

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**
**1. DATOS GENERALES**

<b>Modalidad:</b> PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI	<b>Departamento:</b> CIENCIAS ECON. ADMIN. Y	<b>Área de Conocimiento:</b> HOTELERIA		
<b>Nombre Asignatura:</b> PLANIFICACION DE MENUS (4.0)	<b>Período Académico:</b> PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		<b>Eje de Formación</b>	
<b>Fecha Elaboración:</b> 06/12/16 08:30 AM	<b>Código:</b> 41017	<b>NRC:</b> 4664	<b>No.</b> 4	<b>Nivel:</b> PREGRADO
<b>Docente:</b> MORENO GUERRA MARIA FERNANDA mfmoreno2@espe.edu.ec	<b>Sesiones/Semana:</b>			
	<b>Teóricas:</b> 4		<b>Prácticas/Laborator</b> 0	

**Descripción de la Asignatura:**

La asignatura de Planificación de Menús está enfocada, para que el estudiante al finalizar el semestre esté en capacidad de planificar menús desde un enfoque de marketing, con el propósito de que éste responda a las necesidades y gustos de los clientes en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, para lo cual se tomarán en cuenta criterios de nutrición y dietética, Administración, Investigación de mercados, y mercadotecnia de servicios.

Para dar una visión más amplia del campo de acción del Ingeniero en Turismo y Hotelaría, se parte de conceptos generales de administración y planificación, estructura organizacional del área de cocina, tipos de servicio que se oferta, particularidades propias de cada uno de los clientes que con mayor frecuencia acuden a un establecimiento de alimentos y bebidas, elaboración y manejo de presupuesto, así como el marketing que se debe emplear en cada tipo de establecimientos, de acuerdo a las particularidades que cada uno de ellos tienen.

**Contribución de la Asignatura:**

Dentro del perfil profesional del Ingeniero en Administración Turística y Hotelera está en capacidad de:

- Aplicar las técnicas administrativas y operativas modernas y bajo la normatividad legal vigente, en la solución de problemas que se presentan en la conducción de empresas turísticas y hoteleras en la organización y su posterior entrega a los organismos de control.
- Gestiona la comercialización, comunicación y logística del portafolio de productos de las empresas turísticas y hoteleras.
- En la asignatura de planificación de menús, el estudiante construye su conocimiento a través de la aplicación de herramientas de la administración, como lo son la planificación, la organización el control y la evaluación de procesos y tareas, las mismas que se encuentran direccionadas a los diferentes tipos de clientes que pueden asistir a los establecimientos de alimentos y bebidas.

**Resultado de Aprendizaje de la Carrera: (Unidad de Competencia)**

- Comprende los conceptos generales de la planificación y los aplica en el diseño de menús.
- Establece la importancia que existe entre los diferentes departamentos de alimentos y bebidas de un hotel o establecimiento.
- Organiza las distintas actividades que se debe realiza antes y durante y después del diseño del menú.
- Realiza control de costos fijos y variables que intervienen en la elaboración del menú.
- Elabora un plan de promoción y publicidad para el menú.
- Aplica criterios de marketing en la planificación del menú, considerando el perfil del consumidor y el producto estrella que posee el establecimiento de alimentos y bebidas.

**Objetivo de la Asignatura: (Unidad de Competencia)**

- Gestiona la planificación de menú, aplicando herramientas de la administración estratégica, con criterios de nutrición y dietética y de marketing para satisfacer las necesidades alimenticias y de servicios de los clientes.

**Resultado de Aprendizaje de la Asignatura: (Elemento de Competencia)**

- El resultado final de aprendizaje de la presente asignatura se evidenciará en la propuesta de menús para restaurantes de manera práctica, en la cual, los estudiantes puedan aplicar los conocimientos adquiridos durante el semestre.

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 1</b>  Horas/Min: 14:00  CONCEPTOS DE LA ADMINISTRACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN UNA ORGANIZACIÓN	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1</b>  Estudia los conceptos generales de la gestión para administrar y planificar en forma efectiva, aplicando principios básicos de organización, control y dirección, a fin de que los menús tengan equilibrio en oferta y precios y contribuyan con la rentabilidad de la empresa.
<b>1.1. Introducción</b>  1.1.1 objetivos de la planificación de menús  <b>1.2. elementos de la oferta.</b>  1.31. definición, tipos y ofertas gastronómicas.  a- el menú b- el bufé  c- la carta  <b>1.3 la segmentación.</b> a- geográfica b- demográfica c- psicográfica d- basada en el comportamiento  <b>1.4 el foda</b> a- fortalezas b- oportunidades c- debilidades d- amenazas	<b>Tarea 1</b> consulta de los preliminares del diseño de menus.  <b>Tarea 2</b> Consulta de la historia y generalidades de ofertas gastronómicas.  <b>Tarea 3</b> Consulta de los tipos de menús. <b>Tarea 4</b> Historia, planificación del buffet. Entrega de documento. <b>Tarea 5</b> Creación de una carta de restaurante.  <b>Tarea 6</b> consulta

<b>CONTENIDOS</b>	
<b>Unidad 2</b>  Horas/Min: 26:00  LA CARTA O MENÚ COMO HERRAMIENTA DE MARKETING Y VENTAS	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</b>  Reconoce las diferentes características de cada concepto de marketing y la forma adecuada de aplicar los mismos en la planificación de menús, elaborando una oferta de productos
<b>2.1 COMERCIALIZACIÓN</b> 2.1 Producto 2.1.1 Producto principal 2.1.1 FACTORES PARA LA ELABORACIÓN DE LA CARTA O MENÚ  <b>2.2 IDENTIDAD CORPORATIVA</b> 2.2.1 IMAGEN CORPORATIVA A- LOGOTIPO B- ISOTIPO C- SLOGAN  <b>2.3 CULTURA CORPORATIVA</b> a- la misión y la visión de una empresa. b- planteamiento de objetivos c- metas	<b>Tarea 1</b> Consulta. <b>Tarea 2</b> Consulta bibliográfica.  <b>Tarea 3</b> Consulta <b>Tarea 4</b> Consulta <b>Tarea 5</b> Consulta <b>Tarea 6</b> Consulta  <b>Tarea 7</b> Creación en el proyecto <b>Tarea 8</b> Creación en el proyecto <b>Tarea 9</b> Creación en el proyecto

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

d- estrategias	<b>Tarea 10</b>	Creacion en el proyecto
<b>2.4 diseño de la carta</b>	<b>Tarea 11</b>	Taller
2.4.1 catalogo de servicios	<b>Tarea 12</b>	Taller
2.4.2 diseño gráfico de la carta	<b>Tarea 13</b>	Taller
2.4.3 puntos focales	<b>Tarea 14</b>	Taller
2.4.4 tipografía	<b>Tarea 15</b>	Taller
2.4.5 psicología del color		
<b>2.5 marketing on line para menus</b>		
2.5.1 paginas web		
2.5.2 redes sociales		

<b>CONTENIDOS</b>		
<b>Unidad 3</b>	<b>Horas/Min: 24:00</b>	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3</b>
ELABORACIÓN DEL COSTEO Y FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CARTA		Establece el procedimiento a seguir para diseñar menús considerando los costos directos e indirectos, así como el margen de utilidad que la empresa desea obtener, garantizando de esta manera calidad, variedad y buen servicio.
<b>3.1 Costos Directos</b>		<b>Tarea 1</b> Taller
3.1 Elaboración de Receta Estándar		
3.2 Importancia de la Receta Estándar en la planificación de menús.		<b>Tarea 2</b> Consulta
3.3 MERMAS		<b>Tarea 3</b> Consulta.
3.4 RECETAS COMPLEMENTARIAS		
<b>3.2 Costos Indirectos</b>		<b>Tarea 4</b> tipos de servicio exposición.
3.2.1 El servicio		<b>Tarea 5</b> Consulta
3.2.2 Gastos Generales		<b>Tarea 6</b> entrega de consulta y exposición.
3.2.3 Margen de rentabilidad		
<b>3.3 Política de fijación de precios.</b>		
3.3.1 A través de la demanda.		
3.3.2 A través de los costos.		
3.3.3 A través de la competencia		
3.4 INGENIERIA DE MENÚ		
3.4 INGENIERIA DE MENÚ		
<b>3.4 INGENIERÍA DE MENÚ</b>		
INGENIERÍA DE MENÚ	<b>Tarea 7</b>	-ACTIVIDAD GIRA SPONDYLUS: elaboracion de un ciclo de menus de comida de la costa para 15 personas.

## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA**

<b>Título</b>	<b>Autor</b>	<b>Edición</b>	<b>Año</b>	<b>Idioma</b>	<b>Editorial</b>
Hostelería : Curso Completo de Servicios hoteles, restaurantes, cafeterías y bares	Lopez Collado, Asunción	-	1994	spa	Thomson Paraninfo

**FIRMADO Y  
SELLADO**

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**FIRMAS DE LEGALIZACIÓN**

FIRMADO Y  
SELLADO

MARIA FERNANDA MORENO GUERRA  
DOCENTE

CARLOS HUGO NOVOA BRITO  
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO