

PROGRAMA DE ASIGNATURA: CONFORMACIÓN DE MENÚS

CLAVE: E-COM-2

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará menús para integrar una propuesta de alimentos con herramientas necesarias para diseñar y gestionar menús que satisfagan las necesidades y expectativas de los comensales.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	5	7.50	Escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Conformación de menús	20	60
II. Conformación de la carta.	10	30	40
Totales	30	90	120

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
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.	Conformar menús y propuestas de maridaje de acuerdo con los requisitos propuestos por el cliente, procurando procesos de mejora continua y orientado hacia la maximización de la utilidad.	<p>Planea, organiza, ejecuta un evento gastronómico bajo las normativas aplicables del manejo higiénico de alimentos y bebidas; a través del diseño de un plan de trabajo previo que contenga:</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. - Tipo de servicio - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 propuestas de evento que contemplen: tipo de servicio, menú y presupuesto. - Recetas estándar - Organigrama de trabajo

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Conformación de menús					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará menús para integrar una propuesta de alimentos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	20	Horas del Saber Hacer	60	Horas Totales	80

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
-------	-------------------------------	--------------------------------------	---

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>El origen y evolución del menú en establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Identificar la evolución histórica del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medio oriente - Europa - México <p>Identificar el origen y los tipos de establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafetería - Bares - Fine dining - De especialidad - Comedor industrial - Temáticos - Fast food <p>Primeros restaurantes en México</p>		<p>Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.</p>
<p>Tipos de Menú</p>	<p>Identificar las características de los diferentes tipos de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú del día - Menú fijo. - Menú cíclico - Menú degustación - Menú de temporada - Menú temático - Menú concertado - Menú de bebidas - Menú a la carta <p>Explicar la conformación de los diferentes tipos de menús.</p>	<p>Desarrollar propuestas de menús para los distintos establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Proponer cartas de menú acorde a las características de los establecimientos.</p>	

<p>ELABORÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>REVISÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>F-DA-01-PA-LIC-7.1</p>
<p>APROBÓ:</p>	<p>DGUTYP</p>	<p>VIGENTE A PARTIR DE:</p>	<p>SEPTIEMBRE DE 2024</p>	

	<p>Reconocer el proceso de estandarización de recetas.</p> <p>Reconocer los aspectos sensoriales y nutrimentales del menú.</p> <p>Reconocer los procesos de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p>		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes basados en proyectos Análisis de casos Equipos colaborativos	Aula, pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes identifican la evolución histórica del menú.</p> <p>Los estudiantes identifican las características de los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Los estudiantes identifican los tipos y estructura de menús.</p>	<p>A partir de un proyecto, el estudiante diseñará y ejecutará pruebas de menú y conformará un portafolio de evidencias que contenga lo siguiente:</p> <p>a) Prueba de menú</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fijo. -Cíclico. -Temporada. -Degustación. -De especialidad. -Temático. 	Cuestionarios Guía de observación Rúbrica Lista de cotejo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Los estudiantes comprenden los procedimientos de elaboración de menús. Los estudiantes desarrollan menús.	b) Recetas estándar de los menús elaborados. c) Lista de verificación del proceso de elaboración: -Mise en place. -Manejo higiénico de alimentos. -Preparación de platillos. d) Características sensoriales y nutrimentales.	
--	---	--

Unidad de Aprendizaje	II. Conformación de la carta.					
Propósito esperado	El estudiante conformará una carta para su implementación en un establecimiento de alimentos y bebidas.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Planeación y estructura de la carta.	Explicar los elementos y estructura de una carta como: - Costos de producción. - Tipos de comensales. - Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas.	Proponer cartas de alimentos y bebidas acorde a las características de los establecimientos.	Ejercer liderazgo en las actividades grupales o colaborativas, durante las prácticas culinarias o la coordinación de eventos gastronómicos.
Conformación de la carta	Identificar la metodología de la carta: - Determinación de precios de venta. - Secciones de la carta. - Descripción de platillos y bebidas. - Presentación. - Revisión del menú.	Desarrollar el menú de la carta propuesta.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes basados en proyectos Análisis de casos Equipos colaborativos	Aula, pizarrón Equipo multimedia Laboratorios de alimentos y bebidas Material didáctico; equipo mayor y menor de cocina y equipo especializado. Equipo especializado, aplicaciones y software de apoyo	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes identifican los elementos que intervienen en la estructuración de una carta.</p> <p>Los estudiantes comprenden la metodología de la carta.</p> <p>Los estudiantes estructuran la carta de alimentos y bebidas.</p>	<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 bebidas acordes al tema. -Descripción de platillos y bebidas. -Precio sugerido. -Justificación de la propuesta.</p>	<p>Cuestionarios Guía de observación Rúbrica Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en Gastronomía, Maestría en Gastronomía.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia en manejo de normas mexicanas para la manipulación de alimentos, así como certificaciones, sellos ISO's y seguridad alimentaria, que cuente con cursos relacionados a la gestión de la inocuidad y manipulación de alimentos, implementación de sistemas HACCP. Experiencia en producción de alimentos, elaboración de menús, manejo de cocina y producción a gran escala.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Durón García Carlos	2011	Ingeniería de menú	D.F. México	Trillas	
Ediciones Larousse	2019	Larousse Gstronomique en español	Francia	Larousse	978-6072122307
Gil, M	2007	El libro de las Técnicas de cocina	España	El Pais S.A.	978-8403507050
Maincent, M.	2010	La cocina de referencia Tomo I	México	IFGP	978-6070501609
Wright, J. y Treuillé, E.	2016	Guía compelta de las técnicas culinarias (Le Cordon Bleu complete cooking technique)	Barcelona, España	Art Blume, S.L.	8498011108

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Antonio Caro Sánchez Lafuente	2016	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449
Organización Internacional de Normalización	2018	ISO 22000:2018(es)	https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es
Organización Panamericana de la Salud	(s.f.)	El CODEX Alimentarius.	https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-codex-alimentario.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	