

## ASIGNATURA DE INGENIERÍA DE MENÚ

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Noveno
<b>3. Horas Teóricas</b>	36
<b>4. Horas Prácticas</b>	24
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Diseño de carta</b>	18	12	30
<b>II. Rentabilidad y popularidad platillos</b>	18	12	30
<b>Totales</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>60</b>

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

# INGENIERÍA DE MENÚ

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

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

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- efectos del color en el diseño de una carta</li> <li>- materiales de la carta de acuerdo a la operatividad:</li> <li>- papel</li> <li>- tapa</li> <li>- tipografías y ubicación de textos en la carta.</li> </ul> <p>Identificar la estructura de redacción de una carta de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- redacción de títulos</li> <li>- descripción de platillos</li> </ul> <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</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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"><li>- color</li><li>- tipografías y ubicación de textos en la carta</li><li>- Materiales de la carta de acuerdo a la operatividad y normatividad:</li><li>- Tapa</li><li>- Papel</li><li>- Descripción de los platillos de la carta</li><li>- Justificación de cada uno de los elementos considerando el concepto gastronómico</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender el término de concepto gastronómico e ingeniería de menú</li><li>2. Identificar los elementos y estructura de la carta de alimentos y bebidas</li><li>3. Analizar los elementos del diseño y redacción de la carta de alimentos y bebidas con relación al concepto gastronómico.</li></ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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

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

# INGENIERÍA DE MENÚ

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

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

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Rentabilidad y popularidad del platillo	<p>Identificar los conceptos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Rentabilidad de alimentos y bebidas</li> <li>-Popularidad de alimentos y bebidas</li> </ul> <p>Reconocer los estados financieros</p> <p>Reconocer el punto de equilibrio</p> <p>Identificar la matriz Boston Consulting Group (BCG).</p>	<p>Determinar la popularidad de platillos de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar la rentabilidad de platillos de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar el posicionamiento de alimentos y bebidas utilizando la matriz BCG</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>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Eficiente</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>-Estrategia de penetración de mercado</li> <li>-Estrategia de desarrollo de producto</li> <li>-Estrategia de desarrollo de mercado</li> <li>-Estrategia de diversificación de mercado</li> </ul>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"><li>-Descripción del caso práctico</li><li>-Rentabilidad y popularidad</li><li>-Estrategias de desarrollo</li><li>-Justificación de las estrategias seleccionadas</li><li>- Conclusiones</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar el concepto de rentabilidad y popularidad.</li><li>2. Analizar el estado de resultados y punto de equilibrio</li><li>3. Comprender la elaboración de la matriz BCG</li><li>4. Comprender la mezcla de mercadotecnia</li><li>5. Comprender las estrategias de desarrollo</li></ol>	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario.</li> <li>- Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas</li> </ul> <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres.</li> <li>- Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos.</li> <li>- Por técnicas: grasos y no grasos</li> <li>- Coctelera y vinos</li> </ul> <p>C) Recetas estándar del menú</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <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"> <li>- Tendencia culinaria</li> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura.</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendencia</li> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Sabor</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación: color, texturas, garnituras y densidad.</li> </ul> <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p>	
<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013



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"> <li>- Métodos y técnicas culinarias</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de elaboración</li> <li>- Insumos</li> <li>- Presentación tradicional</li> <li>- Características organolépticas</li> </ul> <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>

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

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