


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

# CONFORMACIÓN DE MENÚS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Conformación de menús</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 en establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Identificar la evolución histórica del menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medio oriente</li> <li>- Europa</li> <li>- México</li> </ul> <p>Identificar los tipos de establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cafetería</li> <li>- Bares</li> <li>- Fine dining</li> <li>- De especialidad</li> <li>- Comedor industrial</li> <li>- Temáticos</li> <li>- Fast food</li> </ul>		<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>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Menú fijo.</li> <li>- Menú cíclico</li> <li>- Menú degustación</li> <li>- Menú de temporada</li> <li>- Menú temático</li> <li>- Menú concertado</li> <li>- Menú de bebidas</li> </ul> <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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>-Fijo.</li> <li>-Cíclico.</li> <li>-Temporada.</li> <li>-Degustación.</li> <li>-De especialidad.</li> <li>-Temático.</li> </ul> <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"> <li>-Mise en place.</li> <li>-Manejo higiénico de alimentos.</li> <li>-Preparación de platillos.</li> </ul> <p>d) Características sensoriales y nutrimentales.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la evolución histórica del menú.</li> <li>2. Identificar las características de los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Identificar los tipos y estructura de menús.</li> <li>4. Comprender los procedimientos de elaboración de menús.</li> <li>5. Desarrollar menús.</li> </ol>	<p>Proyecto</p> <p>Lista de cotejo</p>

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


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

# 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 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"> <li>- Costos de producción.</li> <li>- Tipos de comensales.</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 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"> <li>- Determinación de precios de venta.</li> <li>- Secciones de la carta.</li> <li>- Descripción de platillos y bebidas.</li> <li>- Presentación.</li> <li>- Revisión del menú.</li> </ul>	<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>

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

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

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




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

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

# CONFORMACIÓN DE MENÚS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Martín, Adam	(2017)	<i>Cocina Flexi. Menús felxitarianos 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 &amp; 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

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