

# ABP “Restaurante Vidasana”

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. Objetivo
- 2. Tarea
- 3. Recursos
- 4. 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 consiste en confeccionar una cartulina (para luego colgarla) que contenga:

- una carta de 3 menús para comidas (viernes, sábado y domingo) con las siguientes condiciones:
  - Cada menú debe contener: un primer plato, segundo plato y un postre (máximo 800 kcal por menú, se debe citar la fuente de donde se han extraído las calorías)
  - Los menús deben ser variados cada día, evitando repeticiones
  - Se valorará positivamente la introducción de platos típicos de la zona
- un estudio económico:
  - Para cada semana, las materias primas necesarias (se debe citar la fuente de donde se han extraído los precios), 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

TABLA DE AYUDA (para 55 comensales)					
DÍA: <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo					
PLATO: <input type="checkbox"/> Plato 1 <input type="checkbox"/> Plato 2 <input type="checkbox"/> Postre Nombre:.....					
Ingrediente	Cantidad (indica: kg, g, litros...)	Valor calórico referencia (Kcal/100g, Kcal/100ml...)	Valor calórico del plato (Kcal)	Coste (indica: €/kg, €/litro...)	Coste
				[Fuente]	

- Beneficio semanal, sabiendo que el precio de cada menú es de 11,95€ IVA incluido y considerando los siguientes costes:
  - Materia prima (ingredientes)
  - Bebida 0,50€ por bebida
  - Otros costes: mano de obra, suministros de luz, agua... (20% del precio del menú)
- Beneficio anual del restaurante y de cada socio (como descansan por vacaciones 4 semanas al año, 48 semanas)
- Otros cálculos que se consideren necesarios u oportunos...

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

## Formación de grupos

La forma más aconsejable es hacer grupos heterogéneos de 2 alumnos. 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

## 3. 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](#)

## 4. EVALUACIÓN

### Rúbrica de evaluación

Concepto y peso	10	5	0	Total
Cartulina 10%	- Buen y original diseño	- Diseño aceptable	- Diseño muy flojo	
Carta de 3 menús 15%	- Buen y original diseño - Completas	- Diseño aceptable - Completas	- Diseño no claro - Incompletas	
Cálculo kcal 20%	- Buena y clara presentación - Cálculos correctos	- Presentación regular - Cálculos no claros y/o con errores	- Presentación deficiente - Con errores graves de cálculo	
Costes menús semanal 30%				
Ingresos y beneficio semanal 10%				
Beneficio anual 5%				
Beneficio de cada socio 10%				
			Nota	

Se puede hacer la presentación en clase (podría valer el 20% de nota, ajustando el resto de pesos).

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