

# 4. Elaboración de menús y cartas

## INTRODUCCIÓN

La carta de un restaurant es considerada como la comunicación escrita entre el establecimiento y el cliente, por lo que se debe redactar en forma técnica y romántica, describiendo las preparaciones que contempla en su oferta y separándolas por ítems de consumo. Su presentación debe ser acorde al establecimiento, ya que forma parte de la decoración, y su redacción debe ser clara para que los comensales la entiendan sin complicaciones.

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes logren diseñar un menú considerando las normas de redacción, el tipo de servicio (alimentación colectiva, restaurantes tradicionales, restaurantes ejecutivos, eventos, casinos de empresas, salón de té, pub, etc.), aspectos relativos a la presentación (color, letra, tamaño), la demanda de los clientes para elaborar el menú y las normas internacionales de planificación del menú.

Además, se espera que sean capaces de distinguir entre distintos tipos de menú (tradicional, ejecutivo, hipocalórico, naturista, de especialidad) y reconocer la manera adecuada de escribir cada uno; considerar

normas dietéticas, económicas, gastronómicas, de organización y de presentación para elaborar un menú; y proponer menús para comensales con diversas afecciones de salud (intolerancia a la lactosa, al gluten, diabéticos, regímenes líquidos, de papilla, livianos, sin grasa) y de acuerdo a distintos requisitos, como categoría y ubicación del establecimiento, tipo de clientes (según sexo, edad, actividad, poder adquisitivo), temporalidad y aspectos económicos (costos de elaboración y precios de venta), entre otros. Asimismo, se busca que logren reconocer las normas de planificación de acuerdo al tipo de alimento, métodos de cocción, colores, formas, texturas y combinación de sabores.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

## APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>MÓDULO 4 · ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTA</b>	152 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<b>OA 5</b> Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<b>1.</b> Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.	<b>1.1</b> Clasifica distintos los tipos de menús, considerando los servicios gastronómicos: alimentación colectiva, restaurantes, etc.	A      B      D  H
	<b>1.2</b> Calcula los requerimientos nutricionales que se deben considerar al elaborar menús, teniendo en cuenta el tipo de cliente, la actividad que desarrolla y el rango de edad.	A      B      D  H
	<b>1.3</b> Diseña menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.	A      B      D  H

4.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p><b>2.</b> Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p><b>2.1</b> Clasifica las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.</p>	<p><b>A</b>      <b>B</b>      <b>C</b></p> <p><b>H</b></p>
	<p><b>2.2</b> Diseña Cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>	<p><b>A</b>      <b>B</b>      <b>C</b></p> <p><b>H</b></p>

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de menús y carta
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cómo escribir un menú
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<b>3.</b> Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.	1.3 Diseña menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Gestiona los recursos necesarios para la clase.</li> <li>› Elabora una guía de trabajo.</li> <li>› Elabora una presentación digital con las principales características de un menú.</li> <li>› Elabora un instrumento de evaluación.</li> </ul> <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Documentos sobre tipos de menú, tipos de servicios, normas internacionales de elaboración de menú, requisitos nutricionales, entre otros.</li> <li>› Biblioteca con acceso a internet.</li> </ul>
<b>EJECUCIÓN</b>	<b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Realiza la presentación digital y entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad.</li> <li>› Divide al curso en grupos para llevar a cabo el trabajo y les asigna un tipo de menú con características específicas.</li> </ul> <b>Estudiantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Elaboran el menú de acuerdo al estándar indicado en la guía de trabajo.</li> <li>› Al finalizar el tiempo asignado para el trabajo en los grupos, exponen sus menús al resto del curso.</li> </ul> <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Copias de la presentación digital.</li> <li>› Guía de trabajo.</li> <li>› Listado con propuestas de menús de distintos estilos.</li> <li>› Computadores e impresora.</li> <li>› Pauta de evaluación.</li> </ul>
<b>CIERRE</b>	<b>Estudiantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En un plenario, categorizan las distintas propuestas de menús.</li> </ul> <b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Retroalimenta y destaca los aspectos positivos de cada menú escrito por sus estudiantes y corrige errores, en el caso de haberlos.</li> </ul>

4.

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de menús y carta
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño de carta
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>2.</b> Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.2 Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara una presentación digital con estructura, estándares e información relacionada con el diseño de cartas.</li> <li>› Elabora un instrumento de evaluación para la revisión de esta carta.</li> <li>› Gestiona la disponibilidad de materiales para la clase.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Documentos, libros sobre diseño de cartas y ejemplos de cartas.</li> </ul>
<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Contextualiza la clase realizando la presentación digital con la estructura, estándares e información relacionada con el diseño de diversos tipos de cartas, tipo de materiales a utilizar, redacción, tipo de letra, número de platos a desarrollar y partes que debe incluir la carta.</li> <li>› Da instrucciones a sus estudiantes para el trabajo a realizar y les informa en qué consistirá la evaluación.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Se organizan en grupos de máximo cuatro integrantes y planifican y organizan el trabajo de elaboración y diseño de una carta de restaurant cocina típica chilena.</li> <li>› Para el diseño consideran: categoría del establecimiento, tipo de servicio, ubicación del establecimiento, tipo de clientes (edad, sexo, actividad, poder adquisitivo), temporalidad, competencia y aspectos económicos (costos de elaboración y precio de venta).</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Distintos tipos de papeles, cartulinas, lápices, pegamentos.</li> <li>› Computadores e impresora.</li> <li>› Acceso a internet.</li> <li>› Presentación digital.</li> <li>› Instrumento de evaluación.</li> </ul>

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › Los grupos presentan la carta elaborada. Para ello, otros grupos harán de lectores, simulando estar en un restaurant.
- › Los grupos lectores opinan y emiten comentarios sobre la carta que les tocó leer.

**Docente:**

- › Durante las presentaciones de los grupos lectores, va destacando aciertos.
- › Realiza comentarios y observaciones en general, destacando los aspectos logrados y las deficiencias identificadas en los diseños.

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de menús y carta
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.2 Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>	<p><b>A</b> Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p><b>B</b> Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p><b>C</b> Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p><b>H</b> Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>Los y las estudiantes planificarán y construirán una carta para un restaurante de cocina típica chilena, deberán considerar: categoría del establecimiento, tipo de servicio, ubicación del establecimiento, tipo de clientes (edad, sexo, actividad, poder adquisitivo), temporalidad, competencia y aspectos económicos (costos de elaboración y precio de venta).</p>	<p>Rúbrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Este instrumento explicitará los distintos niveles posibles de desempeño frente a la planificación de la actividad y el desarrollo propiamente tal.</li> </ul>	

## BIBLIOGRAFÍA

**Astiasarán, A. I.** (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.

**Felipe, G. J.** (2002). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: ITES-Paraninfo.

**García, S. P. y Martínez, M. J.** (2005). *Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas*. Ciudad de México: Alfaomega.

**Río, G. C.** (2003). *Costo de alimentos y bebidas: (contabilización y control)*. Ciudad de México: ECAFSA.

**Vallsmadella, J. M.** (2002). *Técnicas de marketing y estrategias para restaurantes*. Madrid: Prentice Hall.

## Sitios web y enlaces recomendados

**Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos.** (2014). *Material educativo*. Recuperado de: <http://www.inta.cl/>

**Ofifacil.** (2014). *Diseño de cartas o menú de restaurantes*. Recuperado de: <http://www.ofifacil.com/ofifacil-ideas-creativas-crear-hacer-carta-menu-restaurante.php>

**Carta restaurante.** (2014). *Cartas y menús*. Recuperado de: <http://www.cartarestaurante.com/>

**Espacio gastronómico.** (2014). *Actualidad gastronómica*. Recuperado de: <http://www.espaciogastronomico.com.ar/destacado-superior/176.html>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).