombre del módulo:	Normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica.
Nivel:	1ro y 2do
Duración:	200 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC3: Aplicar las normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica, garantizando la calidad e inocuidad de productos y servicios.

Objetivo del módulo: Aplicar normativas y regulaciones del sector turístico y gastronómico para garantizar la calidad e inocuidad de productos y servicios, mediante la identificación, interpretación e implementación de estándares legales y buenas prácticas, asegurando el cumplimiento en todos los procesos operativos.

Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)

RA1: Clasificar las normativas y regulaciones locales, nacionales e internacionales que rigen la industria turística y gastronómica, explicando su impacto en la operación de empresas del sector.

CE1.1: Comprende las normativas del sector turístico y gastronómico mediante la identificación de sus requisitos esenciales y su aplicación en operación de empresas del sector.

CE1.2: Aplica normativas sector turístico y gastronómico en la operación real mediante protocolos específicos, diferenciando su jerarquía e impacto en la calidad e inocuidad de los servicios.

CE1.3: Propone normas de seguridad, higiene y sostenibilidad ambiental en entornos turísticos y gastronómicos, considerando su impacto operativo y cumplimiento legal.



RA2: Aplicar de manera efectiva las normativas y regulaciones relacionadas con la calidad e inocuidad de productos y servicios en el sector turístico y gastronómico, asegurando el cumplimiento de estándares establecidos

CE2.1 Describe las normativas y regulaciones específicas que rigen la calidad e inocuidad de los productos y servicios en el sector turístico y gastronómico, evaluando su aplicación y cumplimiento en las operaciones del sector.

CE2.2: Distingue incumplimientos de normativa y toma medidas correctivas mediante la simulación de situaciones reales en el sector turístico y gastronómico.

CE2.3: Utiliza eficientemente los procedimientos normativos en productos y servicios turísticos y gastronómicos, garantizando la calidad e inocuidad.

RA3: Implementar las normativas y regulaciones en la cadena de producción y prestación de servicios, siguiendo procedimientos y protocolos estandarizados en la industria hotelera y gastronómica.

CE3.1: Analiza procedimientos y protocolos operativos en todas las etapas de la cadena de producción.

CE3.2 Utiliza los procedimientos y protocolos operativos en la cadena de producción y prestación de servicios, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente en el sector turístico y gastronómico

CE3.3: Plantea medidas correctivas en los procedimientos y protocolos de cada etapa de la cadena de producción y prestación de servicios, asegurando el cumplimiento de las normas y regulaciones vigentes, mediante la elaboración de un informe técnico.

RA4: Utilizar sistemas de control de calidad que aseguren el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, promoviendo la seguridad alimentaria, la satisfacción del cliente y el cumplimiento de las normativas vigentes.

CE4.1: Describe procesos de calidad e inocuidad en servicios turísticos y gastronómicos, identificando actividades clave y su relación con normativas específicas.

CE4.2: Clasifica riesgos potenciales en procesos de producción y servicio del sector turístico y gastronómico, proponiendo acciones preventivas básicas según normativas vigentes.

CE4.3: Utiliza sistemas de control de calidad aplicando buenas prácticas de higiene y manipulación segura en procesos turísticos y gastronómicos.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
Normativas locales, nacionales e internacionales en turismo y gastronomía. Clasificación de normativas: seguridad, higiene, protección ambiental y calidad. Normativas en la operación de empresas. Marco legal y regulatorio del sector en Ecuador.	Identificar y clasificar normativas, Analizar casos prácticos de aplicación de normativas. Elaborar mapas conceptuales o esquemas.	Valorar la importancia del cumplimiento de normativas. Desarrollar una actitud crítica hacia el impacto de las normativas. Fomentar el respeto por las leyes y regulaciones. Promover la cultura de la calidad y la seguridad.



<p>Conceptos de calidad e inocuidad en productos y servicios.</p> <p>Normativas de inocuidad alimentaria (HACCP, ISO 22000).</p> <p>Estándares de calidad en servicios turísticos (ISO 9001).</p> <p>Protocolos de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p> <p>Protocolos estandarizados (buenas prácticas de manufactura, servicio al cliente).</p> <p>Normativas de seguridad y protección ambiental.</p>	<p>Explicar el impacto de las normativas mediante presentaciones o informes.</p> <p>Aplicar normativas en simulaciones de operaciones.</p> <p>Elaborar checklist para verificar normativas.</p> <p>Resolver casos prácticos sobre aplicación de normativas.</p> <p>Elaborar planes de mejora continua.</p> <p>Realizar encuestas de satisfacción al cliente.</p>	<p>Desarrollar una actitud proactiva hacia el cumplimiento de estándares.</p> <p>Fomentar la responsabilidad en la seguridad alimentaria.</p> <p>Demostrar ética profesional.</p>
---	--	---

Perfil de o la docente

- Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.
- Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.

Orientaciones Metodológicas

- Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)
- Aprendizaje en Contextos Reales
- Role-Playing y Simulaciones
- Metodología STEAM (Integración de Ciencia, Tecnología, Arte y Matemáticas)

Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:

Denominación	Detalle de especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector	1

Referencias Bibliográficas

Normativas y Regulaciones

- **Ministerio de Turismo del Ecuador. (2019). Ley Orgánica de Turismo.** Quito, Ecuador. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec>
- **Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). (2020). Reglamento Sanitario de Inocuidad de los Alimentos.** Quito, Ecuador. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec>
- **International Organization for Standardization (ISO). (2018). ISO 22000:**



Requisitos para Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Ginebra, Suiza.
Disponible en: <https://www.iso.org>

- **International Organization for Standardization (ISO). (2015).** ISO 9001: Requisitos para Sistemas de Gestión de Calidad. Ginebra, Suiza. Disponible en: <https://www.iso.org>

Recursos Digitales y Plataformas

- **Fernández, J. (2017).** Gestión y Aplicación de Normativas en el Sector Turístico. Editorial Turismo Global. Madrid, España.
- **Martínez, A. (2019).** Gestión de Calidad en Servicios Turísticos y Gastronómicos. Editorial Paraninfo. Madrid, España.
- **García, M. (2018).** Logística y Cadena de Suministro en el Sector Turístico. Editorial Alfaomega. México.
- **Kotler, P., & Keller, K. (2018).** Marketing para Turismo y Gastronomía. Pearson Educación. México.
- **Mortimore, S., & Wallace, C. (2016).** HACCP: Enfoque Práctico para la Inocuidad Alimentaria. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- **Juran, J., & Godfrey, A. (2017).** Manual de Calidad: Diseño e Implementación de Sistemas. McGraw-Hill. Nueva York, Estados Unidos.
- **Food and Agriculture Organization (FAO). (2020).** Guía para la Implementación del Sistema HACCP. Roma, Italia. Disponible en: <https://www.fao.org>
- **ARCSA. (2021).** Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Alimentaria. Quito, Ecuador. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec>
- **Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2020).** Protocolos de Seguridad e Higiene en Restaurantes y Hoteles. Ginebra, Suiza. Disponible en: <https://www.ilo.org>
- **Food Safety and Inspection Service (FSIS). (2021).** Guía para la Elaboración de Procedimientos Estandarizados. Washington, D.C., Estados Unidos. Disponible en: <https://www.fsis.usda.gov>

4. Módulos de especialización

Las y los jóvenes que cursen el Bachillerato Técnico en Hostelería y arte culinario se caracterizarán por tener una sólida formación en conocimientos turísticos, servicios de hospedaje y preparación de alimentos y bebidas.

Se estructuran los siguientes módulos de especialización:

- Cadena de suministros para la hostelería y gastronomía
- Cultura gastronómica ecuatoriana
- Técnicas culinarias
- Técnicas de atención al cliente
- Técnicas de Recepción Hotelera



Módulo de Especialización Nro. 1	
Nombre del módulo:	Cadena de suministros para la hostelería y gastronomía
Nivel:	1ro, 2do, 3ro
Duración:	360 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC 1: Implementar la gestión de la cadena de suministros en el sector de hostelería y gastronomía garantizando la disponibilidad de recursos en la operación, su eficiencia, rentabilidad y calidad.
Objetivo del módulo: Implementar la cadena de suministros para la hostelería y gastronomía, asegurando la disponibilidad de recursos, optimizando su eficiencia, rentabilidad y calidad, mediante procesos de selección, almacenamiento, distribución y gestión de proveedores.	
Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)	
RA.1 Identificar las necesidades de abastecimiento en hostelería y gastronomía, analizando la demanda, cumpliendo requisitos operativos que permita la optimización, la eficiencia y calidad de la cadena de suministro.	
CE1.1: Reconoce necesidades de abastecimiento basadas en demanda histórica, inventario, los eventos, las características del menú y requisitos operativos.	
CE1.2: Selecciona proveedores potenciales en la cadena de suministros en hostelería y gastronomía, utilizando recursos en línea, directorios industriales y referencias de negocios, aplicando criterios de rentabilidad, calidad y cumplimiento normativo	
CE1.3: Aplica criterios de selección en la definición de la cantidad, calidad, estándares, certificaciones y normas de seguridad de los suministros en la cadena de abastecimiento de hostelería y gastronomía.	
CE1.4: Propone estrategias de negociación con proveedores considerando el equilibrio entre costo, calidad y sostenibilidad, generando beneficios compartidos entre la operación gastronómica, turística y sus aliados comerciales.	
RA.2 Clasificar proveedores que ofrezcan productos de alta calidad, precios competitivos y un servicio confiable.	
CE2.1: Identifica proveedores potenciales en la operación gastronómica, considerando estándares de calidad, rango de precios y tiempos de entrega.	
CE2.2: Clasifica proveedores potenciales mediante el análisis de su información comercial y logística, asegurando que cumplan con los requisitos de productos necesarios y operatividad dentro del área geográfica establecida.	
CE2.3: Aplica procesos básicos de selección de proveedores, verificando su cumplimiento con los requisitos operativos y estándares de calidad del establecimiento hotelero-gastronómico.	
CE2.4: Propone mejoras continuas en los procesos de abastecimiento, analizando datos históricos y variables críticas, que permitan optimizar la planificación de compras en establecimientos hoteleros y gastronómico.	



RA:3 Utilizar procedimientos y protocolos en el almacenamiento de productos del sector turístico y gastronómico, garantizando la conservación, seguridad y eficiencia en la gestión de inventarios.

CE3.1: Identifica los procedimientos y protocolos básicos de almacenamiento de productos en establecimientos turísticos y gastronómicos, reconociendo su importancia en la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa.

CE3.2: Realiza el registro sistemático de la recepción de insumos, documentando la fecha, las cantidades y las condiciones de los productos, lo que permite garantizar un almacenamiento óptimo según los protocolos establecidos.

CE3.3: Clasifica productos hoteleros y gastronómicos según sus características, considerando condiciones seguras de almacenamiento, que prevengan la contaminación cruzada, conforme a normas de higiene y seguridad.

CE3.4: Organiza de forma eficiente los espacios de almacenamiento y conservación de insumos y materias primas, según criterios técnicos.

CE3.5: Analiza los reportes de inventario identificando patrones de consumo y propone ajustes que minimicen el desperdicio y aseguren la frescura de los productos.

RA:4 Calcular los costos de producción en situaciones reales o simuladas de entornos gastronómicos y de hospitalidad, utilizando herramientas básicas de contabilidad, con el fin de tomar decisiones que mejoren la eficiencia operativa.

CE4.1: Explica los costos directos e indirectos en operaciones gastronómicas y de hospitalidad.

CE4.2: Clasifica los costos de producción según su naturaleza en contextos gastronómicas y de hospitalidad, aplicando criterios contables y relacionándolos con los factores que influyen en su variación (estacionalidad, desperdicio, eficiencia operativa).

CE4.3: Elabora fichas técnicas de costos de producción en entornos gastronómicos y de hospitalidad, aplicando metodologías estandarizadas (costeo por platillo, cálculo de mermas y rendimientos).

RA:5 Aplicar métodos de costeo en el cálculo del costo de producción en la preparación de alimentos, bebidas y servicios de hospedaje.

CE5.1: Diferencia costos directos e indirectos en la preparación de platos y servicios de hospitalidad, mediante ejemplos concretos y esquemas de clasificación.

CE5.2: Calcula los costos de alimentos, bebidas y hospedaje mediante técnicas de costeo, como fichas técnicas, porcentajes de merma y rendimiento, lo que permite determinar márgenes de rentabilidad en operaciones reales o simuladas de negocios gastronómicos y de hospitalidad.

CE5.3: Crea estrategias innovadoras en la reducción de costos y la planificación de compras eficientes, integrando principios y métodos de diversas fuentes, que permite mejorar la rentabilidad y la eficiencia operativa del negocio.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
Definición de abastecimiento en hostelería y gastronomía.	Elaborar listas de pedidos según	Mostrar responsabilidad en la gestión de recursos. Demostrar proactividad ante



Tipos de productos y servicios requeridos en la cadena de suministro. Factores que afectan la demanda de productos.	necesidades operativas. Analizar historiales de consumo para prever demanda.	imprevistos. Poseer ética en la selección de proveedores.
Criterios de selección de proveedores en hostelería y gastronomía.	Utilizar hojas de cálculo para planificar compras.	Presentar persistencia en la búsqueda de calidad-precio.
Evaluación de la calidad, costos y fiabilidad de proveedores.	Comparar cotizaciones usando matrices de evaluación.	Tener respeto en la comunicación comercial.
Procedimientos de almacenamiento y conservación de productos alimenticios y no alimenticios.	Negociar términos con proveedores (simulaciones).	Presentar orden y disciplina en la gestión de almacén.
Normativas de seguridad en el almacenamiento.	Verificar muestras de productos.	Demostrar precisión en registros. Cumplir con las normas sanitarias.
Concepto de costos fijos, variables y totales en la producción gastronómica. Herramientas contables básicas para calcular costos (hojas de cálculo, programas de gestión).	Etiquetar y organizar productos según categorías. Realizar inventarios físicos y digitales. Identificar y reportar productos vencidos o dañados. Elaborar fichas técnicas de costos. Calcular costos totales y unitarios en ejercicios prácticos. Analizar desviaciones entre costos previstos y reales. Simular fijación de precios con márgenes de marcado (markups) variables.	Rigor en el manejo de datos. Presentar creatividad para reducir costos sin afectar calidad. Transparencia en reportes financieros.



	Digitalizar fichas técnicas en plantillas. Ajustar costos ante cambios en precios de insumos.	
Perfil del o la docente		
<ul style="list-style-type: none">Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.		
Orientaciones Metodológicas		
<ul style="list-style-type: none">Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)Aprendizaje en Contextos RealesRole-Playing y SimulacionesMetodología STEAM (Integración de Ciencia, Tecnología, Arte y Matemáticas)		
Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:		
Denominación	Especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Infraestructura/espacio	Aula taller	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector Software de gestión de cadena de suministro, ERP, y herramientas de análisis de datos. Plataformas de gestión de cadena de suministro y logística que permitan a los estudiantes practicar en un entorno real.	1
Herramientas/equipos	Estanterías de acero inoxidable Estantes con clasificación por categorías Contenedores plásticos con tapas Contenedores de vidrio Equipos de medición y control: Balanzas, termómetros, medidores de humedad, y otros instrumentos para el control de calidad de los insumos y productos.	2 2 5 5 5
Referencias Bibliográficas		
Normativas y Políticas Públicas en Ecuador		
<ul style="list-style-type: none">Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para el Sector GastronómicoReglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Normativa de Agrocalidad.Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno - Regulaciones fiscales para el sector		



gastronómico.

Recursos Digitales y Plataformas

- **Sitios Web:**
 - Ministerio de Turismo del Ecuador - <https://www.turismo.gob.ec>
 - Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) - <https://www.normalizacion.gob.ec>
 - Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario (Agrocalidad) - <https://www.agrocalidad.gob.ec>
 - Asociación de Restaurantes del Ecuador (AREC) - <https://www.restaurantesecuador.org>
 - Federación Nacional de Cámaras de Turismo del Ecuador (FENACAPTUR) <https://www.fenacaptur.org.ec>
 - Revista Líderes - <https://www.revistalideres.ec>
- **Libros:**
 - Guía de Logística y Cadena de Suministro para Exportadores.
 - Guía de Gestión de Inventarios para Pequeñas y Medianas Empresas (Pymes)
 - Manual de Operaciones para Restaurantes
 - Revista Turismo & Gastronomía Ecuador - Publicación especializada en el sector.

Módulo de Especialización Nro. 2

Nombre del módulo:	Técnicas culinarias
Nivel:	1ro, 2do, 3ro
Duración:	480 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC2: Elaborar alimentos y bebidas adaptados a preferencias y necesidades del cliente, utilizando diversas técnicas de mixología, culinarias y de repostería, considerando la gastronomía del sector turístico.

Objetivo del módulo:

Preparar alimentos, postres y bebidas mediante la aplicación de técnicas culinaria adaptadas a las preferencias y necesidades del cliente, respetando la diversidad gastronómica, bajo estándares de calidad e higiene.

Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)

RA:1: Seleccionar la técnica de mise en place en la preparación de menús, organizando eficientemente los recursos y siguiendo los procedimientos establecidos, para optimizar los procesos gastronómicos en el sector turístico.

CE1.1: Reconoce la distribución del espacio físico y recursos de la cocina, aplicando principios de seguridad, funcionalidad y ergonomía, con el fin de optimizando el flujo de procesos culinarios.

CE1.2: Explica las actividades de puesta a punto (mise en place) en la preparación de alimentos, postres y bebidas, describiendo su importancia a fin de lograr eficiencia y orden en el proceso

CE1.3: Organiza las estaciones de trabajo de manera eficiente, aplicando criterios de



accesibilidad y flujo de trabajo durante la preparación de alimentos y bebidas.

CE1.4: Elabora un diagnóstico de la disponibilidad y cantidad suficiente de ingredientes necesarios en la preparación de la receta gastronómica.

CE1.5: Aplica la técnica de puesta a punto (Mise en Place) en un entorno gastronómico, justificando la organización de insumos, utensilios y secuencia de trabajo.

RA2: Experimentar técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos, postres y bebidas, considerando las preferencias y necesidades del cliente.

CE1.1: Describe técnicas culinarias básicas utilizadas en la preparación de platos, postres y bebidas, reconociendo su impacto en la calidad final.

CE1.2: Aplica técnicas de preparación adecuadas para diferentes tipos de alimentos, postres y bebidas, considerando su contexto cultural.

CE1.3: Utiliza tablas de equivalencias y conversiones de medidas en preparaciones gastronómicas, optimizando procesos y garantizando precisión en recetas estandarizadas.

CE1.4: Propone recetas creativas en la preparación de alimentos y bebidas mediante la fusión de técnicas culinarias, garantizando calidad y creatividad.

RA3 Preparar alimentos, postres y bebidas aplicando técnicas culinarias básicas, adaptándose a las preferencias y necesidades específicas de los clientes en el sector turístico y gastronómico.

CE3.1: Explica la relación entre las recetas gastronómicas seleccionadas, la identidad del establecimiento y las preferencias del cliente.

CE3.2: Utiliza los suministros de materias primas, recursos físicos, humanos y económicos en la preparación de alimentos y bebidas, aplicando criterios de eficiencia y calidad según las recetas gastronómicas seleccionadas.

CE3.3: Aplica técnicas culinarias en la preparación de alimentos y bebidas, comparando su ejecución con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

CE3.4: Diseña alternativas innovadoras en menús gastronómicos, valorando su coherencia con técnicas culinarias, estándares de calidad y expectativas del mercado.

RA4: Emplear técnicas de la mixología en la preparación de bebidas creativas e innovadoras.

CE4.1: Elabora bebidas utilizando las técnicas de mixología, con higiene y seguridad en la manipulación de ingredientes.

CE4.2: Selecciona adecuadamente los insumos y herramientas de mixología según el tipo de bebida a preparar.

CE4.3: Produce combinaciones de sabores, aromas, texturas y colores, manteniendo el equilibrio sensorial.

CE4.4: Utiliza técnicas clásicas y modernas de mixología (shaking, stirring, layering, flaming, etc.) con precisión y seguridad.

RA5 Realizar el montaje y despacho de platos, postres y bebidas según los protocolos del establecimiento y estándares de calidad del sector turístico-gastronómico.

CE5.1: Explica las técnicas de montaje de mobiliario en establecimientos turísticos, describiendo su relación con las normativas de seguridad aplicables, con el fin de



garantizar entornos seguros y funcionales.

CE5.2: Calcula los tiempos de montaje y despacho de platos y bebidas, comparando su eficiencia con los estándares del establecimiento, e identifica oportunidades de mejora en la optimización de flujo de trabajo sin comprometer la calidad o seguridad.

CE5.3: Aplica las técnicas de montaje de platos y bebidas cumpliendo normas de higiene, seguridad alimentaria y estándares de calidad, demostrando dominio en la ejecución del proceso completo.

CE5.4: Diseña montajes creativos e innovadores de platos y bebidas, integrando técnicas culinarias y justifica sus elecciones en función de criterios estéticos, culturales y de experiencia gastronómica.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<p>Historia y evolución de las técnicas culinarias.</p> <p>Definición y clasificación de técnicas culinarias básicas (hervir, freír, asar, saltear entre otras)</p> <p>Influencia cultural en las técnicas gastronómicas (francesa, italiana, española, oriental).</p> <p>Relación entre ingredientes, técnicas y tradiciones gastronómicas.</p> <p>Concepto e importancia del mise en place en cocina profesional.</p> <p>Organización de espacios, utensilios e ingredientes.</p> <p>Normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos. (Uso de extintores)</p>	<p>Ubicar físicamente las áreas de preparación, cocción, lavado y almacenamiento mediante señalización o distribución de equipos.</p> <p>Distribuir equipos y mobiliario siguiendo el triángulo de trabajo:</p> <p>Colocar la zona de preparación entre almacenamiento y cocción para minimizar desplazamientos.</p> <p>Mantener pasillos libres de obstáculos (mínimo 1 metro de ancho).</p> <p>Ubicar extintores y botiquines en zonas visibles y accesibles.</p> <p>Procedimientos para Técnicas de Preparación</p> <p>Ejecutar cortes básicos:</p> <p>Juliana: Cortar verduras en tiras finas de 4–5 cm de largo.</p> <p>Brunoise: Picar ingredientes en cubos de 2–3 mm.</p>	<p>Mostrar dedicación y constancia en la práctica culinaria, asumiendo la importancia de cada proceso y resultado.</p> <p>Fomentar la disposición para experimentar, probar nuevas recetas y presentar platos originales, enriqueciendo la gastronomía.</p> <p>Valorar la importancia de mantener altos estándares de limpieza y seguridad alimentaria en cada etapa del proceso.</p> <p>Realizar un esfuerzo conjunto, promoviendo la comunicación efectiva y el apoyo mutuo.</p> <p>Tener apertura a nuevas técnicas, tendencias y conocimientos culinarios, buscando siempre mejorar y perfeccionarse.</p>



<p>Planificación de menús según temporada y demanda turística.</p> <p>Técnicas de cocción y preparación según tipo de alimento.</p> <p>Métodos de cocción en postres.</p> <p>Tipos de postres</p> <p>Necesidades dietéticas (alergias, vegetarianismo, etc.).</p> <p>Tendencias gastronómicas en el sector turístico (ej.: comida local, fusión)</p> <p>Normas de presentación (plating) y estética en gastronomía.</p> <p>Protocolos de servicio (temperatura, orden de despacho).</p> <p>Control de calidad y estándares del sector (ej.: ISO, HACCP)</p>	<p>Rondelle: Rebanar alimentos cilíndricos (como zanahorias) en rodajas uniformes.</p> <p>Aplicar la mise en place:</p> <p>Secuenciar tareas: Lavar, pelar y cortar ingredientes antes de cocinar.</p> <p>Organizar ingredientes:</p> <p>Colocarlos en recipientes etiquetados por orden de uso.</p> <p>Manipular herramientas con seguridad:</p> <p>Usar cuchillos afilados con agarre firme (dedos en posición de garra).</p> <p>Transportar utensilios punzantes con la punta hacia abajo.</p> <p>Procedimientos para Técnicas de Cocción</p> <p>Seleccionar el método adecuado:</p> <p>Cocción en seco (horneado): Precalentar el horno a la temperatura indicada en la receta.</p> <p>Cocción en medio graso (salteado): Calentar el sartén antes de añadir aceite.</p> <p>Cocción húmeda (hervido): Usar agua con sal en ebullición para verduras o pastas.</p>	<p>Mantener una actitud positiva ante desafíos y errores, viéndolos como oportunidades de crecimiento y aprendizaje.</p> <p>Demostrar entusiasmo y amor por la cocina, lo cual se refleja en la dedicación y en la calidad de los platos preparados</p> <p>Desarrollar habilidades para gestionar el tiempo y los recursos, garantizando eficiencia en la preparación de alimentos.</p> <p>Mostrar una actitud responsable al seguir las normas de seguridad e higiene en la cocina, entendiendo la importancia de prevenir accidentes y garantizar alimentos seguros</p> <p>Valorar la importancia de mantener una buena higiene personal, como lavado de manos frecuente, uso de ropa adecuada y cuidado del cabello, para prevenir contaminaciones.</p> <p>Respetar las instrucciones y señalizaciones en la cocina, así como el uso correcto de utensilios y</p>
---	---	--



	<p>Controlar parámetros:</p> <p>Medir la temperatura interna de carnes con termómetro (ej.: 75°C para pollo).</p> <p>Registrar tiempos de cocción (ej.: 8–10 minutos para un filete medio).</p> <p>Supervisar la calidad:</p> <p>Verificar textura (ej.: arroz al diente), color y aroma antes de servir.</p> <p>Ajustar sazón o cocción si es necesario.</p> <p>Cocción en postres</p> <p>Horneado (bizcochos, galletas, tartas)</p> <p>Cocción en baño maría (flanes, cheesecakes)</p> <p>Cocción directa en olla (natillas, cremas)</p> <p>Fritura (buñuelos, churros)</p> <p>Tipos de postres</p> <p>Postres fríos: mousses, gelatinas, bavarois, semifríos</p> <p>Postres calientes: soufflés, tartas tibias, crumbles</p> <p>Postres horneados: bizcochos, cupcakes, galletas</p> <p>Postres fritos: buñuelos, rosquillas</p>	<p>electrodomésticos, para evitar accidente.</p> <p>Ser proactivo y cuidadoso en la manipulación de alimentos, utensilios y productos peligrosos, promoviendo un ambiente de trabajo ordenado y seguro.</p> <p>Tener una actitud responsable respecto a la limpieza del espacio de trabajo, fomentando el cuidado del medio ambiente mediante el manejo adecuado de residuos y productos.</p> <p>Reconocer la importancia de colaborar con otros en la cocina, manteniendo un ambiente respetuoso, ordenado y seguro para todos.</p> <p>Promover prácticas que contribuyan a la salud propia y de los demás, priorizando la higiene y seguridad en la preparación de alimentos.</p>
--	---	---



	<p>Postres con frutas: tartaletas, compotas, ensaladas dulces</p> <p>Postres con chocolate: trufas, brownies, fondants</p> <p>Procedimientos para Montaje y Despacho</p> <p>Preparar el área de emplatado:</p> <p>Limpiar y desinfectar superficies.</p> <p>Tener listos platos, cubiertos y elementos de decoración.</p> <p>Ensamblar platos según estándares:</p> <p>Seguir fichas técnicas (peso, disposición y acompañamientos).</p> <p>Usar pinzas o cucharas para montaje preciso.</p> <p>Verificar pedidos antes de servir:</p> <p>Confirmar que coincidan con la orden del cliente.</p> <p>Revisar temperatura (ej.: sopas calientes) y presentación visual.</p> <p>Procedimientos de Seguridad e Higiene</p> <p>Limpieza y mantenimiento:</p> <p>Desinfectar superficies después de cada uso.</p>	
--	--	--



	<p>Lavar utensilios en agua caliente (mínimo 60°C).</p> <p>Manipulación segura de alimentos:</p> <p>Separar alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.</p> <p>Refrigerar sobras en menos de 2 horas.</p> <p>Protocolos de emergencia:</p> <p>En caso de incendio: Usar extintor (tipo K para grasas) y cortar gas/electricidad.</p> <p>Primeros auxilios: Lavar heridas con agua fría y cubrir con vendaje estéril.</p>	
Perfil del o la docente		
<ul style="list-style-type: none">Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.		
Orientaciones Metodológicas		
<ul style="list-style-type: none">Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)Aprendizaje en Contextos RealesRole-Playing y Simulaciones		
Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:		
Denominación	Detalle de especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Infraestructura/espacio	Cocina profesional con espacios adecuados para trabajo en equipo. Salas de almacenamiento adecuadas para ingredientes perecederos y no perecederos (frigoríficos y despensa). Zonas de lavado para utensilios y superficies, cumpliendo con normas de seguridad alimentaria.	1



	Áreas de emplatado bien iluminadas y organizadas para la presentación de platos.	
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector Software de gestión para recetas, menús, inventarios y planificación de compras.	1
Equipos/herramientas	Equipos de presentación y servicio: platos, vasos, cubiertos, recipientes adecuados para el despacho de alimentos y bebidas. Cocinas industriales: hornos, estufas, freidoras, parrillas, planchas, microondas, entre otros equipos de cocción. Sistemas de almacenamiento refrigerado (refrigeradores y congeladores) para ingredientes perecederos.	
Materiales de seguridad	Guantes, mandiles, gafas de protección, zapatos antideslizantes.	

Referencias Bibliográficas

Normativas y Estándares:

- **Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2020).** Normas de Seguridad Alimentaria y Manejo Higiénico de Alimentos. Recuperado de: www.salud.gob.ec
- Directrices sobre seguridad alimentaria y control de calidad que todo profesional gastronómico debe seguir.
- **Organización Mundial de la Salud (OMS). (2019).** Seguridad Alimentaria en el Sector Gastronómico. Recuperado de: www.who.int

Recursos Digitales y Plataformas

- **García, L. (2017).** Cocina Profesional: Técnicas y Recetas. Editorial Planeta.
- **Couture, P. (2016).** La Cocina: El arte y la ciencia de la gastronomía. Editorial El Ateneo.
- **Álvarez, J. (2018).** Fundamentos de la Gastronomía. Editorial McGraw-Hill.
- **Martínez, C. (2015).** El Manual del Chef: Cocina y Técnica Culinaria. Editorial Alfaomega.
- **Sánchez, R. (2014).** La Cocina Internacional: Recetas y Técnicas de Todo el Mundo. Editorial Grijalbo.
- **Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) de Ecuador. (2020).** Guía de Formación Técnica en Gastronomía. Recuperado de: www.inet.gob.ec
- Proporciona pautas, currículos y recursos educativos para la formación técnica en gastronomía en Ecuador.
- **Red de Gastronomía del Ecuador. (2021).** Plataforma de Capacitación Culinaria. Recuperado de: www.gastronomiaecuador.ec
- Ofrece cursos y materiales didácticos relacionados con las técnicas y tendencias gastronómicas tanto a nivel nacional como internacional.



- **Ecuador Gastronomía y Turismo.** (2021). Recetas y Técnicas de la Cocina Ecuatoriana. Recuperado de: www.gastronomiaecuador.com
- Portal que destaca la gastronomía tradicional ecuatoriana y su influencia en la cocina turística, útil para conocer los ingredientes y platos representativos del país.
- **Fundación Ecológica Cielo Claro.** (2020). Cultura y Cocina Ecológica: Ingredientes Ecuatorianos. Recuperado de: www.cieloclaro.org
- Enfoque en la gastronomía ecológica ecuatoriana, con énfasis en el uso de productos locales y sostenibles.

Revistas Especializadas:

- **Revista Cocina y Vino.** (2020). Técnicas y Tendencias Culinarias en la Era Digital. Recuperado de: www.cocinayvino.com
- Una publicación que cubre las últimas tendencias culinarias a nivel mundial y su aplicabilidad en las cocinas profesionales, útil para conocer las innovaciones y técnicas emergentes.
- **Revista Gastronómica del Ecuador.** (2019). Cultura Gastronómica Nacional e Internacional. Recuperado de: www.gastronomiacultural.ec
- Una revista que explora la evolución de la gastronomía ecuatoriana y las influencias internacionales en las técnicas culinarias.

Módulo especialización Nro.3	
Nombre del módulo formativo:	Cultura gastronómica ecuatoriana
Nivel:	2do, 3ro
Duración:	280 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC 3: Promover la gastronomía ecuatoriana elaborando alimentos y bebidas que respeten su diversidad, saberes tradicionales y valor cultural.
Objetivo del módulo:	Elaborar alimentos y bebidas representativos de la gastronomía ecuatoriana, valorando su diversidad, saberes ancestrales y riqueza cultural, para su mantenimiento, promoción y difusión de la identidad ecuatoriana.
Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)	
RA 1: Destacar las principales expresiones gastronómicas de la cultura ecuatoriana según sus regiones, ingredientes y técnicas tradicionales	
CE1.1: Distingue la cultura gastronómica del Ecuador, los productos nativos provenientes de la agro-biodiversidad cultivadas por comunidades locales.	
CE1.2: Conecta antecedentes históricos, los saberes, preparaciones, técnicas y recetas de la cocina tradicional ecuatoriana.	
CE1.3: Clasifica detalladamente los alimentos y bebidas de las diferentes provincias del Ecuador, considerando su ubicación geográfica y características principales.	
CE1.4: Diferencia la gastronomía de las regiones costeras, andinas y amazónicas de Ecuador, considerando las técnicas culinarias predominantes, platos típicos e ingredientes.	



CE1.5: Relaciona los ingredientes básicos de la gastronomía ecuatoriana y su influencia histórica y regional.

RA 2: Distinguir saberes ancestrales culinarios tradicionales aplicados en la preparación de platos ecuatorianos auténticos, respetando la identidad cultural.

CE2.1: Interpreta los saberes ancestrales culinarios utilizados en la cocina ecuatoriana

CE2.2: Prepara platos originales y contemporáneos, considerando los saberes culinarios ecuatorianos.

CE2.3: Plantea alternativas sostenibles en las técnicas culinarias respetando las tradiciones ancestrales y recursos naturales.

RA 3: Aplicar los saberes culinarios del contexto social y geográfico, en la preparación de alimentos y bebidas de la gastronomía ecuatoriana, respetando las normas de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

CE3.1: Practica el proceso de Mise en Place, en la preparación de platos tradicionales, respetando las recetas auténticas, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad.

CE3.2: Usa técnicas culinarias que resalta los sabores, aromas y texturas de la gastronomía ecuatoriana, cumpliendo con normas y estándares de calidad y seguridad alimentaria.

CE3.3: Diseña recetas tradicionales ecuatorianas innovadoras, que enriquezcan la oferta gastronómica sin perder la autenticidad de los platos y bebidas.

RA 4: Preparar postres tradicionales, que impulsen la identidad cultural ecuatoriana, asegurando el cumplimiento de los estándares de higiene y calidad.

CE4.1: Prepara postres con sabores, texturas y aromas, promoviendo la herencia culinaria ecuatoriana.

CE4.2: Presenta postres tradicionales ecuatorianos aplicando técnicas modernas de preparación y montaje, respetando su esencia cultural y gastronómica.

CE4.3: Diseña menús innovadores que integren platos, postres y bebidas tradicionales ecuatorianas, aplicando estándares de higiene, seguridad alimentaria y calidad en su propuesta.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
Épocas históricas y su incidencia en la gastronomía ecuatoriana. Influencia de las regiones geográficas en la diversidad gastronómica del país. Identificar los grupos étnicos del Ecuador y sus principales representaciones gastronómicas.	Comprender el valor cultural y patrimonial de la gastronomía ecuatoriana en el contexto nacional e internacional. Organizar la infraestructura siguiendo las normas de las áreas de producción culinaria. Lavar, secar, sanitizar, pulir, abrillantar y organizar el menaje.	Mostrar dedicación y constancia en la práctica culinaria, asumiendo la importancia de cada proceso y resultado. Valorar la importancia de mantener altos estándares de limpieza y seguridad alimentaria en cada etapa del proceso. Tener apertura a nuevas técnicas, tendencias y



Espacio físico, menaje, batería liviana y pesada: Conceptos, utilidad, limpieza, sanitización, mantenimiento y su almacenamiento en el área gastronómica.	Limpiar, sanitizar y mantener las baterías livianas y pesadas del área gastronómica.	conocimientos culinarios, buscando siempre mejorar y perfeccionarse.
Talento humano: funciones, jerarquías, tareas y responsabilidades	Comprender las funciones, jerarquías, tareas y responsabilidades del personal de gastronomía. Categorizar ingredientes (frescos, secos, congelados, especias, etc.)	Mantener una actitud positiva ante desafíos y errores, viéndolos como oportunidades de crecimiento y aprendizaje.
Términos y conceptos que faciliten el aprendizaje de la cultura gastronómica, incluyendo el patrimonio inmaterial y sus elementos relacionados con la gastronomía.	Identificar las técnicas de corte, cocción y preparación de alimentos y bebidas más comunes y su propósito en la cocina.	Demostrar entusiasmo y amor por la cocina, lo cual se refleja en la dedicación y en la calidad de los platos preparados
Procesos histórico-culturales que influyeron en la gastronomía ecuatoriana desde la época preinca hasta la edad contemporánea, analizando la influencia de otras cocinas alrededor del mundo.	Interpretar y aplicar correctamente las indicaciones recibidas para realizar las preparaciones de platos y bebidas según las tradiciones ecuatorianas.	Desarrollar habilidades para gestionar el tiempo y los recursos, garantizando eficiencia en la preparación de alimentos.
Cocinas regionales del Ecuador, incluyendo la Sierra, Costa, Amazonía y Galápagos.	Elegir los ingredientes y productos necesarios para cada preparación, considerando productos tradicionales.	Mostrar una actitud responsable al seguir las normas de seguridad e higiene en la cocina, entendiendo la importancia de prevenir accidentes y garantizar alimentos seguros
Relaciones de la cocina ecuatoriana y los diferentes pueblos y nacionalidades del Ecuador	Seleccionar y emplear correctamente los instrumentos y aparatos de cocina pertinentes a cada técnica o preparación.	Valorar la importancia de mantener una buena higiene personal, como lavado de manos frecuente, uso de ropa adecuada y cuidado del cabello, para prevenir contaminaciones.
Relación entre ingredientes, técnicas y tradiciones gastronómicas.	Revisar que las técnicas se hayan realizado correctamente,	Respetar las instrucciones y señalizaciones en la cocina, así como el uso correcto de utensilios y electrodomésticos, para evitar accidente
		Ser proactivo y cuidadoso en la manipulación de alimentos,



<p>Concepto e importancia del mise en place en cocina profesional.</p> <p>Normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos.</p> <p>Tendencias gastronómicas en el sector turístico (ej.: comida local, fusión)</p>	<p>asegurando la calidad y la seguridad de los alimentos y bebidas preparados</p> <p>Determinar el orden de preparación y disposición de los ingredientes y utensilios conforme a la secuencia de las recetas</p> <p>Limpiar, pelar, cortar y preparar los ingredientes según las especificaciones de las recetas.</p> <p>Colocar los ingredientes y utensilios en sus lugares designados, de manera accesible y ordenada, siguiendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Cumplir con las normas y protocolos de organización y manipulación de recursos establecidos por la unidad de gastronomía.</p> <p>Mantener la higiene y seguridad durante la manipulación de los ingredientes.</p> <p>Verificar la correcta cocción, textura y sabor de los alimentos preparados.</p> <p>Cumplir con las normas de higiene, seguridad y calidad establecidas.</p> <p>Seguir las recetas y especificaciones</p>	<p>utensilios y productos peligrosos, promoviendo un ambiente de trabajo ordenado y seguro.</p> <p>Tener una actitud responsable respecto a la limpieza del espacio de trabajo, fomentando el cuidado del medio ambiente mediante el manejo adecuado de residuos y productos.</p> <p>Reconocer la importancia de colaborar con otros en la cocina, manteniendo un ambiente respetuoso, ordenado y seguro para todos.</p>
--	--	--



	<p>establecidas para el montaje de cada plato y bebida.</p> <p>Utilizar técnicas correctas de presentación para garantizar la estética y calidad visual.</p> <p>Incorporar decoraciones y complementos según los estándares.</p>	
Perfil del o la docente		
<ul style="list-style-type: none">Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.		
Orientaciones Metodológicas		
<ul style="list-style-type: none">Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)Aprendizaje en Contextos RealesRole-Playing y SimulacionesMetodología STEAM (Integración de Ciencia, Tecnología, Arte y Matemáticas)		
Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:		
Denominación	Especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula)	1
Infraestructura/espacio	Cocina profesional con espacios adecuados para trabajo en equipo. Salas de almacenamiento adecuadas para ingredientes perecederos y no perecederos (frigoríficos y despensa). Zonas de lavado para utensilios y superficies, cumpliendo con normas de seguridad alimentaria. Áreas de emplatado bien iluminadas y organizadas para la presentación de platos.	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector Software de gestión para recetas, menús, inventarios y planificación de compras.	1
Equipos/herramientas	Equipos de presentación y servicio: platos, vasos, cubiertos, recipientes adecuados para el despacho de alimentos y bebidas.	



	<p>Cocinas industriales: hornos, estufas, freidoras, parrillas, planchas, microondas, entre otros equipos de cocción.</p> <p>Sistemas de almacenamiento refrigerado (refrigeradores y congeladores) para ingredientes perecederos.</p>	
Materiales de seguridad	Guantes, mandiles, gafas de protección, zapatos antideslizantes.	
Referencias Bibliográficas		
Normativas y Estándares:		
<ul style="list-style-type: none">○ Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2020). Normas de Seguridad Alimentaria y Manejo Higiénico de Alimentos. Recuperado de: www.salud.gob.ec○ Directrices sobre seguridad alimentaria y control de calidad que todo profesional gastronómico debe seguir.○ Organización Mundial de la Salud (OMS). (2019). Seguridad Alimentaria en el Sector Gastronómico. Recuperado de: www.who.int		
Recursos Digitales y Plataformas		
<ul style="list-style-type: none">○ García, L. (2017). Cocina Profesional: Técnicas y Recetas. Editorial Planeta.○ Couture, P. (2016). La Cocina: El arte y la ciencia de la gastronomía. Editorial El Ateneo.○ Álvarez, J. (2018). Fundamentos de la Gastronomía. Editorial McGraw-Hill.○ Martínez, C. (2015). El Manual del Chef: Cocina y Técnica Culinaria. Editorial Alfaomega.○ Recursos en Línea:○ Red de Gastronomía del Ecuador. (2021). Plataforma de Capacitación Culinaria. Recuperado de: www.gastronomiaecuador.ec○ Ofrece cursos y materiales didácticos relacionados con las técnicas y tendencias gastronómicas tanto a nivel nacional como internacional.○ Ecuador Gastronomía y Turismo. (2021). Recetas y Técnicas de la Cocina Ecuatoriana. Recuperado de: www.gastronomiaecuador.com○ Portal que destaca la gastronomía tradicional ecuatoriana y su influencia en la cocina turística, útil para conocer los ingredientes y platos representativos del país.○ Fundación Ecológica Cielo Claro. (2020). Cultura y Cocina Ecológica: Ingredientes Ecuatorianos. Recuperado de: www.cieloclaro.org○ Enfoque en la gastronomía ecológica ecuatoriana, con énfasis en el uso de productos locales y sostenibles.○ Revistas Especializadas:○ Revista Cocina y Vino. (2020). Técnicas y Tendencias Culinarias en la Era Digital. Recuperado de: www.cocinayvino.com○ Una publicación que cubre las últimas tendencias culinarias a nivel mundial y su aplicabilidad en las cocinas profesionales, útil para conocer las innovaciones y técnicas emergentes.○ Revista Gastronómica del Ecuador. (2019). Cultura Gastronómica Nacional e		



REPÚBLICA
DEL ECUADOR

Ministerio de Educación,
Deporte y Cultura

- Internacional. Recuperado de: www.gastronomiacultural.ec
- Una revista que explora la evolución de la gastronomía ecuatoriana y las influencias internacionales en las técnicas culinarias.



Módulo de Especialización Nro.4	
Nombre del módulo:	Técnicas de Recepción Hotelera
Nivel:	1ro, 2do, 3ro
Duración:	400 periodos pedagógicos
Unidad de competencia asociada:	UC4: Realizar la recepción de huéspedes utilizando técnicas y procedimientos eficientes y de calidad, adecuados al tipo de cliente, promoviendo la sustentabilidad y contribuyendo al desarrollo local.
Objetivo del módulo:	Realizar la recepción de huéspedes aplicando técnicas y procedimientos de calidad, adaptados al perfil del cliente, con enfoque en sustentabilidad y contribución al desarrollo local, para garantizar una experiencia satisfactoria.
Resultados de aprendizaje (RA) y Criterios de Evaluación (CE)	
RA1: Ejecutar el proceso de reserva de servicios, interpretando los requerimientos del cliente, aplicando los protocolos de atención, herramientas tecnológicas y normativa vigente.	
CE1.1: Describe el proceso de verificación de disponibilidad, limpieza y preparación de habitaciones según preferencias del cliente, utilizando sistemas hoteleros y relacionando cada paso con estándares de calidad del establecimiento.	
CE1.2: Clasifica las tarjetas de pre-registro de clientes según las normas establecidas en el proceso de reservas de servicios hoteleros.	
CE1.3: Utiliza sistemas digitales o manuales en la gestión de reservas de clientes, revisando la disponibilidad del servicio, con el fin de asegurar una atención eficiente y oportuna	
CE1.4: Organiza el registro de todas las reservas realizadas considerando las características de la reserva, las tarifas y requisitos del cliente.	
RA2 Experimentar el check-in del huésped aplicando las normas y políticas del establecimiento.	
CE2.1: Identifica los documentos requeridos y pasos del check-in según las políticas del establecimiento.	
CE2.2: Aplica correctamente y conforme a los protocolos establecidos las normas y procedimientos del proceso de check-in, atendiendo de manera adecuada situaciones específicas, como el ingreso sin reserva, menores de edad u otras situaciones especiales, garantizando el cumplimiento de la política del establecimiento.	
CE2.3: Explica de forma clara y precisa sobre servicios, horarios y normas de seguridad del hotel durante el check-in, utilizando lenguaje accesible y verificando la comprensión del huésped para garantizar su bienestar.	
CE2.4: Usa el registro de huéspedes según reservas confirmadas, aplicando normas y políticas del hotel, resuelve inconsistencias básicas (datos faltantes, métodos de pago, asignación de habitaciones) para garantizar precisión en el proceso.	
RA3 Resolver requerimientos del huésped aplicando la política de atención al	



cliente del establecimiento, interpretando sus necesidades y asegurar una atención eficiente y satisfactoria.

CE3.1: Comunica a los huéspedes sobre actividades, eventos y lugares de interés turístico, ofreciendo un servicio especializado y eficaz.

CE3.2: Emplea los estándares de servicio establecidos por el hotel y resuelve de manera oportuna y eficiente las solicitudes y necesidades de los huéspedes.

CE3.3: Organiza actividades inclusivas en el servicio hotelero, atendiendo las preferencias y necesidades del huésped, garantizando una experiencia turística memorable.

CE3.4: Diseña estrategias de mejora en los procedimientos de atención al cliente, mediante la innovación la creatividad y la adaptación a las demandas cambiantes del mercado y las preferencias de los clientes.

RA:4 Practicar el check-out del huésped aplicando los procedimientos establecidos por el hotel, verificando pagos, documentación y satisfacción del cliente.

CE4.1: Emplea el proceso de check out del huésped cumplimiento con los procedimientos determinados.

CE4.2: Explica los cargos en la cuenta del huésped durante el check-out, asegurando su precisión y aplicando los métodos de cobro establecidos por el hotel.

CE4.3: Aplica el proceso completo de check-out gestionando eficientemente situaciones comunes (cargos adicionales, objetos olvidados), aplicando protocolos para reforzar la satisfacción del huésped y los estándares del hotel.

CE4.4: Propone mejoras innovadoras en la optimización del proceso de check-out, basándose en datos, tiempos de operación y tendencias del sector, para elevar los estándares de servicio.

Contenidos

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
Fundamentos de la hospitalidad y la recepción de huéspedes.	Ejecutar el ciclo del huésped: bienvenida, check-in, atención durante la estadía, check-out.	Demostrar cordialidad, respeto y amabilidad en la atención.
Procedimientos y técnicas de recepción: <ul style="list-style-type: none">• Ciclo del huésped (antes durante y después de la estadía)• Etapas de check-in, check-out y gestión de huéspedes.• Manejo de documentación y registro de huéspedes.	Realizar el registro de huéspedes conforme a normativas legales y políticas de seguridad. Gestionar la documentación requerida (identificación, reservas, formas de pago) Utilizar sistemas de gestión hotelera (PMS, canales de	Mantener disposición positiva y trato personalizado según el perfil del huésped. Mostrar empatía y escucha activa frente a requerimientos o situaciones problemáticas.



• Protocolos de seguridad y confidencialidad de la información.	online) para registrar y actualizar reservas.	Asumir con responsabilidad y compromiso en cada etapa de ciclo del huésped.
Tipos de reservas (individuales, grupales, corporativas)	Asignar habitaciones considerando la categoría, accesibilidad y requerimientos especiales.	Respetar la confidencialidad de la información de los huéspedes.
Sistemas de gestión de reservas (PMS, canales online)	Emplear técnicas de comunicación asertiva: escucha activa, lenguaje positivo, empatía.	Mostrar honestidad en los procesos administrativos y financieros.
Requerimientos legales (protección de datos, políticas de cancelación)	Gestionar solicitudes, quejas y emergencias aplicando protocolos de respuesta.	Cumplir con los protocolos de seguridad y normativa legal vigente.
Documentación requerida para reserva (identificación, formas de pago)	Aplicación de protocolos de recepción.	
Normas de asignación de habitaciones (categorías, accesibilidad)	Elaborar facturas considerando cargos adicionales e impuestos.	
Protocolos de seguridad (registro de huéspedes internacionales)	Aplicar políticas de cancelación y modificación de reservas.	
Tipología de requerimientos (quejas, solicitudes, emergencias)	Aplicar instrumentos de medición de satisfacción del cliente.	
Técnicas de comunicación asertiva (escucha activa, lenguaje positivo)	Integrar medidas de eficiencia en el uso de recursos (papel, energía, agua) en los procesos de recepción.	
Políticas de compensación	Promocionar servicios, atractivos y productos locales durante la interacción con los huéspedes.	
Procesos de facturación (cargos adicionales, impuestos)		
Control de calidad (encuestas de satisfacción, registro de incidencias)		

Perfil del o la docente



- Experiencia en el área técnica, poseer título de tercer o cuarto nivel, registrados y reconocidos por el órgano rector del Sistema de Educación Superior en: Hospitalidad, Hotelería, Guía Turístico, Desarrollo Sostenible, o carreras afines.
- Experiencia en el campo amplio de la Educación, debidamente certificada.

Orientaciones Metodológicas

- Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)
- Aprendizaje en Contextos Reales
- Role-Playing y Simulaciones

Requisitos básicos de infraestructuras, espacio y equipamiento:

Denominación	Detalle de especificaciones técnicas	Cantidad
Infraestructura/espacio	Entorno de aprendizaje (aula) Entorno de recepción	1
Laboratorio	Computadoras con acceso a internet Proyector Software de Sistema de recepción Plataforma de simulación de reservas	1
Materiales/recursos	<ul style="list-style-type: none">• Formularios físicos/digitales (registro de huéspedes, hojas de quejas).• Mapas turísticos locales y guías de proveedores sustentables.	

Referencias Bibliográficas

Normativas y Estándares:

- **Ministerio de Turismo del Ecuador (2023). Manual de Buenas Prácticas para Establecimientos de Hospedaje.** Descarga gratuita: turismo.gob.ec
- **Sistema Nacional de Información Turística (SNIT). Estadísticas y Tendencias del Turismo en Ecuador.** Datos actualizados sobre perfil del turista y demanda.
- **Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI) (2022). Turismo Comunitario en Ecuador: Oportunidades y Retos.**
- **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (2021). Guía de Hotelería Sostenible para el Ecuador.**
- **Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) (2022). Norma INEN ISO 9001:2015 para Servicios Hoteleros.**
- **Asociación de Hoteles del Ecuador (AHTE) (2023). *Protocolos de Seguridad y Atención Post-COVID-19*.**
- González, A. (2022). Gestión Hotelera: Procesos de Recepción y Atención al Cliente. Ediciones ECUADOR-TUR.
- Cubre check-in, check-out, y manejo de reservas con casos prácticos locales.
- Molina, P. (2021). Turismo Sostenible: Manual para Bachillerato Técnico. Quito: Editorial Santillana. Incluye protocolos de sustentabilidad aplicados a hoteles ecuatorianos.



OIT (2020). Competencias Clave en Servicios Hoteleros. Organización Internacional del Trabajo. Enfoque en estándares internacionales adaptados a Ecuador.

5. Módulo práctico/experimental

Permite fortalecer la formación del estudiantado a través de situaciones reales de aprendizaje, simulaciones, acercamiento a entornos de trabajo, giras de observación, articulación con el sector productivo, proyectos interdisciplinarios y metodologías basadas en proyectos. Todas estas actividades tienen como finalidad consolidar los conocimientos y aplicación de competencias en contextos reales. Además, estos espacios favorecen el desarrollo de habilidades blandas como el trabajo en equipo, comunicación assertiva, resolución de problemas, adaptación a entornos cambiantes.

En síntesis, este módulo constituye la aplicación práctica e integral de lo aprendido en los módulos previos, permitiendo al estudiantado experimentar, analizar y resolver situaciones reales, al tiempo que refuerza sus capacidades técnicas y fomenta el desarrollo de competencias conceptuales, procedimentales y actitudinales, tanto de los módulos genéricos como de los de especialización.

Módulo Práctico Experimental		
Nombre del módulo:	Práctico Experimental	
Nivel:	1ro, 2do, 3ro	
Duración:	400 períodos pedagógicos	
Unidad de competencia asociada:	<p>UC 2: Elaborar alimentos y bebidas adaptados a preferencias y necesidades del cliente, utilizando diversas técnicas y métodos culinarios, considerando la cultura gastronómica.</p> <p>UC 3: Promover la gastronomía ecuatoriana elaborando alimentos y bebidas que respeten su diversidad, saberes tradicionales y valor cultural.</p> <p>UC 5: Aplicar técnicas de atención al cliente en servicios de hospitalidad y entornos gastronómicos, que fomenten la fidelización, innovación y excelencia en la experiencia turística, cumpliendo con estándares de higiene y sanidad alimentaria.</p>	
Objetivo del módulo: Fortalecer las competencias técnicas y las habilidades socioemocionales en la ejecución de actividades turísticas y gastronómicas, mediante la aplicación de buenas prácticas que garanticen la calidad e higiene de los productos y servicios, optimicen el uso de los recursos, mejoren la eficiencia económica y contribuyan a la satisfacción del cliente y a la promoción de la identidad cultural ecuatoriana.		
Resultados de aprendizaje (RA)	Criterios de evaluación (CE)	Actividades Prácticas Experimentales



<p>RA1: Ejecutar actividades turísticas que integren elementos del patrimonio natural y cultural, considerando criterios de sostenibilidad, inclusión y atención al cliente.</p>	<p>CE1.1: Realiza actividades turísticas que incorporan de forma coherente elementos del patrimonio natural y cultural local. CE1.3: Aplica técnicas adecuadas de atención al cliente, demostrando cortesía, empatía, comunicación efectiva y resolución de problemas.</p>	<p>Visita a una Comunidad Local para promover el Turismo Sostenible. Crear y realizar una ruta que integre un sitio natural (parque, reserva, sendero) y un atractivo cultural (museo, feria, comunidad ancestral). Simulación de Actividad Turística Sostenible (Representar situaciones reales de atención al cliente (turista nacional o extranjero), aplicando técnicas de comunicación efectiva, resolución de conflictos y cortesía profesional). Role Playing (juego de roles): Atención al Cliente en Gastronomía y Turismo Taller de interpretación del patrimonio (Investigar un elemento del patrimonio local (natural o cultural) y elaborar una presentación o experiencia guiada usando narrativas atractivas). Organizar una demostración o taller en colaboración con artesanos, productores o cocineros locales que explique técnicas tradicionales (tejido, cerámica, cocina ancestral).</p>
<p>RA2: Aplicar técnicas culinarias básicas en la elaboración de productos gastronómicos, garantizando estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>CE2.1: Prepara adecuadamente los ingredientes, respetando los principios de calidad, frescura y trazabilidad. CE2.2: Aplica técnicas culinarias básicas (cortes, cocciones, montajes, etc.) de manera precisa, eficiente y segura.</p>	<p>Elegir productos frescos y adecuados según las indicaciones y revisar la calidad y estado de los ingredientes antes de su uso. Evaluar sabores, texturas y aromas de ingredientes autóctonos (por ejemplo, quinua, chocho, sambo, mashua) y explorar</p>



	<p>CE2.3: Utiliza correctamente los utensilios, herramientas y equipos de cocina, garantizando su uso técnico y seguro.</p> <p>CE2.4: Mantiene el orden, limpieza y organización del área de trabajo, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>combinaciones innovadoras que respeten lo tradicional. Exposición del menú diseñado y ejecutado, con argumentación sobre las técnicas aplicadas, la innovación y el respeto cultural. Presentar a un grupo (compañeros, docentes o invitados) dos versiones del mismo plato: una tradicional y una reinterpretada.</p> <p>Taller de Diseño de Menú Sostenible.</p> <p>Checklist durante la elaboración de los menús para verificar cumplimiento de normas de higiene y manipulación segura.</p> <p>Taller de Preparación de Platos Típicos con Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria</p> <p>Revisar que los ingredientes y componentes del plato o bebida estén en condiciones óptimas.</p> <p>Preparar los ingredientes mediante técnicas de corte y preparación adecuadas (ej. juliana, brunoise, rondelle).</p>
--	---	---