

ABP "Restaurante Vidasana"

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Objetivo
2. Tarea
3. Procesos
4. Recursos
5. Evaluación



1. OBJETIVO

Como bien dice el dicho, "Como te cuidas, duras". La alimentación es fundamental en nuestras vidas, y llevar una dieta equilibrada junto con la práctica de deporte nos permite tener una vida saludable y por lo tanto disfrutar de calidad de vida.

Los dueños del "Restaurante Vidasana", tres socios que participan en el negocio aportando 45.000 €, 35.000 € y 20.000 €, han solicitado nuestros servicios para que les confeccionemos una carta de menús enfocada a personas que quieran comer bien, barato y sano.

2. TAREA

El trabajo a realizar consiste en confeccionar una carta de 6 menús, uno para cada día de la semana (el lunes no abren), al que se anexará toda la información necesaria para dicho estudio.

Se puede realizar en 3 - 4 sesiones, aunque se puede alargar según el desarrollo del proyecto.

3. PROCESOS

Formación de grupos

La forma más aconsejable es hacer grupos heterogéneos de 2 alumnos, aunque también existe la opción de que los propios alumnos formen los grupos. Se designarán los siguientes roles:

1. Diseñador, será el responsable de diseñar la carta y coordinar el proyecto a partir de las condiciones
2. Investigador, buscará la información

Desarrollo de los contenidos

Las condiciones son las siguientes:

1. Cada menú debe contener: un primer plato, segundo plato y un postre
2. Los menús deben ser variados cada día, evitando repeticiones
3. Se valorará positivamente la introducción de platos típicos de la zona
4. Se debe incluir un estudio económico:
 - a. Contenido calórico de cada menú (máximo 800 cal.) ¡Asesoramiento Dpto. Ciencias Naturales!
 - b. Costes de cada menú (hay que indicar la fuente de donde se sacan los precios y las tablas de precios).

- c. Materias primas necesarias, se indicarán las tres recetas (de los dos platos y el postre) y se extrapolarán a 50 comensales, que son los clientes de media que se espera van a tener cada día
- d. Beneficio bruto de cada menú a falta de restar el resto de costes, sabiendo que el precio de cada menú es de 11,95€ IVA incluido (hay que descontar el IVA)
- e. Beneficio anual de cada socio (descansan 4 semanas al año)
- f. En el caso de que los socios decidieran invertir los beneficios netos (20% de los beneficios brutos) de un año en el banco, calcula los intereses que obtendrían por el método de interés simple y por el método de interés compuesto
- g. Otros cálculos que se consideren necesarios u oportunos...

4. RECURSOS

- [Proporcionalidad numérica \(básico\)](#)
- [Repartos proporcionales \(básico\)](#)
- [Porcentajes por regla de tres \(básico\)](#) - [Porcentajes por razón \(básico\)](#)
- [Variaciones porcentuales \(básico\)](#) - [Variaciones porcentuales \(ampliación\)](#)
- [Interés simple y compuesto \(básico\)](#) - ABP

5. EVALUACIÓN

Rúbrica de evaluación

Concepto	0	5	10	Peso	Total
Carta de 6 menús	Diseño muy flojo y no claro	Diseño aceptable y claro	Buen diseño y claro	x 0,25	
Estudio económico	Pocos cálculos y dudosos	Incumple alguna condición. Presenta bastantes cálculos, correctos y claros	Cumple las condiciones. Están todos los cálculos necesarios, son correctos y bien presentados	x 0,75	
Nota					

Si se decide hacer la presentación en clase, puede valer el 25% de nota, ajustando el resto de pesos.

NOTA: El diseño del proyecto está influenciado por el trabajo de otro proyecto de [Antonio Omatos](#).