


ASIGNATURA DE INGENIERÍA DE MENÚ

1. Competencias	Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.
2. Cuatrimestre	Noveno
3. Horas Teóricas	36
4. Horas Prácticas	24
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno elaborará una propuesta de posicionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas a través de herramientas de ingeniería de menú, análisis de la rentabilidad y popularidad, así como de estrategias de posicionamiento para contribuir a la rentabilidad y competitividad de un concepto gastronómico.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Diseño de carta	18	12	30
II. Rentabilidad y popularidad platillos	18	12	30
Totales	36	24	60


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Diseño de carta
2. Horas Teóricas	18
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno propondrá los elementos de diseño de cartas de alimentos y bebidas para representar la identidad de un concepto gastronómico.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Concepto gastronómico y elementos de la carta	<p>Identificar el concepto de ingeniería de menú.</p> <p>Describir el término de concepto gastronómico.</p> <p>Reconocer los elementos y estructura de una carta de alimentos y bebidas.</p>		<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Elementos del diseño de la carta de alimentos y bebidas	<p>Identificar los elementos básicos del diseño de una carta de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - efectos del color en el diseño de una carta - materiales de la carta de acuerdo a la operatividad: - papel - tapa - tipografías y ubicación de textos en la carta. <p>Identificar la estructura de redacción de una carta de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - redacción de títulos - descripción de platillos <p>Identificar la normatividad aplicable.</p>	<p>Redactar títulos y descripciones de platillos en cartas de alimentos y bebidas.</p> <p>Proponer cartas de alimentos y bebidas acordes a las características de los conceptos gastronómicos.</p>	<p>Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto propondrá los elementos de diseño de una carta de alimentos y bebidas que integre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - color - tipografías y ubicación de textos en la carta - Materiales de la carta de acuerdo a la operatividad y normatividad: <ul style="list-style-type: none"> - Tapa - Papel - Descripción de los platillos de la carta - Justificación de cada uno de los elementos considerando el concepto gastronómico 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el término de concepto gastronómico e ingeniería de menú 2. Identificar los elementos y estructura de la carta de alimentos y bebidas 3. Analizar los elementos del diseño y redacción de la carta de alimentos y bebidas con relación al concepto gastronómico. 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE MENÚ

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativo Análisis de casos Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Rentabilidad y popularidad platillos
2. Horas Teóricas	18
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno propondrá estrategias de posicionamiento para la rentabilidad de un concepto gastronómico.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Rentabilidad y popularidad del platillo	Identificar los conceptos: -Rentabilidad de alimentos y bebidas -Popularidad de alimentos y bebidas Reconocer los estados financieros Reconocer el punto de equilibrio Identificar la matriz Boston Consulting Group (BCG).	Determinar la popularidad de platillos de establecimientos de alimentos y bebidas. Determinar la rentabilidad de platillos de establecimientos de alimentos y bebidas. Determinar el posicionamiento de alimentos y bebidas utilizando la matriz BCG	Analítico Sistemático Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Ético Asertivo Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Eficiente

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estrategias de posicionamiento del establecimiento de alimentos y bebidas	<p>Reconocer la mezcla de mercadotecnia.</p> <p>Explicar el concepto de estrategias de posicionamiento, sus tipos y aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estrategia de penetración de mercado -Estrategia de desarrollo de producto -Estrategia de desarrollo de mercado -Estrategia de diversificación de mercado 	Propondrá estrategias de posicionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas en mercados.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto de establecimiento de alimentos y bebidas elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descripción del caso práctico -Rentabilidad y popularidad -Estrategias de desarrollo -Justificación de las estrategias seleccionadas - Conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar el concepto de rentabilidad y popularidad. 2. Analizar el estado de resultados y punto de equilibrio 3. Comprender la elaboración de la matriz BCG 4. Comprender la mezcla de mercadotecnia 5. Comprender las estrategias de desarrollo 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


INGENIERÍA DE MENÚ

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativo Análisis de casos Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Coctelera y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia culinaria - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura. <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia - Técnicas de elaboración - Sabor - Insumos - Presentación: color, texturas, garnituras y densidad. <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p>
<p>ELABORÓ: Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía</p>	<p>REVISÓ: Subdirección de Programas Educativos</p>
<p>APROBÓ: C. G. U. T. y P.</p>	<p>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre de 2013</p>




Capacidad	Criterios de Desempeño
	<p>*) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

INGENIERÍA DE MENÚ

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Analía Martini	(2007)	<i>Ingeniería de menú. Método de optimización para la operación gastronómica</i>	Buenos Aires	Argentina	FEHGRA (Federación Empresaria y Hotelera gastronómica de la República Argentina)
Jesús Felipe Gallego	(2008)	<i>Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios</i>	Madrid	España	Paraninfo
Carlos Durón García	(2011)	<i>Ingeniería de menú</i>	D.F.	México	Trillas
Aurora Cuito	(2007)	<i>Nuevos bares y restaurantes. Arquitectura y diseño</i>	Madrid	España	ASPPAN S.L.
Charles Esbach	(2008)	<i>Administración de servicios de alimentos</i>	D.F.	México	Diana

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	