


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 menús	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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

CONFORMACIÓN DE MENÚS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Conformación de menús
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 en establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Identificar la evolución histórica del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medio oriente - Europa - México <p>Identificar 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>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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tipos de Menú	<p>Identificar las características de los diferentes tipos de menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú fijo. - Menú cíclico - Menú degustación - Menú de temporada - Menú temático - Menú concertado - Menú de bebidas <p>Explicar la conformación de los diferentes tipos de menús.</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>	Desarrollar propuestas de menús para los distintos establecimientos de alimentos y bebidas.	<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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

CONFORMACIÓN DE MENÚS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un proyecto el alumno diseñará y ejecutará pruebas de menús 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. <p>b) Recetas estándar de los menús elaborados.</p> <p>c) Lista de verificación del proceso de elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mise en place. -Manejo higiénico de alimentos. -Preparación de platillos. <p>d) Características sensoriales y nutrimentales.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la evolución histórica del menú. 2. Identificar las características de los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y bebidas. 3. Identificar los tipos y estructura de menús. 4. Comprender los procedimientos de elaboración de menús. 5. Desarrollar menús. 	<p>Proyecto</p> <p>Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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 Alimentos y Bebidas.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Planeación y estructura de la carta.	<p>Explicar los elementos y estructura de una carta como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costos de producción. - Tipos de comensales. - Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas. 	Proponer cartas de menú acorde a las características de establecimientos.	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p>
Conformación de la carta.	<p>Identificar la metodología de la carta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinación de precios de venta. - Secciones de la carta. - Descripción de platillos y bebidas. - Presentación. - Revisión del menú. 	<p>Proponer cartas de alimentos y bebidas acorde a las características de los establecimientos.</p> <p>Desarrollar el menú de la carta propuesta.</p>	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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 bebidas acordes al tema. - Descripción de platillos y bebidas. - 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.- Estructurar la carta de alimentos y bebidas.</p>	<p>Proyecto Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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	

CONFORMACIÓN DE MENÚS


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

**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.	Elaborar un diagnóstico para un servicio gastronómico que incluya: <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.	Elaborar el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya: <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.	Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga: <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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

CONFORMACIÓN DE MENÚS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Martín, Adam	(2017)	<i>Cocina Flexi. Menús felixitarianos para 21 días</i>	Madrid	España	Everest
Becerra, Enrique	(2012)	<i>La gran aventura de montar un restaurante: manual práctico y de consejo</i>	Madrid	España	Almuzara
Culinary Institute of America	(2011)	<i>The Professional Chef 9 th Edition</i>	New jersey	USA	Restaurant Renaissance
Bryant, R.	(2014)	<i>On the Menu, The Art & Science of Profit</i>	New jersey	USA	J. Wiley and sons
Durón García Carlos	(2011)	<i>Ingeniería de menú</i>	D.F.	México	Trillas
David, Bernard; Lockwood, Andrew, Alcott, Peter; Pantelidis, Loannis	(2018)	<i>Food and Beverage Management</i>	Boston	USA	Routledge
Gisslen, W	(2011)	<i>Professional Cooking</i>	New jersey	USA	J. Wiley and sons
Labensky, S.H.	(2015)	<i>On cooking. A textbook of culinary fundamentals.</i>	Boston	USA	Pearson
MacVety, Paul; Ware, Bradley; Ware, Claudette	(2008)	<i>Fundamentals of Menu planning</i>	Illinois	USA	Wiley
Pearlman, A.	(2018)	<i>May we suggest: Restaurant Menus and the Art of Persuasion</i>	San Francisco	USA	Agate

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	