


## ASIGNATURA DE CONFORMACIÓN DE MENÚS

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Quinto
<b>3. Horas Teóricas</b>	45
<b>4. Horas Prácticas</b>	75
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Conformación de menú</b>	30	50	80
<b>II. Conformación de la carta</b>	15	25	40
<b>Totales</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>120</b>


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

# CONFORMACIÓN DE MENÚS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Conformación de menú.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	30
<b>3. Horas Prácticas</b>	50
<b>4. Horas Totales</b>	80
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>1. Identificar la evolución histórica del menú.</li> <li>2. Comprender los tipos y estructura de menús.</li> <li>3. Analizar menús considerando las características nutricionales y sensoriales de los alimentos.</li> <li>4. Identificar los procedimientos de elaboración de menús.</li> <li>5. Producir menús.</li> </ol>	<p>Proyecto                      Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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	

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




# CONFORMACIÓN DE MENÚS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Conformación de la carta.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	25
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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"> <li>- Costos y gastos de producción:</li> <li>- Mercado meta.</li> <li>- Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas.</li> </ul>	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"> <li>-Fijación de precios.</li> <li>-Secciones del menú.</li> <li>-Descripción del menú.</li> <li>-Presentación.</li> <li>-Revisión periódica del menú.</li> </ul>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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 mercadotécnica en el diseño de menús.</p> <p>4. Estructurar carta de alimentos y bebidas.</p>	<p>Proyecto Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación.</li> <li>- Tipos de servicios</li> <li>- Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario</li> <li>- Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, carta de menú y presupuesto.</li> </ul>
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"> <li>- Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas.</li> <li>- Cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables.</li> <li>- Requisiciones de insumos</li> </ul>
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"> <li>- Actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima.</li> <li>- Actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas.</li> <li>- Observaciones e incidencias</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente.</li> <li>- Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente.</li> <li>- Propuestas de corrección y mejora.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

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