

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA**  
**SÍLABO**  
**DISEÑO DE CARTA MENÚ PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES**

**I. DATOS GENERALES**

1.1	Nombre del (curso o módulo)	:	Diseño de carta menú para restaurantes y servicios afines
1.2	Total de horas académicas	:	16 (teóricas)
1.3	N° de horas por sesión	:	02
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	A distancia
1.5	Créditos	:	01

**II. JUSTIFICACIÓN**

**Justificación de propuesta de curso y/o actualización**

El Curso de capacitación "Diseño de carta menú para restaurantes y servicios afines" (Programa de formación continua), tiene una justificación teórica, porque busca desarrollar conocimientos, habilidades y destrezas que ayuden a mejorar el diseño de la carta menú de un establecimiento de restaurante o servicio afín; a partir de la herramienta del marketing y neuromarketing. Asimismo, tiene una justificación práctica ya que ayudará al participante a reconocer y categorizar los platillos que prepara para proyectar sus costos y elevar su rentabilidad. En esa línea de ideas, también tiene una justificación metodológica porque sirve como modelo para proponer el diseño de nuevos cursos relacionados a la ingeniería del menú. Finalmente, el sílabo tiene una justificación y relevancia social porque al contar con un mejor diseño de carta menú de la empresa, el cliente o consumidor final podrá de manera más fácil y amigable entender y combinar sus platillos de preferencia según sus necesidades y posibilidades de gasto.

**III. SUMILLA**

**Sumilla**

El Curso de capacitación "Diseño de carta menú para restaurantes y servicios afines" (Programa de formación continua), forma parte del área de formación especializada. Es de naturaleza teórica (teórico-práctico) y se realizará en la modalidad A distancia, empleando la plataforma zoom. El curso proporciona conocimientos, manejo de herramientas y estrategias de marketing para mejorar el diseño de la Carta menú de los participantes que laboran en establecimientos de restaurantes y servicios afines, con la finalidad de incrementar la rentabilidad de dichas empresas, a través del marketing, manejo de costos; y mejora en la producción y oferta de platillos de la carta.

El curso está dividido en IV Unidades:

- I. Fundamentos para diseñar una Carta menú
- II. Marketing aplicado a una carta menú
- III. Estructura de Costos en el diseño de carta
- IV. Elaboración de un perfil de carta menú

**IV. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO**

**Competencias del curso/módulo**

N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Diseña una carta menú a nivel de perfil, para establecimientos de restaurantes y	1.1	Identifica los fundamentos básicos para el diseño de la carta menú de establecimientos de restaurantes y servicios afines.

servicios afines, tomando en cuenta conocimientos, técnicas y estrategias de marketing y neuromarketing.	1.2	Identifica la utilidad de las herramientas de marketing y neuromarketing, en el diseño de la carta menú de un establecimiento de restaurante y /o servicio afín.
	1.3	Calcula la estructura de costos de recetas base a través de un simulador en formato Excel.
	1.4	Elabora una Carta menú en base a criterios preestablecidos de diseño por el facilitador de curso.

**V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:**

UNIDAD DIDÁCTICA I FUNDAMENTOS PARA DISEÑAR UNA CARTA MENÚ				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar los lineamientos generales para el diseño de la Carta menú de un restaurante o servicio afín tomando en cuenta sus conceptos clave y principios del marketing.</li> </ul>				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	<b>Antecedentes para el diseño de la carta Menú</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Historia de la "Restauración" Gastronómica.</li> <li>Concepto y Clasificación de los restaurantes según tipos de establecimientos y categorías.</li> <li>Concepto y Diferencia entre Carta y Menú.</li> <li>Objetivos de la elaboración de una carta menú</li> <li>Planeamiento del Menú y estructura de la carta menú de un restaurante.</li> <li>Tipos de productos a vender (selección de platos).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del sílabo, unidades del curso y actividades a realizar.</li> <li>Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom (facilitador).</li> <li><b>Debate:</b> fundamentos a conocer antes de diseñar la carta menú.</li> <li><b>Feedback</b> (facilitador-participantes)</li> <li>Formación de grupos de trabajo (los participantes se reúnen por afinidad de productos) para diseño de carta.</li> <li>El facilitador indica a los participantes traer una Carta menú (elección representativa por grupo) como insumo para identificar y establecer mejoras en su diseño (uso en sesión 03).</li> <li>Cierran sesión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo</li> <li>Diapositiva</li> <li>Separata</li> <li>Pc/ Laptop</li> <li>Internet</li> </ul>
2	2	<b>EL Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto de Marketing</li> <li>Aplicación del marketing en la carta menú.</li> <li>Definición de marketing de servicios:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Intangibilidad</li> <li>✓ Inseparabilidad</li> <li>✓ Heterogeneidad</li> <li>✓ Perecibilidad</li> <li>✓ Propiedad</li> </ul> </li> <li>Elementos del Plan de marketing:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El Producto/ Servicio</li> <li>✓ Precio</li> <li>✓ Plaza</li> <li>✓ Promoción</li> </ul> </li> <li>Métodos para identificar y analizar el mercado:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Variables demográficas</li> <li>✓ Variables socio económicas</li> <li>✓ Variables psicográficas</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom (facilitador).</li> <li><b>Debate:</b> fundamentos del Marketing y neuromarketing aplicados para diseñar la carta menú.</li> <li><b>Feedback</b> (facilitador-participantes)</li> </ul> <p><b>Trabajo Individual (01)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación de cuestionario (Conceptos claves de Unidad I).</li> <li>Cierran sesión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo</li> <li>Diapositiva</li> <li>Separata</li> <li>Pc/ Laptop</li> <li>Equipo multimedia</li> <li>Internet</li> <li>Cuestionario digital</li> </ul>

		✓ Variables conductuales  <b>El Neuromarketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de Neuromarketing</li> <li>• ¿Cómo influye el neuromarketing en la carta menú?</li> </ul>		
--	--	--	--	--

<b>UNIDAD DIDÁCTICA II</b> <b>MARKETING APLICADO A UNA CARTA MENÚ</b>
--

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** 1.2

**PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):**

- Identificar los elementos y estrategias básicas del marketing y neuromarketing aplicados a una carta menú preseleccionada de un restaurante o servicio afín empleando resoluciones de casos.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
3	2	<b>Estrategias del neuromarketing aplicadas en el Diseño de la Carta Menú</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La marca:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conecta con tu audiencia.</li> </ul> </li> <li>• <b>La carta:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El formato utilizado.</li> <li>✓ El Eye Tracking (seguimiento ocular).</li> <li>✓ Tamaño del menú</li> <li>✓ El estilo de fuente</li> <li>✓ Identificación de platos que más se consumen (populares)</li> <li>✓ Identificación de platos de mayor rentabilidad en un restaurante</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación y exposición de Cartas de menú, por los participantes (según indicaciones en sesión 01) a través de plataforma zoom.</li> <li>• Los participantes de cada grupo, exponen brevemente sobre los criterios empleados en el diseño de la carta menú del establecimiento seleccionado por ellos (Requisito: Contar con una Carta menú por grupo).</li> <li>• Feedback (Facilitador-participantes)</li> <li>• El facilitador presenta y desarrolla los temas según sesión correspondiente.</li> </ul> <p><b>Trabajo Grupal (01)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se reúnen en aulas virtuales de manera grupal (zoom). Emplean sus cartas preseleccionadas de manera grupal.</li> <li>• <b>Tarea 01:</b> Identifican e indican 02 platos que más se consumen en el establecimiento elegido.</li> <li>• <b>Tarea 02:</b> Identifican 02 los platos con mayor rentabilidad del establecimiento caso.</li> <li>• Cada grupo argumenta la elección de tareas 01 y 02.</li> <li>• Presentación de tareas en una ficha (formato power point).</li> <li>• Cierran sesión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sílabo</li> <li>• Diapositiva</li> <li>• Separata</li> <li>• Pc/ Laptop</li> <li>• Ficha de trabajo (formato power point)</li> </ul>
4	2	<b>Clasificación de los platos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden de platos según su clasificación:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Plato Estrella</li> <li>✓ Plato Caballo de Batalla</li> <li>✓ Platos Puzzle</li> <li>✓ Platos Perros</li> </ul> </li> <li>• Las descripciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de temas según sesión correspondiente, empleando plataforma zoom. (facilitador).</li> </ul> <p><b>Trabajo Grupal (02)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada grupo estructurará y ordenará su</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anclaje mental - Fijación de precios.</li> <li>Uso de bordes y cuadros</li> <li>Psicología del Color</li> <li><b>La atmósfera:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Enamora a través de los sentidos.</li> </ul> </li> <li><b>Estrategias de ventas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ventas internas</li> <li>✓ Publicidad</li> <li>✓ Relaciones Públicas</li> </ul> </li> <li><b>Digitalización de la carta menú</b></li> </ul>	Carta menú, tomando en cuenta los platos que produce y enfocándolo según la Clasificación existente para ello (según carta, correspondiente a casos de sesión 03). <ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición sobre clasificación de platos.</li> <li>Presentación de trabajos (en formato power point).</li> <li>Feedback (facilitador-participantes).</li> <li>Cierran sesión</li> </ul>	
--	---	---	--

**UNIDAD DIDÁCTICA III  
ESTRUCTURA DE COSTOS EN EL DISEÑO DE CARTA**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** 1.3

**PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):**

- Calcular los costos generales para la elaboración de una receta base de un menú de carta, tomando en cuenta los factores como ganancia bruta, costos, porcentajes y rentabilidad.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
5	2	<b>Receta Estándar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Receta estándar</li> <li>Elaboración de receta estándar</li> <li>Costeo de la receta estándar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de temas según sesión correspondiente a través de la plataforma zoom (facilitador).</li> <li><b>Trabajo Grupal (03)</b></li> <li>Se organizan en grupos de trabajo (los mismos de las sesiones anteriores).</li> <li>Aplicando casuística seleccionada, calculan (formato Excel):                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaboración de receta estándar</li> <li>✓ Costeo de una receta base</li> </ul> </li> <li>Presentan:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Receta estándar y</li> <li>✓ Costeo de receta base</li> </ul> </li> <li>Feedback de facilitador</li> <li>Cierran sesión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo</li> <li>Diapositiva</li> <li>Separata</li> <li>Pc/ Laptop</li> <li>Internet</li> <li>Casuística seleccionada: Ficha de estructura de costos (Excel)</li> </ul>
6	2	<b>Costos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ganancia bruta, costos y porcentajes</li> <li>Recolección de datos para análisis</li> <li>Rentabilidad</li> <li>Resolución de casuística seleccionada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de tema según sesión correspondiente a través de plataforma zoom (facilitador).</li> <li><b>Proyección de video:</b> Se proyecta Video explicativo de "cómo obtener ganancia bruta, costos y porcentajes".</li> <li>Breve análisis de video</li> <li>Feedback de facilitador</li> <li>Exposición de contenidos (facilitador)</li> <li><b>Trabajo Grupal (04)</b></li> <li>Se organizan grupos de trabajo.</li> <li>Aplicando casuística seleccionada, calculan:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo</li> <li>Diapositiva</li> <li>Separata</li> <li>Pc/ Laptop</li> <li>Internet</li> <li>Video</li> <li>Casuística seleccionada: Ficha de estructura de costos (excel)</li> </ul>

			✓ Estructura de costos (Formato Excel) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resaltan conclusiones</li> <li>• Cierran sesión.</li> </ul>	
--	--	--	---	--

<b>UNIDAD DIDÁCTICA IV</b>
<b>ELABORACIÓN DE UN PERFIL DE CARTA MENÚ</b>

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** 1.4

**PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):**

- Diseñar una carta menú para un establecimiento de restaurante o servicio afín, a nivel de perfil, empleando criterios para su presentación y exposición en una rúbrica.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
7	2	<b>Diseño de la Carta Menú</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterios para su diseño</li> <li>• Elaboración de la carta de menú: Perfil de Carta menú (preseleccionada).</li> </ul>	<b>Trabajo Grupal (05)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada grupo elabora el Perfil de una Carta menú (Carta preseleccionada en la sesión 03), aplicando los criterios aprendidos durante el desarrollo del curso, orientada a la mejora de la Carta inicial.</li> <li>• El facilitador, asesora y monitorea el diseño del perfil de cada Carta menú, realizada de manera grupal por los participantes.</li> <li>• Facilitador: evalúa avance, según criterios de diseño</li> <li>• Cierran sesión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sílabo</li> <li>• Diapositiva</li> <li>• Separata</li> <li>• Pc/ Laptop</li> <li>• Internet</li> <li>• Rúbrica (criterios de diseño de carta)</li> <li>• Perfil de Carta menú</li> </ul>
8	2	<b>Evaluación final:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición y presentación de trabajos</li> </ul>	<b>Evaluación final (Tarea Grupal)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada grupo expone brevemente las características del Diseño de sus cartas (plataforma zoom).</li> <li>• Feedback de facilitador a cada una de las cartas elaboradas.</li> <li>• Presentación de producto final (Perfil de diseño de carta) hasta 48 hrs de culminada la última sesión de capacitación.</li> <li>• Cierre de curso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sílabo</li> <li>• Diapositiva</li> <li>• Separata</li> <li>• Pc/ Laptop</li> <li>• Internet</li> <li>• Perfil de Carta Menú</li> </ul>

#### VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>
El curso se desarrollará en la modalidad A distancia. Se aplicará métodos pedagógicos participativos (individual y grupal). Asimismo, se hará uso de materiales audiovisuales (video, diapositivas, separata, etc.), según lo determine el desarrollo de cada sesión. Las estrategias para el logro de aprendizajes serán: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo Individual</li> <li>• Trabajo Grupal</li> <li>• Análisis de caso</li> <li>• Exposición</li> <li>• Debate</li> <li>• Feedback</li> </ul>

#### VII. EQUIPOS Y MATERIALES

Sílabo, diapositivas, separata, video, PC/laptop/ o table, casuística seleccionada, Carta menú Inicial (insumo base), rúbrica de diseño, plataforma zoom.

### VIII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación Unidad I: Trabajo Individual (Aplicación de cuestionario: Identificar fundamentos y conceptos clave para diseñar una carta menú).	10%	100%
2	Evaluación Unidad II: Trabajos Grupales 01+Trabajo grupal 02 (Aplicar estrategias de marketing para diseñar una Carta Menú).	15%	
3	Evaluación Unidad III: Trabajo Grupal 03+ Trabajo Grupal 04 (Aplicar casuísticas de cálculo: recetas estándar y costos).	15%	
4	Evaluación Unidad IV: Trabajos Grupales 05 (Evaluar avance de Diseño de Carta menú).	20%	
5	Evaluación final: Trabajo Grupal (Exponer y presentar Carta Menú final (Nivel Perfil).	40%	

#### Normas específicas del Curso/ Módulo

1. Es indispensable la asistencia del participante en un 70%
2. Participación permanente del participante, siendo promediable a través de sus intervenciones (Trabajo: individual y grupal).
3. Se otorgará certificados a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 13.
4. Los participantes deberán conocer el funcionamiento básico de ofimática (deseable).
5. Requisito indispensable: el participante deberá contar con un dispositivo móvil con internet (laptop/table u otro) para la evaluación final.
6. Evaluación final: El perfil de la Carta menú, podrá ser presentada hasta 48 hrs de culminada la última sesión.
7. Es indispensable la existencia de Una Carta Menú Inicial por cada grupo, cuya elección será realizada por el grupo de manera libre (requisito indispensable).

### IX. BIBLIOGRAFÍA

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Durón, C. (2020). *Ingeniería del menú*. México. Editorial Trillas
- Durón, C. (2020). *Teoría de Costos de alimentos*. México. Editorial Trillas
- Veliz, D. (2019). "Propuesta de mejora de la carta del Restaurante Asya by the Sea, La Jolla, basado en la Ingeniería del Menú". Tesis de Suficiencia Profesional. Recuperado de: <https://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/ULCB/57/Trabajo%20Suficiencia%20Profesional-Veliz%20Lindo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- De Tomas, D. (14 de abril de 2020). *Ingeniería del menú explicado en Excel*. [video]. Aberas consultores-Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Y-2ly-gYAA0>
- Revista Encebar #20 (10 de agosto de 2018). *¿Cómo calcular el costo de una comida?* . [video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=GUaiWDkxGP4>