


ASIGNATURA DE CONFORMACIÓN DE MENÚS

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región. |
| 2. Cuatrimestre | Quinto |
| 3. Horas Teóricas | 45 |
| 4. Horas Prácticas | 75 |
| 5. Horas Totales | 120 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 8 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno desarrollará una oferta gastronómica a través del diseño y preparación de menús, así como la conformación de cartas de alimentos y bebidas para contribuir a la competitividad de la empresa. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|-------------------------------------|-----------|-----------|------------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Conformación de menú | 30 | 50 | 80 |
| II. Conformación de la carta | 15 | 25 | 40 |
| Totales | 45 | 75 | 120 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CONFORMACIÓN DE MENÚS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Conformación de menú. |
| 2. Horas Teóricas | 30 |
| 3. Horas Prácticas | 50 |
| 4. Horas Totales | 80 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará menús para integrar una propuesta de alimentos. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------|--|---|---|
| El origen y evolución del menú. | <p>Identificar la evolución histórica del menú.</p> <p>Describir las estructuras de los menús y la cantidad de platillos de acuerdo a las épocas históricas.</p> | | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |
| Menú fijo y de degustación | <p>Identificar el menú fijo y de degustación así como sus características.</p> <p>Explicar la conformación del menú fijo y de degustación.</p> <p>Reconocer métodos y técnicas culinarias.</p> <p>Reconocer los aspectos sensoriales y nutricionales del menú.</p> | Desarrollar menús fijos y de degustación. | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-------------------------------------|---|---|--|
| Menú cíclico y de temporada | Identificar el menú cíclico y de temporada así como sus características. Explicar la conformación del menú cíclico y de temporada. | Desarrollar menús cíclico y de temporada. | Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador |
| Menú de temático y de especialidad. | Identificar el menú temático y de especialidad así como sus características. Explicar la conformación del menú temático y de especialidad. | Desarrollar menús temático y de especialidad. | Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador |
| Menú conceptual e institucional | Identificar el menú conceptual e institucional así como sus características Explicar la conformación del menú temático e institucional | Desarrollar menús conceptuales e institucionales. | Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CONFORMACIÓN DE MENÚS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|---|--|
| <p>A partir de un proyecto diseñará y ejecutará pruebas de menús y conformará un portafolio de evidencias que contenga lo siguiente:</p> <p>a) Prueba de menú -Fijo. -Cíclico. -Temporada. -Degustación. -Conceptual. -Institucionales. -De especialidad. -Temático.</p> <p>b) Recetas estándar de los menús elaborados.</p> <p>c) Lista de verificación del proceso de elaboración: -Mise en place. -Manejo higiénico de alimentos. -Preparación de platillos.</p> <p>d) Características sensoriales.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la evolución histórica del menú. 2. Comprender los tipos y estructura de menús. 3. Analizar menús considerando las características nutricionales y sensoriales de los alimentos. 4. Identificar los procedimientos de elaboración de menús. 5. Producir menús. | <p>Proyecto Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CONFORMACIÓN DE MENÚS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Aprendizaje basado en proyectos. Análisis casos. Equipos colaborativos. | Computadora. Equipo multimedia. Impresos de casos. Internet Equipo menor y mayor de cocina Laboratorio de cocina |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 |




CONFORMACIÓN DE MENÚS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. Conformación de la carta. |
| 2. Horas Teóricas | 15 |
| 3. Horas Prácticas | 25 |
| 4. Horas Totales | 40 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno conformará una carta para su implementación en un establecimiento de A y B. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Planeación y estructura de la carta. | <p>Reconocer los principios de la planeación y mercadotecnia.</p> <p>Explicar los elementos y estructura de una carta como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costos y gastos de producción: - Mercado meta. - Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas. | Proponer cartas de menú acorde a las características de establecimientos. | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |
| Conformación de la carta. | <p>Identificar la metodología de la carta:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fijación de precios. -Secciones del menú. -Descripción del menú. -Presentación. -Revisión periódica del menú. | Proponer cartas de alimentos y bebidas acorde a las características de los establecimientos. | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CONFORMACIÓN DE MENÚS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|-------------------------------------|
| <p>A partir de un proyecto desarrollará una degustación de la carta de alimentos y bebidas que haya propuesto, e integrará al portafolio de evidencias lo siguiente:</p> <p>A) Degustación: - Receta estándar.</p> <p>B) Carta: - Tema. - Selección de platillos y cocteles acordes al tema. - Descripción de platillos y cocteles. - Precio sugerido. - Justificación de la propuesta.</p> | <p>1.- Identificar los elementos que intervienen en la estructuración de una carta.</p> <p>2.- Comprender la metodología de la carta.</p> <p>3.- Analizar la relación e impacto de la mercadotecnia en el diseño de menús.</p> <p>4. Estructurar carta de alimentos y bebidas.</p> | <p>Proyecto Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


CONFORMACIÓN DE MENÚS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Aprendizaje basado en proyectos. Análisis casos. Equipos colaborativos. | Computadora. Equipo multimedia. Impresos de casos. Internet. |

ESPACIO FORMATIVO


| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


CONFORMACIÓN DE MENÚS

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|---|
| Determinar las características del servicio mediante el diagnóstico de los requerimientos del cliente y de la operación, para ofrecer alternativas de servicio. | <p>Elabora un diagnóstico para un servicio gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación. - Tipos de servicios - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, carta de menú y presupuesto. |
| Planear la logística del servicio gastronómico considerando las características del evento, los recursos disponibles, programación de actividades y la normatividad aplicable, para cumplir con los requerimientos del cliente y optimizar los recursos. | <p>Elabora el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas. - Cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables. - Requisiciones de insumos |
| Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente. | <p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima. - Actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas. - Observaciones e incidencias |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p> | <p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente. - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente. - Propuestas de corrección y mejora. |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


CONFORMACIÓN DE MENÚS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|---|---------|---|------------|-----------|------------------------------------|
| Salvador Subirán | (2006) | CD ROM <i>Composicion de Alimentos Mexicanos</i> | D.F. | México | Instituto Nacional de la Nutricion |
| Barbara Scout Goodman, Kalia Doner, Judd Pilosofi | (2006) | <i>The Diabetes Menu Cookbook</i> | New jersey | USA | Ed. John Wiley and sons |
| Culinary Institute of America | (2006) | <i>The Professional Chef 8 th Edition</i> | New jersey | USA | J. Wiley and sons |
| Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe | (2008) | <i>Principles of Food, Beverages and Labor Cost Controls 9th Edition</i> | New jersey | USA | J. Wiley and sons |
| by Frank Conforti | (2008) | <i>Food Selection and Preparation: A Laboratory Manual, 2nd Edition</i> | New jersey | USA | Wiley-Blackwell |
| by Carol A. Hodges | (2010) | <i>Culinary Nutrition for Food Professionals, 2nd Edition</i> | New jersey | USA | J. Wiley and sons |
| by Paul J. McVety | (2009) | <i>Fundamentals of Menu Planning 3E with Culinary Calculations 2E Set</i> | New jersey | USA | J. Wiley and sons |
| Sánchez Anaya Esteban | (2007) | <i>Manual de Administración y Gastronomía</i> | D.F | México | Trillas |
| Analia Martini | (2007) | <i>Ingeniería de Menú</i> | Buenos | Argentina | Casano |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|---------------------|--------|---|--------|--------|-----------|
| | | <i>“Método de optimización para la operación gastronómica”.</i> | Aires | | Gráfica |
| Durón García Carlos | (2011) | <i>Ingeniería de menú</i> | D.F. | México | Trillas |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |