

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)	<i>CD ROM Composición de Alimentos Mexicanos</i>	D.F.	México	Instituto Nacional de la Nutrición
Barbara Scout Goodman, Kalia Doner, Judd Pillosofi	(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	