

Tema 9. DISEÑO DE MENÚS

Dra. M. Arroyo Izaga

Dpto. Farmacia y Ciencias de los Alimentos. Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Objetivo: conocer los aspectos relevantes en la planificación de diferentes tipos de menús

ÍNDICE

1. Introducción
 2. Tipos de menús
 3. Consideraciones esenciales para planificar el menú
 4. Estructura de los menús
-

ÍNDICE

1. Introducción

2. Tipos de menús

3. Consideraciones esenciales para planificar el menú

4. Estructura de los menús

Menú o minuta

- “Lista de platos que el servicio de Restauración colectiva ofrece a sus clientes a un precio determinado”.
 - **Variedad y precio** en consonancia con la categoría del establecimiento.
-

Planificación de menús

- Ingredientes a servir
- Cuándo se van a servir

**Programa/s
informático/s**



Selección según criterio/s explícito definido

Lista de ingredientes



Requerimientos cuanti- y cualitativos

- ❑ materiales y sistemas de compra e inventario
 - ❑ facilidades y equipamiento
 - ❑ personal de servicio y
 - ❑ actividades del servicio de Restauración
-

Funciones del menú impreso

- Informar al personal

*Información clara
fácil de interpretar*

- Encargar
- Preparar
- Servir

- Informar al cliente o consumidor

- Disponible
 - Cómo se ha cocinado
 - Cuánto le costará
-

Menú impreso: términos exactos


- Términos expresados con **exactitud** (en caso contrario puede revertir negativamente).
- Por ley “Cualquier persona que en su comercio o negocio aplique una descripción falsa a cualquier mercancía o suministro u ofrezca productos con una descripción falsa será culpable de **delito**”.

- *Paté de la casa*
- *Filetes fritos de lenguado*
- *Bistec de ternera de 250 g*
- *Lenguado frito*
- *Bistec asado a la parrilla*

Descripción del menú

- ❑ Calidad
- ❑ Tamaño → *Algunos establecimientos → raciones de distintos tamaños*
- ❑ Preparación
- ❑ Composición del plato



Fotografía con Licencia  BY-NC-ND

<http://umami.typepad.com/umami/2007/11/auberge-du-mout.html>

ÍNDICE

1. Introducción

2. Tipos de menús

3. Consideraciones esenciales para planificar el menú

4. Estructura de los menús

Tipos de menús

- A) Menú del día (o de precio fijo)
 - B) A la carta
 - C) Menú para reuniones o fiestas
 - D) Menús étnicos o de especialidades
 - E) Menús para hospitales
 - F) Menús para trabajadores
-

Tipos de menús

A) Menú del día (o de precio fijo)

B) A la carta

C) Menú para reuniones o fiestas

D) Menús étnicos o de especialidades

E) Menús para hospitales

F) Menús para trabajadores

Menú del día

- 2 o 3 platos con un precio establecido.

***Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones
BOE de 21 de Julio de 1981***

Artículo 1º “Los restaurantes clasificados en las categorías de tres, dos y un tenedor, deben ofrecer al público al menos un “menú de la casa”, en el que, bajo un precio global, estén incluidos el pan, vino y postre”.

Menú del día

***Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones
BOE de 21 de Julio de 1981***

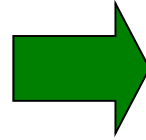
***Artículo 2º “En el mismo impreso de la “carta de platos”,
y en forma destacada, dentro de un recuadro, se hará
constar la existencia y precio del “menú de la casa”...”.***

Menú del día

- **Diseño de ofertas a medida:**
 - Menú básico
 - Menú superior
 - Menú gastronómico
 - Deben diferenciarse y no tener puntos en común
→ confusión.
 - Este menú permite:
 - ajustarse a las necesidades de cada cliente
 - planificar la gestión de provisiones
 - simplificar el trabajo de comedor
-

Menú del día

- **Menús especiales:**
 - ❑ Menú hipocalórico
 - ❑ Menú hiposódico
 - ❑ Menú sin gluten
 - ❑ etc.



**Mejorar la
calidad de vida de
ciertos clientes**



Tipos de menús

A) Menú del día (o de precio fijo)

B) A la carta

C) Menú para reuniones o fiestas

D) Menús étnicos o de especialidades

E) Menús para hospitales

F) Menús para trabajadores

A la carta

- Menú con precios individuales para cada plato.
 - El cliente confecciona su propio menú.
 - Los platos se preparan al solicitarlos (espera para recibir el servicio).
-

A la carta

Entrantes

- Tartar de salmón y aguacate.... __euros
Sopa de pescado __euros
Lasaña con hongos __euros
Pencas rellenas de bacalao __euros
Piquillos rellenos de carne __euros

Pescados

- Merluza rebozada __euros
Lenguado a la plancha __euros
Rodaballo a la plancha con apio.. __euros


Carnes

- Rabo de buey al vino tinto..... __euros
Terrina de cordero con patatas .. __euros
Delicias de solomillo con verduras. __euros

Postre

- Soufflé con frambuesas..... __euros
Tarta de la casa __euros
Fruta del tiempo __euros



Fotografías con Licencia  BY-NC-ND

http://culturas-beraber.blogspot.com.es/2008_09_01_archive.html

Tipos de menús

A) Menú del día (o de precio fijo)

B) A la carta

C) Menú para reuniones o fiestas

D) Menús étnicos o de especialidades

E) Menús para hospitales

F) Menús para trabajadores

Menús para reuniones o fiestas

- **Menús concertados**

- servicio a un precio determinado que incluye extras: vinos, cafés, licores, etc.

- Todos los comensales inician la comida al mismo tiempo:

- no incluir platos como bistec o *soufflé* para muchos comensales.

- Alimentos de temporada →

- asegurarse de que se dispondrá de esos alimentos si el menú se imprime por adelantado.
-

Menús para reuniones o fiestas

Jamón ibérico de bellota
Cocktail de gambas y piña
Nécora cocida

Revuelto de bacalao sobre salsa de chipirones

Crêpe relleno de txangurro

Langostinos a la plancha

Merluza con almejas

Sorbete de mora

Solomillo con salsa de setas

Tarta milhojas con crema inglesa

BEBIDAS

Rosado, Homenaje

Tinto, Berberana, Reserva
Cava, Marqués de Monistrol,

Reserva Especial Brut

Agua mineral

Café y Licores

Tipos de menús

A) Menú del día (o de precio fijo)

B) A la carta

C) Menú para reuniones o fiestas

D) Menús étnicos o de especialidades

E) Menús para hospitales

F) Menús para trabajadores

Menús étnicos o de especialidades

Bistec, pesado, pasta,
vegetariano, etc.

■ Precio fijo o individuales

- ❑ Cocina árabe
- ❑ Cocina india (cocina hindú)
- ❑ Cocina japonesa (plato principal y dos más pequeños, sopa y arroz)
- ❑ Cocina tailandesa
- ❑ Cocina vietnamita
- ❑ etc.

étnicos



Fotografía con Licencia  BY-NC-SA

<http://www.flickr.com/photos/jennol/3803320257/>

Tipos de menús

- A) Menú del día (o de precio fijo)
 - B) A la carta
 - C) Menú para reuniones o fiestas
 - D) Menús étnicos o de especialidades
 - E) Menús para hospitales**
 - F) Menús para trabajadores
-

Menús para hospitales

- El paciente recibe una **tarjeta menú** el día anterior y marca sus preferencias.

Tema 13. Alimentación hospitalaria

Tipos de menús

- A) Menú del día (o de precio fijo)
 - B) A la carta
 - C) Menú para reuniones o fiestas
 - D) Menús étnicos o de especialidades
 - E) Menús para hospitales
 - F) Menús para trabajadores**
-

Menús para trabajadores

- Varían en composición y cantidad según la política de la empresa.
- 2 o 3 platos (\approx menú del día).
- Servicio a la carta.

Tema 11. Elaboración de dietas en comedores de adultos

ÍNDICE

1. Introducción
 2. Tipos de menús
 3. Consideraciones esenciales para planificar el menú
 4. Estructura de los menús
-

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Consideraciones esenciales

1) Tipo de establecimiento

- 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente**
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Tipo de cliente

- **Potenciales consumidores:**
 - **a corto plazo** (ej. hospital, estancia hospitalaria \approx 5 días) \rightarrow intervalo de repetición corto, requerimientos de variedad reducidos.

MENÚ CÍCLICO: se planea secuencialmente y se repite a intervalos regulares.

Tipo de cliente

- **Potenciales consumidores:**
 - **a largo plazo** (ej. comidas institucionalizadas que se consumen durante meses o años) → variar para prevenir la monotonía.

MENÚ CÍCLICO de secuencia larga (3-5 semanas)

Cambios de ciclo con cada estación

Menús cíclicos

VENTAJAS:

- Ahorrar tiempo (pueden necesitar modificaciones).
- Permiten preparar todas las raciones para un ciclo completo (congelación, cocinado).
- Mayor eficacia en tiempo y mano de obra.
- Reducción del nº de ingredientes almacenados (facilitan la planificación de las compras).


DESVENTAJA:

- En establecimientos con clientela fija, el ciclo debe ser lo suficientemente prolongado (monotonía).
-

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
- 2) Tipo de cliente
- 3) Normas religiosas**
- 4) Preferencias
- 5) Monotonía y variedad
- 6) Época del año
- 7) Hora del día
- 8) Margen de precios



Fotografía con Licencia  BY-SA

<http://www.geograph.org.uk/photo/1555673>

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias**
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Preferencias

- “Estados afectivos que expresan el grado en que gusta un determinado alimento”.



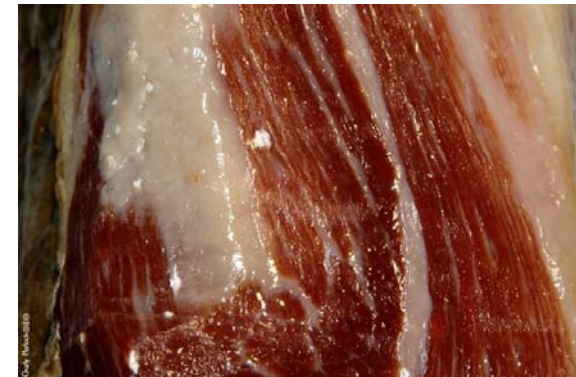
Fotografía con Licencia  BY-SA


<http://www.fotolibre.org/displayimage.php?album=481&pos=7>



Fotografía con Licencia  BY-SA

<http://www.fotolibre.org/displayimage.php?album=481&pos=5>



Fotografía con Licencia  BY-SA

<http://www.fotolibre.org/displayimage.php?album=481&pos=4>



Formulario para evaluar preferencias alimentarias

9 ←————→ 1	
gusta muchísimo	disgusta muchísimo
1. Zumo de naranja	9 8 7 5 4 3 2 1
2. Zumo de uva	9 8 7 5 4 3 2 1
3. Pan integral	9 8 7 5 4 3 2 1
4. Salsa de mantequilla	9 8 7 5 4 3 2 1
5. Pastel de crema de chocolate	9 8 7 5 4 3 2 1
6. Macedonia	9 8 7 5 4 3 2 1
7. Plátano	9 8 7 5 4 3 2 1
8. Pastel de limón	9 8 7 5 4 3 2 1
9. Puré de patatas	9 8 7 5 4 3 2 1
10. Pastas de té	9 8 7 5 4 3 2 1
11. Cordero asado	9 8 7 5 4 3 2 1
12. Galletas	9 8 7 5 4 3 2 1

Preferencias

- Selección de alimentos que resultan **familiares**.
- Los datos de preferencias son **buenos predictores del consumo**.

Para cada alimento pueden obtenerse 2 calificaciones en base a las preferencias:

- **Índice de popularidad**
- **Índice de preferencia de combinación**

- Las preferencias varían. Muestreo continuo para **monitorizar cambios y mantener aceptación** del menú.
-

Preferencias

- La relación entre preferencias y selección no es perfecta:
 - Algunos alimentos gustan y se seleccionan frecuentemente, **independientemente de la monotonía**.
Leche, zumo de naranja, huevos, manzanas
 - Otros alimentos gustan pero su elección es menos frecuente, están **sujetos a la monotonía** (supera la preferencia).
Filete, pollo, patatas fritas
 - Otros alimentos no gustan mucho pero se seleccionan con frecuencia. **No están sujetos a la monotonía y la preferencia es menos importante**.
Café, té

preferencia

monotonía

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad**
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Monotonía y variedad

- **Monotonía:** insatisfacción por la frecuencia o repetición cíclica de alimentos o de aspectos organolépticos.
 - **Variedad:** cuanto más tiempo haya transcurrido desde la última vez que comió un alimento, mayor será el deseo de consumo.
-

Introducir variedad en los menús

- Tipo de alimento
 - Sabor
 - Color
 - Texturas, formas
 - Consistencia, T^a
 - Métodos de preparación
-

Introducir variedad en los menús

- **Tipo de alimento**
- Sabor
- Color
- Texturas, formas
- Consistencia, T^a
- Métodos de preparación

Grupo de alimentos con característica común



Fotografía con Licencia (CC) BY-NC-ND

<http://albahacaycanela.blogspot.com.es/2007/04/por-madrid-grupo-vips.html>

Introducir variedad en los menús

- Tipo de alimento
- **Sabor**
- Color
- Texturas, formas
- Consistencia, T^a
- Métodos de preparación

Dimensiones:

- propiedad
 - interés
 - intensidad
 - duración
-

Introducir variedad en los menús

- Tipo de alimento
- Sabor
- **Color**
- Texturas, formas
- Consistencia, T^a
- Métodos de preparación

Los colores de los alimentos incluyen interpretaciones personales y emocionales.
No se pueden aceptar generalizaciones.

Introducir variedad en los menús

- Estudio de los efectos psicológicos de varios colores sobre el apetito:
 - **Colores buenos:** rojo, rojo-naranja, rosa, amarillo “mantequilla” y verde claro.
 - **Colores malos:** púrpura, violeta, amarillo-verde, naranja-amarillo, gris y oliva.
 - **Colores vivos:** pueden ser desagradables, sobre todo verdes.
-

Introducir variedad en los menús

- Tipo de alimento
- Sabor
- Color
- **Texturas, formas**
- Consistencia, T^a
- Métodos de preparación

Contrastes

Introducir variedad en los menús

- Tipo de alimento
- Sabor
- Color
- Texturas, formas
- **Consistencia, T^a**
- Métodos de preparación

Niños, ancianos, enfermos,
etc.


Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año**
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

Época del año

- T^a ambiente (ciertos platos son más adecuados cuando hace frío o calor).
- Suministro de productos de temporada.



Fotografía con Licencia  BY

<http://www.arteyfotografia.com.ar/3111/fotos/219477/>

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día**
 - 8) Margen de precios
-

Hora del día

- Desayuno, desayuno tardío, almuerzo, merienda, cena, etc.



Fotografía con Licencia  BY-NC-SA
<http://www.wshop.idv.tw/fanism/?p=1162>

Consideraciones esenciales

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios**
-

Margen de precios

- Adecuar la relación calidad-precio.

A) Coste absoluto
B) Coste relativo (evaluación subjetiva)

- Relación entre expectativas del consumidor y servicio.
-

Recomendaciones para confeccionar un menú

1. No repetir una o varias salsas iguales o derivadas de la misma básica.

Crema de nécoras y Merluza langostada
Salsa holandesa (yemas de huevo, mantequilla, limón y agua) y
salsa bearnesa (yemas de huevo, mantequilla, chalotas,
vino blanco, especias)

2. No repetir la misma guarnición.
 3. Evitar expresiones o denominaciones similares.
-

Recomendaciones para confeccionar un menú

4. Evitar incluir dos carnes rojas o blancas, así como dos frituras.
 5. Evitar los adornos repetitivos.
 6. Evitar incluir comidas “fuertes” en los menús de cena.
-

ÍNDICE

1. Introducción
 2. Tipos de menús
 3. Consideraciones esenciales para planificar el menú
 4. Estructura de los menús
-

Estructura de los menús

- A) Extensión
 - B) Diseño
 - C) Lenguaje
 - D) Presentación
-

Estructura de los menús

A) Extensión

B) Diseño


C) Lenguaje

D) Presentación

Extensión

- No existe relación entre la extensión y la calidad del menú. Ni demasiado reducido, ni demasiado amplio.



Fotografía con Licencia  BY-NC-ND
<http://www.fototraspi.com/index.php?showimage=328>

En general, es preferible ofrecer menos platos de buena calidad.

Estructura de los menús

A) Extensión

B) Diseño

C) Lenguaje

D) Presentación

Diseño

- Determinado por la frecuencia con que se cambia el menú.
 - Un mal diseño perjudica al producto y a la imagen del servicio de Restauración colectiva.
-


Estructura de los menús

- A) Extensión
 - B) Diseño
 - C) Lenguaje**
 - D) Presentación
-

Lenguaje

- Descripción exacta (que permita su identificación).



Fotografía con Licencia  BY-NC-SA

<http://capl.washjeff.edu/browseresults.php?langID=7&photoID=733&size=l>

Estructura de los menús

- A) Extensión
- B) Diseño
- C) Lenguaje
- D) Presentación**



Presentación

- Comedor de empresa.
- Cama de hospital.
- Restaurante (camarero/a).



Fotografía con Licencia (CC) BY-SA

<http://www.flickr.com/photos/juantiagues/5573929974/>

Presentación brusca → reduce las expectativas

ÍNDICE –Resumen–

1. Introducción

- **MENÚ o minuta:** lista de platos que el servicio de restauración colectiva ofrece a sus clientes a un precio determinado.

2. Tipos de menús

3. Consideraciones al momento de elaborar el menú

- **FUNCIONES** del menú:
 - Informar al personal
 - Informar al cliente o consumidor

4. Estructura de los menús

ÍNDICE –Resumen–

1. Introducción

2. Tipos de menús

- A) Menú del día (o de precio fijo)
 - B) A la carta
 - C) Menú para reuniones o fiestas
 - D) Menús étnicos o de especialidades
 - E) Menús para hospitales
 - F) Menús para trabajadores
-

ÍNDICE –Resumen–

1. Introducción
2. Tipos de menús
3. Consideraciones esenciales para planificar

- 1) Tipo de establecimiento
 - 2) Tipo de cliente
 - 3) Normas religiosas
 - 4) Preferencias
 - 5) Monotonía y variedad
 - 6) Época del año
 - 7) Hora del día
 - 8) Margen de precios
-

ÍNDICE –Resumen–

1. Introducción
2. Tipos de menús
3. Consideraciones esenciales para planificar el menú
4. Estructura de los menús

A) Extensión

B) Diseño

C) Lenguaje

D) Presentación

Bibliografía

- Eckstein E. Menu Planning. 3th edition. Inc. Connecticut: The Avi Publishing Company; 1983.
 - Hudson NR. Management practice in dietetics. Wadsworth/Thomson. Belmont, California; 2000.
 - Planificación del menú. En: Kinton R, Ceserani V, Fosket D. Teoría del catering. Ed. Acribia; 2000. p. 229-253.
-