



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



DISEÑO DE MENÚS Y DESPACHO DE COCINA Módulo I

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Semipresencial

Carga horaria semanal: 2 horas

Créditos educativos: 2



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

El propósito de esta unidad curricular es proporcionar a los estudiantes las competencias necesarias para diseñar menús gastronómicos con una perspectiva integral, teniendo en cuenta aspectos técnicos, nutricionales, estéticos y comerciales. Se busca que los estudiantes logren desarrollar menús adaptados a las necesidades específicas del cliente y a las características del tipo de establecimiento, garantizando que estos sean equilibrados, visualmente atractivos y, al mismo tiempo, viables desde el punto de vista operativo y económico. A lo largo de la unidad, los estudiantes aprenderán a considerar todos los factores que influyen en el diseño de un menú exitoso, desde las preferencias y demandas del consumidor hasta las restricciones de recursos y la viabilidad del menú en términos de costos y tiempos de preparación. Asimismo, se pretende que los estudiantes adquieran habilidades para coordinar eficazmente la logística y la organización del despacho de cocina, optimizando el uso de los recursos humanos, materiales y temporales disponibles. Esto les permitirá planificar de manera eficiente las actividades previas, durante y después de la elaboración de los menús, con el fin de garantizar tiempos de preparación, entrega y ejecución del servicio. Además, un componente fundamental de la asignatura es la gestión de la comunicación entre la cocina y la sala, facilitando un flujo de información claro y efectivo. Esta comunicación es esencial para la resolución rápida de cualquier contingencia que pueda surgir durante el servicio, lo que no solo contribuye a la satisfacción del cliente, sino también al buen desempeño y operatividad del establecimiento. En este sentido, la asignatura se organiza en tres saberes fundamentales: el diseño de menús, que abarca la creación de menús adaptados a diferentes tipos de servicio, como buffet, a la carta, ejecutivo y degustación; la logística y organización del despacho de cocina, que se enfoca en la distribución del trabajo, la gestión del tiempo y la coordinación de recursos en función del menú y el volumen de comensales; y, finalmente, la coordinación y comunicación en el servicio, que pone énfasis en la interacción y colaboración entre cocina y sala, el uso adecuado de herramientas de comunicación y la implementación de estrategias para optimizar la fluidez del servicio y minimizar errores operativos.

II) Resultados de aprendizaje

Incorpora los conceptos de diseño de menú y lo elabora con criterios técnicos, nutricionales, estéticos y comerciales que se adaptan las necesidades del cliente y al tipo de establecimiento para lograr menús equilibrados y atractivos que resulten viables operativamente, rentables y adecuados al perfil del consumidor.

Coordina la logística y organización del despacho de cocina considerando recursos humanos, materiales y temporales para aplicar estrategias que optimicen los tiempos de preparación, entrega y la correcta ejecución del servicio.

Gestiona la coordinación y comunicación en el servicio facilitando el flujo de información durante todo el proceso entre la sala y la cocina promoviendo el trabajo ordenado en cada uno de los sectores y la resolución rápida de cualquier contingencia para garantizar una experiencia gastronómica satisfactoria.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. DISEÑO DE MENÚ**
- 2. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DEL DESPACHO DE COCINA**
- 3. COORDINACIÓN Y COMUNICACIÓN EN EL SERVICIO**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Diseño de Menú

- 1.1. Estructura y Formato del Menú: tarjetón, díptico, tríptico, cuádrptico, libro, manteles impresos, digital.
- 1.2. Tipos de Menú
 - 1.2.1. Buffet: desayuno, almuerzo, merienda, cena.
 - 1.2.2. A la carta: selección libre de platos según preferencia del cliente.
 - 1.2.3. Ejecutivo: menú estructurado con entrada, plato principal y postre.
 - 1.2.4. Degustación: menú de pasos o bocados fríos y calientes.
 - 1.2.5. Otros: menús temáticos, dietéticos, infantiles, especiales para eventos

2. Logística y Organización del Despacho de cocina

- 2.1. Distribución del trabajo según el tipo de menú y volumen de comensales.
- 2.2. Organización del mise en place según las demandas del menú. g
- 2.3. Gestión del tiempo en cocina: sincronización de pedidos.
- 2.4. Coordinación entre diferentes partidas y personal.
- 2.5. Factores que influyen en los tiempos de despacho (tipo de cocina, equipamiento, personal).

3. Coordinación y Comunicación

- 3.1. Importancia de la interacción y coordinación entre la brigada de cocina y el personal de sala.
 - 3.1.1. Uso de comandas y herramientas de comunicación, tanto verbales como digitales.
 - 3.1.2. Plan de acción para mejorar la comunicación
- 3.2. Estrategias para mejorar la fluidez del servicio y minimizar errores operativos.
 - 3.2.1. Planificación del servicio, el inicio de la actividad, desarrollo y cierre del servicio en la cocina y en la sala.
 - 3.2.2. Evaluación de resultados (diarios, semanal y mensuales)

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular será implementada bajo un enfoque de taller semipresencial, demostrativo y participativo, que permitirá a los estudiantes desarrollar tanto competencias técnicas como cognitivas y sociales en el ámbito del diseño de menús, la logística de cocina y la comunicación en el servicio. Este enfoque busca integrar habilidades prácticas con conocimientos científicos y tecnológicos clave para el ejercicio profesional dentro del sector gastronómico. Las actividades diseñadas estarán orientadas a la aplicación de técnicas culinarias y herramientas tecnológicas propias del entorno profesional, incorporando innovaciones que optimicen la operación de la cocina y el servicio. A su vez, se tomará en

cuenta el contexto sociocultural de los estudiantes, promoviendo que conecten sus aprendizajes técnicos con experiencias prácticas y contextuales que refuercen el desarrollo de competencias transversales. Esto permitirá entender cómo los menús y el servicio se vinculan con la historia, la identidad y el entorno social, así como integrar métodos e ingredientes representativos de las tradiciones locales, regionales y familiares, lo que enriquecerá la formación de los estudiantes y ampliará su visión crítica de la gastronomía. La evaluación será continua y formativa, aplicando criterios claramente establecidos desde el inicio de la unidad. Se utilizarán herramientas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación para asegurar una evaluación objetiva y precisa del avance de los estudiantes. Además, se promoverán actividades integradoras que conecten los aprendizajes de todas las unidades curriculares del semestre, desarrollándose en distintos espacios promoviendo una formación articulada e integral. A través de la plataforma educativa, el docente proporcionará el material de estudio y la bibliografía correspondiente de forma oportuna, permitiendo a los estudiantes autogestionar su aprendizaje y consultar los recursos cuando lo necesiten. Además, se registrarán las rúbricas y los instrumentos de evaluación previos, así como la retroalimentación de las actividades realizadas, para asegurar el seguimiento continuo del progreso y el desarrollo de los estudiantes.

VI) Bibliografía

García, F. et al. (2009). *Hostelería. Técnicas de servicios y atención al cliente* (2nd ed.). Paraninfo.

Güereña, N. (2023). *Food Styling: Los Secretos* (V. Rico Mar, Ed.). Larousse.

Jijena, R. (2014). *Cómo organizar eventos con éxito* 2ª Edición. España: Alfaomega Ugerman Editor.

Martini, A. (2013). *Ingeniería del Menú. Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico* (2nd ed.). FEHGRA.

Martini, A. (2007). *Ingeniería del Menú: Método de optimización para la organización gastronómica* (1st ed.). FEHGRA.