


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	Octavo
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 2020	

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	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
Elementos del diseño de la carta de alimentos y bebidas	Identificar los elementos básicos del diseño de una carta de alimentos y bebidas: - efectos del color en el diseño de una carta - materiales de la carta de acuerdo a la operatividad: - impresos - tapa y contratapa - tipografías y ubicación de textos en la carta - medios electrónicos	Redactar títulos y descripciones de platillos en cartas de alimentos y bebidas. Proponer cartas de alimentos y bebidas acordes a las características de los conceptos gastronómicos.	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 2020	


	<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>		
--	---	--	--

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 2020	

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:- Tapa y contratapa- Impresos- Medios electrónicos- 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 menú2. Identificar los elementos y estructura de la carta de alimentos y bebidas3. Analizar los elementos del diseño y redacción de la carta de alimentos y bebidas con relación al concepto gastronómico.	<p>Proyecto</p> <p>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 2020	


INGENIERÍA DE MENÚ

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
------	----------------------	---------

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 2020	


X		
---	--	--

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	<p>Identificar los conceptos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rentabilidad de alimentos y bebidas -Popularidad de alimentos y bebidas <p>Reconocer el proceso de determinación de costo de receta.</p> <p>Reconocer precio de venta.</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>
Estrategias de posicionamiento del establecimiento	Reconocer la mezcla de mercadotecnia.	Propondrá estrategias de posicionamiento de establecimientos de	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</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 2020	

de alimentos y bebidas	<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 	alimentos y bebidas en mercados.	<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 2020	

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 equilibrio3. Comprender la elaboración de la matriz BCG4. Comprender la mezcla de mercadotecnia5. Comprender las estrategias de desarrollo	<p>Proyecto</p> <p>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 2020	


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 2020	


INGENIERÍA DE MENÚ

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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 2020	

<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>
--	---

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 2020	


	<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 2020	

INGENIERÍA DE MENÚ

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Jorge Lara Martinez	(2017)	<i>Técnicas Gerenciales para la administración de restaurantes</i>	Ciudad de Mexico	Mexico	Editorial Limusa
Carlos Flavian, Carmina Fandos	(2011)	<i>Turismo Gastronomico. Estrategia de Marketing y Experiencias de Éxito</i>	Zaragoza	España	Prensa de la Universidad de Zaragoza
Carlos Durón García	(2011)	<i>Ingeniería de menú</i>	D.F.	México	Trillas
Wang Shaoquiang	(2014)	<i>Eat and Go</i>		EUA	Promopress
Jose Maria Cubillo Pinilla	(2014)	<i>Estrategia de Marketing Sectorial</i>	Sevilla	España	ESIC

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 2020	