

Creando mi Foodtruck	
Título del proyecto: Creando mi negocio Tema(s):	Duración: 2 a 3 semanas Grado: Intermedio y superior
INVESTIGACIÓN ENFOCADA	
<p>Pregunta guía: ¿Cómo diseño un “food truck” que sea exitoso?</p> <p>Sub preguntas</p> <p>Cada lección tiene sub preguntas que ayudan a desarrollar el proyecto</p>	
INDICADORES DE APRENDIZAJE	
<p>Descripción y propósito del proyecto:</p> <p>En esta lección de PBL los estudiantes trabajarán en colaboración para desarrollar un concepto para un “food truck”. Los estudiantes desarrollarán, diseñarán y crearán un “food truck” incluyendo el logotipo, calcular precios para el menú y diseñar el camión. Este proyecto está lleno de oportunidades para ser creativo, practicar múltiples habilidades matemáticas, aprender más sobre precios y marketing mientras se desarrollan habilidades de la vida real.</p>	<p>Competencias del Siglo XXI para ser enseñadas y evaluadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Colaboración <input checked="" type="checkbox"/> Pensamiento crítico <input type="checkbox"/> Comunicación (presentación) <input checked="" type="checkbox"/> Creatividad e innovación <input checked="" type="checkbox"/> Otro Resolución de problemas
<p>Objetivos:</p> <p>Calcular ecuaciones decimales</p> <p>Calcular conversiones entre decimales, fracciones y porcentajes</p> <p>Convertir medidas</p> <p>Comprender la ciencia nutricional básica,</p> <p>Desarrollar un plan de negocios</p> <p>Diseñar artísticamente un camión de comida</p> <p>Colaborar dentro para la ejecución del proyecto</p> <p>Conocer conceptos básicos de empresariado</p>	
Estándares de contenido: Estándares de matemáticas y español	
CONTEXTO	
Tipo de Proyecto:	Recursos:
<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Diseño del reto <input type="checkbox"/> Solución de problemas <input type="checkbox"/> Abordar un problema controversial <input type="checkbox"/> Abordar un problema local, nacional o internacional <input checked="" type="checkbox"/> Simulación <input type="checkbox"/> Escenario <input type="checkbox"/> Otros 	<p>Traer a alguien que tenga un food truck</p> <p>Video</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=eL51YP9wwkA</p>

RESULTADOS TANGIBLES: PRODUCTOS, ACTUACIONES, PRESENTACIONES Y / O SERVICIOS

Equipo	Individual	
EVALUACIÓN	Instrumento	REFLEXIÓN
<input checked="" type="checkbox"/> Participación en el grupo. <input type="checkbox"/> Cumplimiento de actividades. <input type="checkbox"/> Interacción con los otros miembros del grupo. <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje de contenidos. <input checked="" type="checkbox"/> Habilidades adquiridas. <input type="checkbox"/> Destrezas computacionales. <input type="checkbox"/> Sugerencias de mejora		<input type="checkbox"/> Reflexiones sobre aprendizaje <input type="checkbox"/> Reflexiones grupales <input type="checkbox"/> Reflexiones al final

Actividades para el desarrollo del proyecto

Introducción sobre los “foodtrucks”

- Chris sin límite- <https://www.facebook.com/brutamerica/videos/317092562418558/?v=317092562418558>
- Video ¿Cómo surgieron los ‘food trucks’
- ¿Cuántos de ustedes han comido en un “food truck”?
- ¿Qué clase de comida?
- ¿Qué creen que hace esa experiencia memorable?
- ¿Crees que sería fácil montar un food truck?
- Utilizando las preguntas como base, los estudiantes en clase abierta expresan todo lo que saben de los “food trucks”.

Recursos:

- ✓ Video: Como surgieron los “food trucks” <https://www.youtube.com/watch?v=9adj47IYnV8>
- ✓ Video: Camiones de Comida v restaurantes <https://www.youtube.com/watch?v=eL51YP9wwkA>
- ✓ Video: Joven síndrome down tiene su “food truck” <https://www.univision.com/noticias/chris-sin-lmites-el-camion-de-comida-que-un-joven-con-sindrome-de-down-abrio-en-puerto-rico-video>

1ra sesión- Conceptos Básicos del Negocio– Conceptos básicos- Personalización del negocio-

Se presenta el proyecto y se dividen en grupos. Pregunta inicial del grupo: ¿Tienen ideas de qué tipo de “food truck” les gustaría montar?

- Se presentan diferentes fotos de menús de “food trucks”
- Los estudiantes discuten diferentes aspectos de los menús presentados y proponen ideas de otras opciones.
- Cada grupo debe diseñar su propio “food truck”
- Cada grupo discute que clase de “food truck” van a tener y primeramente trabajan en el nombre y el tipo de logo que utilizarían. Presentan el menú sugerido de lo que venderían.

Hojas de trabajo

- ✓ Conceptos básicos de Negocio
- ✓ Creando el negocio
- ✓ Donde poner el negocio <https://www.elnuevodia.com/negocios/economia/nota/otromunicipiostringealosfoodtrucks-2510975/>

2nda Sesión - Trabajando el menú

Discusión del grupo- pregunta inicial ¿Cómo se diferencia el menú de un “food truck” de un restaurante?

Sesión de “brainstorming” sobre el menú- selección del menú- diseñando el menú- descripción del menú

¿Por qué crees que el menú de un “food truck” es más limitado?

¿Dónde se coloca el menú en un “food truck”?

Ver fotos de Menú ¿Qué les gustó de estos menús? ¿Cómo está organizado? ¿Son fáciles de entender?

Recursos

Cómo describir la comida en un menú <https://www.gediscovery.edu.pe/blog/describir-comida-menu-restaurante/>

Crea fácilmente un menú atractivo e intuitivo <https://blog.negociohost.com/2018/09/05/crea-facilmente-un-menu-atractivo-e-intuitivo-para-tu-restaurante/>

Hojas de Trabajo:

- ✓ Fotos de diferentes menús
- ✓ Ideas de menús
- ✓ Hoja para ayudar a describir tu selección de comida

3ra Fase- Comprando los ingredientes

Ajustando la receta, precios por unidad, suma de decimales, multiplicación de números enteros y fracciones, conversión de medidas

¿Cómo dueño del “food truck” como sabrías que y la cantidad a comprar?

¿Cómo establecerías el precio de la comida? ¿Qué debes tomar en consideración?

Con la lista de precios los estudiantes podrán estimar el costo de cada comida. Para ello es necesario que los estudiantes aprendan a ajustar sus recetas.

Deben calcular la cantidad de comida necesaria para 100 personas. Para aprender a calcular se provee la receta de un smoothie de fresas y limón.

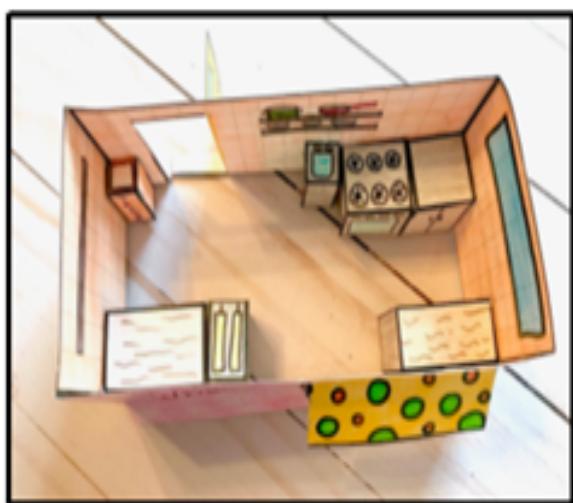
Hojas de trabajo

- ✓ Lista básica de precios
- ✓ Hoja para ajustar recetas

En sus grupos los estudiantes hacen su lista de colmado y costo estimado para 100 personas. Suman los costos de todo lo que van a comprar

5ta Fase Construyendo un Modelo 3D de tu “food truck”

Utilizar escalas para construir tu modelo

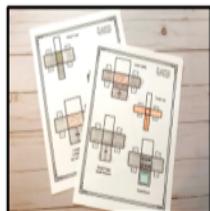
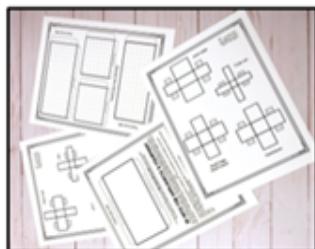


Utilizando los modelos presentados los estudiantes prepararán su modelo.

1. Cortar las cuatro paredes deben decorarlas antes de montarla. Utilizar cartulina dura para la parte de afuera de las paredes (las cuadrículas deben estar en la parte de adentro). Utilicen los tabs en la parte de los lados para pegar los lados



2. Coloreara el restante de las piezas y colorearlas.



Recursos:

- ✓ Modelos para montar el “food truck”
- ✓ Video: Otra opción Casa de contenedor

Presentación del proyecto:

La audiencia puede incluir otra clase, adultos de la escuela y hasta dueños de “food trucks” o restaurantes. La maestra asigna un presupuesto de “\$15.00” a la entrada para comprar en los food trucks (menos el de ellos). Una vez se han consumido el dinero y sumar las cantidades y así saber como les fue en su “primer día” como dueños del food truck.

Los estudiantes reflexionaran sobre como les fue y que cosas entienden deben cambiar para lograr un negocio exitoso.



Creando mi negocio

Tema

Grupo:

Actividad:

Fecha:

Conceptos Básicos del Negocio

¿Qué nombre le darán a su “food truck”?

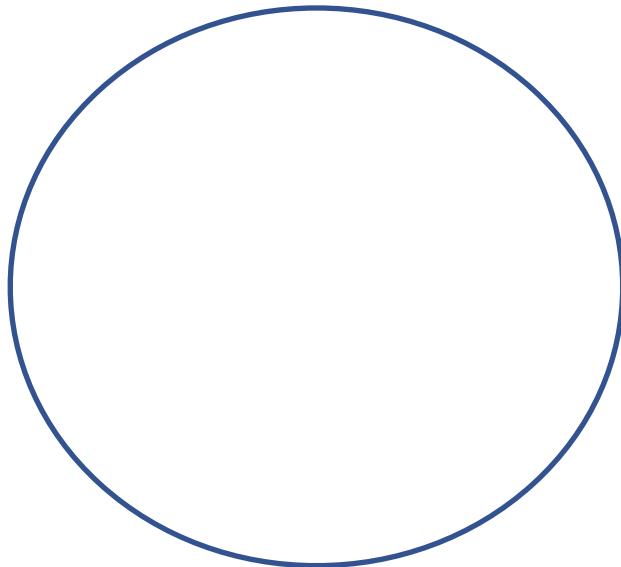
¿Qué tipo de comida servirán?

¿Dónde pondrás el “food truck”? Debes seleccionar un lugar que puedas tener muchas ventas. Escribir donde lo pondrán y porque seleccionaron ese lugar.

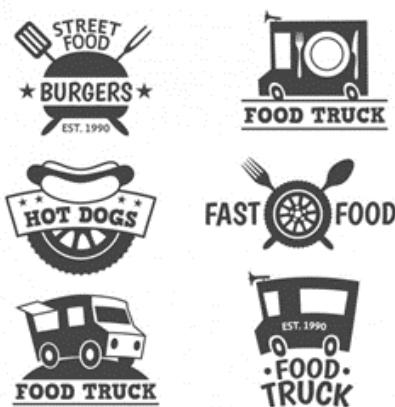
Creando tu negocio

Nombre del negocio

LOGO



Eslogan o frase breve, expresiva y fácil de recordar,
que se utiliza en publicidad comercial



designed by freepik.com



Deben crear un menú tan delicioso que los clientes quieran regresar todo el tiempo. Piensa tantas posibilidades como las que sean posibles y luego trabajarán en reducir el menú.

En un food truck no se pueden hacer muchas comidas. Reduce tu menú a 5 opciones de plato principal, 3 acompañantes, 2 postres y 4 bebidas.

Bebidas

(Refrescos, jugos naturales, batidas)

Plato principal

Acompañantes

Postres

Hoja para ayudar a describir tu selección de comida

Deben utilizar descripciones que sean apetecibles. Este documento te ayuda al describir tu plato.



LISTA BASICA DE PRECIOS DE COMESTIBLES

Esta lista de precios los ayudará al establecer el costo de su menú. No todos los productos están en la lista. Si van a preparar algo diferente deben indagar los precios.

CARNES		PANES	
Carne molida	\$2.25lb	Paquete de pan de sándwich	\$2.48 (22 lascas)
Carne de cerdo molida	\$3.80lb	Pan de Hamburger	\$2.19 (paquete de 8)
Carne de pavo molida	\$4.39lb.	Pan de Hot Dog	\$3.48 (paquete de 8)
Pechuga de pollo	\$4.75lb.	Tortillas	\$2.50 (10 tortillas suaves)
Jamón cocido	\$4.00lb.	Caja de tacos	\$2.50 (8 tacos duros)
Mortadella	\$3.98lb.	PRODUCTOS LACTEOS	
Bacon	\$2.98 10 lascas	Quesos (americano, suizo, Sharp, de bola)	\$3.99 (12 lascas)
Hot dogs	\$2.64 el paquete de 8	Queso rallado	\$3.49
Bistec de res machacado	\$2.28lb	Margarina	\$1.99 (4 barras)
FRUTAS Y VEGETALES		Leche	\$4.29 48 oz.
Guineos	\$0.54c/u	Mantecado	\$5.28 (48 Oz.)
Chinas	\$0.98lb (2 chinas)	OTROS PRODUCTOS	
Manzanas	\$3.99 (paquete 3lb 6 manzanas)	Café	\$3.99 14 oz.
Blueberries	\$3.98 paquete 6 oz.	Harina	\$1.99 2lb.
Lechuga romana	\$2.99	Azúcar	\$1.78 2lb.
Cebolla	\$3.19lb. (5 cebollas)	Ketchup	\$2.65 20oz.
Tomate	\$3.10 paquete de 3	Mostaza	\$2.05 8oz
Pimientos	\$2.50 lb (3)	Jaleas	\$1.69
Papas	\$0.88 paquete 3 lb.	Mayonesa	\$2.69 15oz
JUGOS		Refrescos	
Jugo de China	\$5.99 54 oz	Coca Cola	\$3.39 8pk 10 oz
Limonada	\$4.89 52oz	Sprite	\$3.99 12 pack 8oz.
Latitas de jugo	\$0.45 7.1oz	Pepsi	\$2.99 8pk 12oz
		Jarritos	\$1.00 c/u
Otros		Postres	
Fresas	\$3.50 2 tazas	Bizcocho queso	\$3.29 10oz
Limón concentrado	\$3.60 8 oz.	Mini Muffins	\$4.25 12
Miel	\$3.80 10oz		
Yogurt	\$0.95 1 taza		

LISTA BASICA DE PRECIOS DE OTROS PRODUCTOS

PRODUCTOS PARA SERVIR		Productos para cocinar	
El costo de estos utensilios se debe incluir en el costo de la comida		El costo de estos utensilios debe prorratarse por día e incluir en el costo total	
500 bandejas de cartón individuales desechables	\$12.00	Cucharas para servir (2)	\$6.00
50 vasos de cartón	\$8.00	Tenazas	\$3.00
1,000 tenedores plásticos	\$10.00	Cucharón	\$3.00
1,000 cucharas plásticas	\$10.00	Cortador de pizza	\$4.00
1,000 cuchillos plásticos	\$10.00	Espátula	\$2.00
1,000 platos de cartón	\$70.00	Cuchillo grande de Chef	\$12.00
1,000 platos hondos	\$60.00	Cuchillo pequeño de Chef	\$9.00
500 sorbetos	\$3.00		
4,000 servilletas	\$15.00	Enseres	
Utensilios con tapa para llevar 200	\$30.00	Grill para sándwich	\$100.00
Papel de aluminio 20 pies	\$3.00	Freidora	\$100.00
		Sartenes (3)	\$40.00
Muebles y electrodomésticos		Licuadora	\$30.00
Mesa de trabajo	\$100.00	Bowls para guardar (3)	\$25.00
Refrigerador grande	\$1,300.00	Tazas de medir	\$7.00
Freezer pequeño	\$1,000.00	Cucharas de medir	\$3.00
Estufa	\$900.00		
Fregadero	\$85.00		
Horno de Pizza	\$325.00		
Grill	\$500.00		
Zafacón	\$25.00		



Para aprender a ajustar tus recetas

SMOOTHIE DE FRESAS Y LIMON

Esta receta sirve un vaso de 12 oz.



- ½ taza de leche
- 1 taza (8oz.) de yogurt de fresa
- 2 cucharadas jugo de limón
- 2 cucharadas de miel
- 2 tazas de fresas frescas
- 4 cubos de hielo

Poner todos los ingredientes en una licuadora hasta que este como un smoothie

Si necesitas servir este smoothie para 100 personas, cada día, cuanto necesitarías.
Multiplica la cantidad por 100

RECETA PARA 100 VASOS DE 12 OZ.

- leche 2
- taza (8oz.) de yogurt de fresa
- cucharadas de jugo de limón
- cucharadas de miel
- tazas de fresas frescas
- cubos de hielo

2 cucharadas= 1 oz.

16 tazas = 1 galón

2 tazas= 1 pinta



Ingrediente	Costo
Yogurt	
Leche	
Jugo de Lima	
Miel	
Fresas	
Total del Costo	

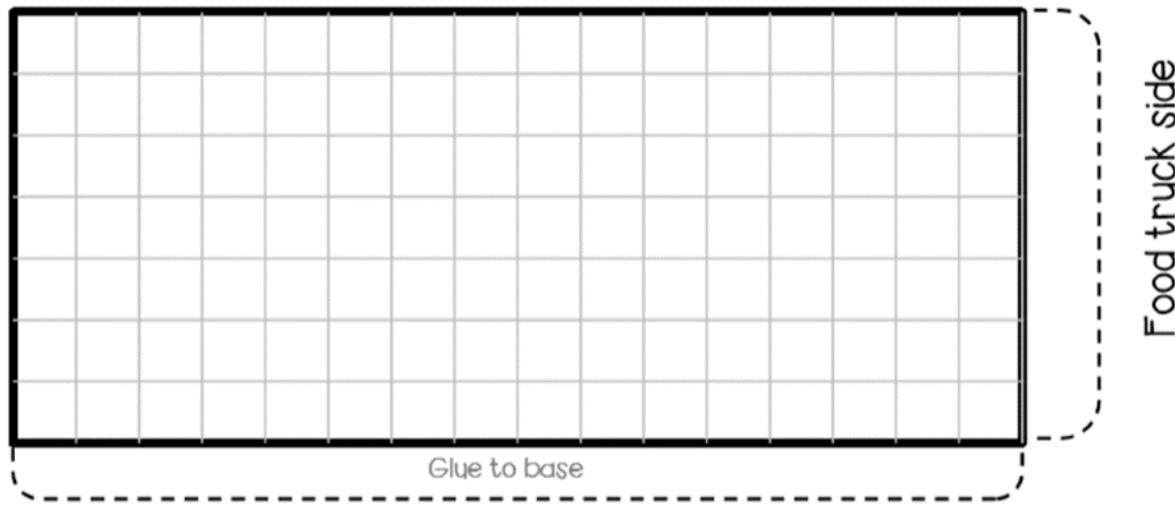
Para calcular el costo por unidad debes:

Sumar el costo de los ingredientes/dividirlo entre 100= Costo por vaso

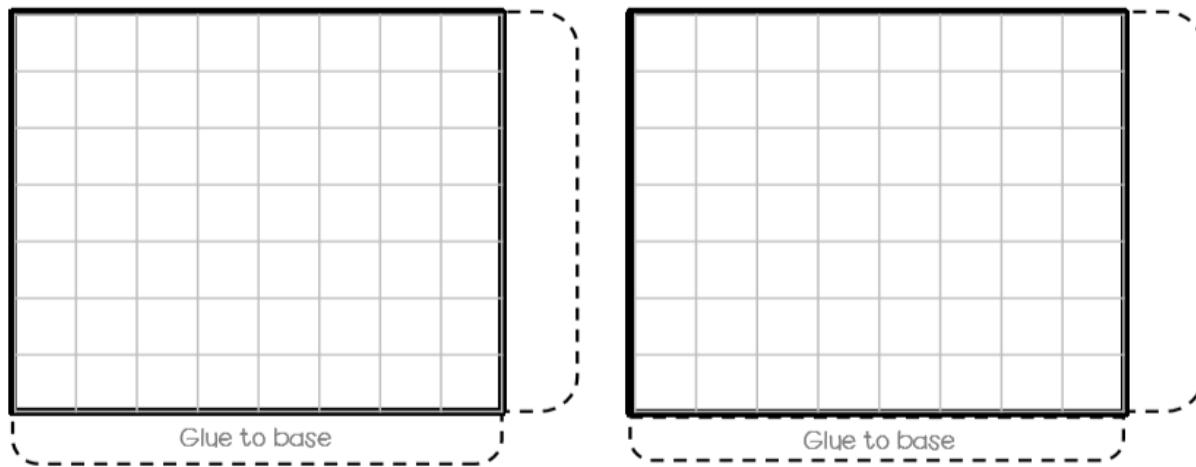
AHORA que sabes el costo:

Costo + la ganancia que quieras= costo del smoothie

MODELO PARA MONTAR EL FOOD TRUCK

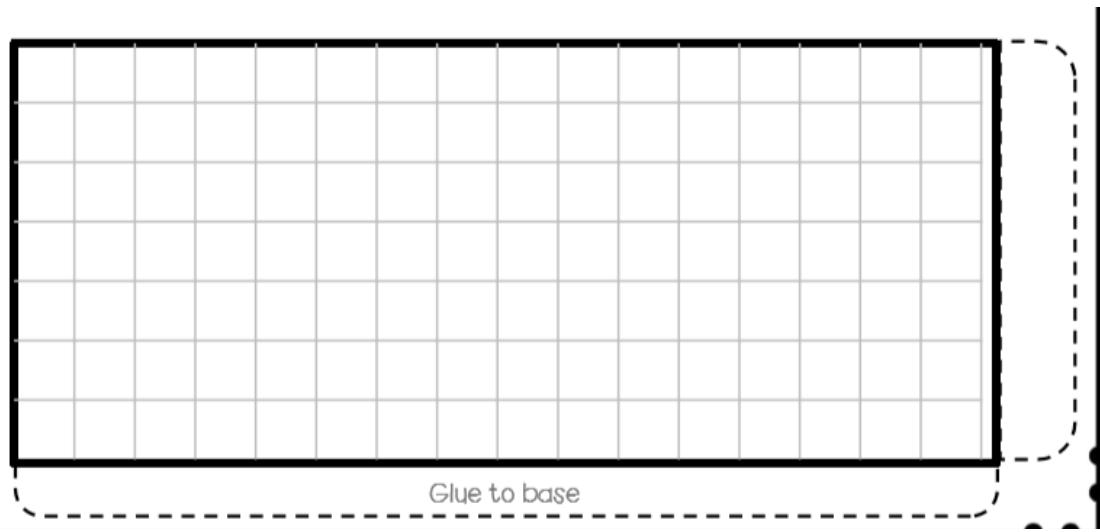


Food truck side



Food truck front and back

Food truck side



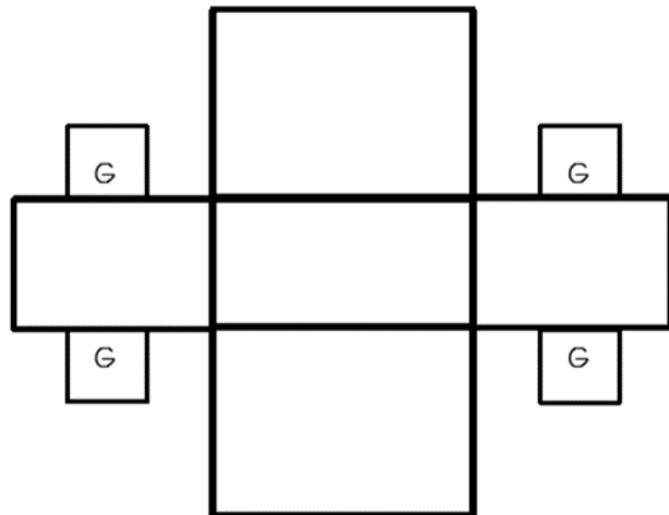
Food truck roof



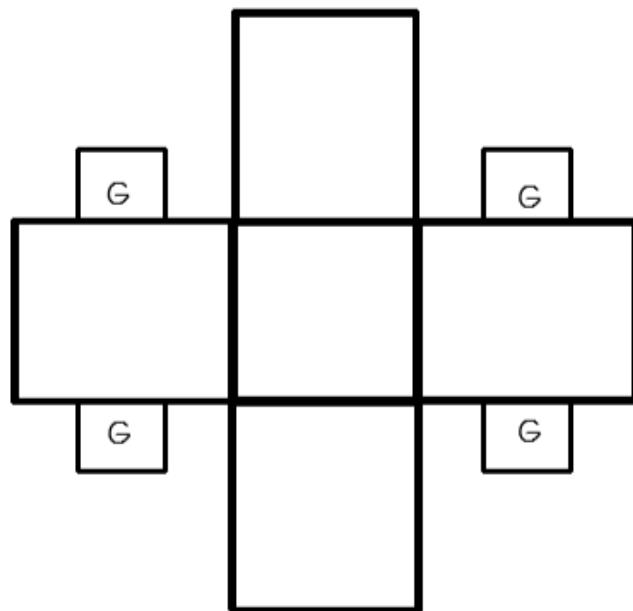
Solo pega un lado del techo a las paredes. Esto permitirá poder ver la parte de adentro del “food truck”.

Mesa de Trabajo

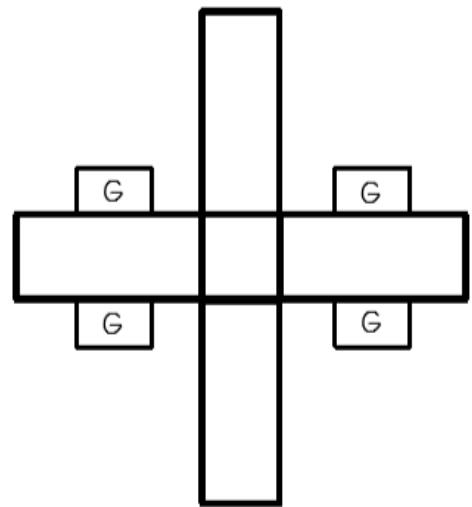
G= Pegar el lado derecho al lado izquierdo



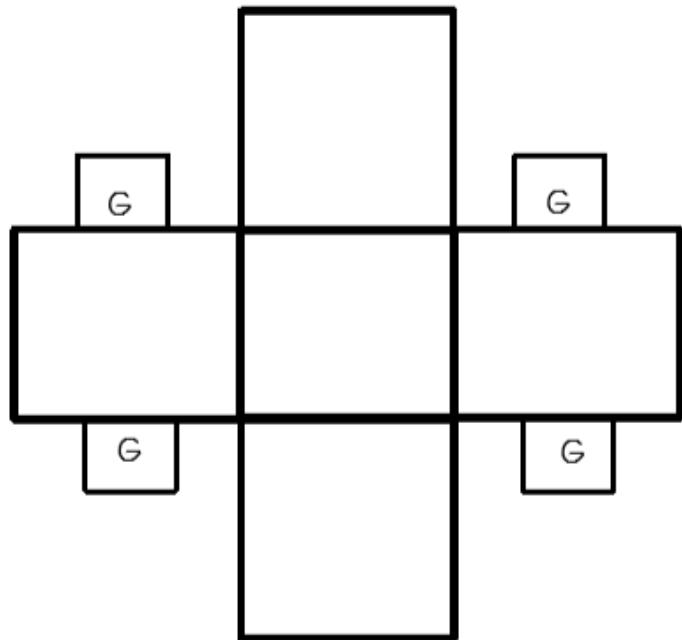
Refrigerador o Freezer



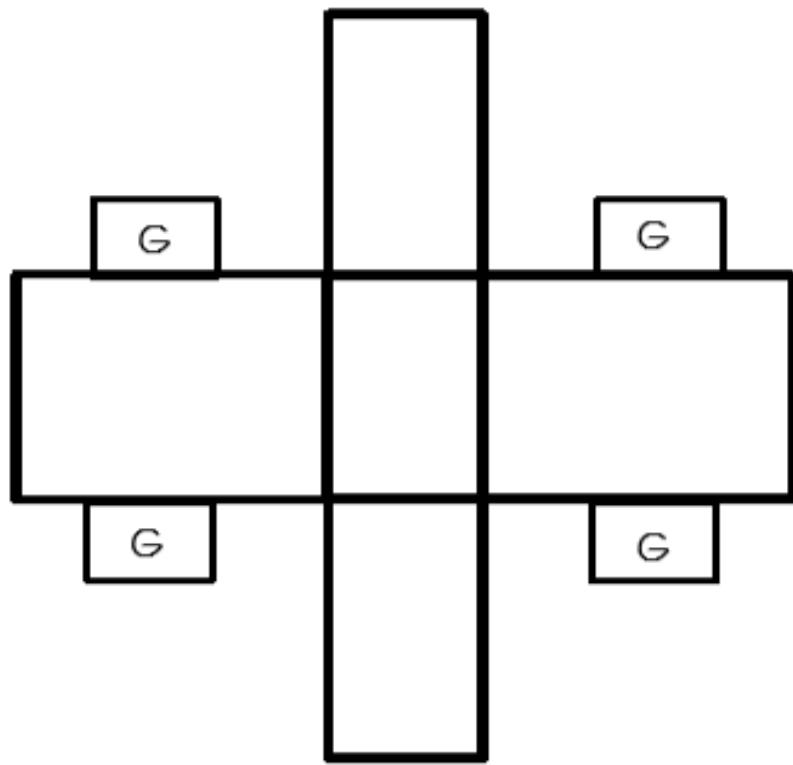
Zafacón



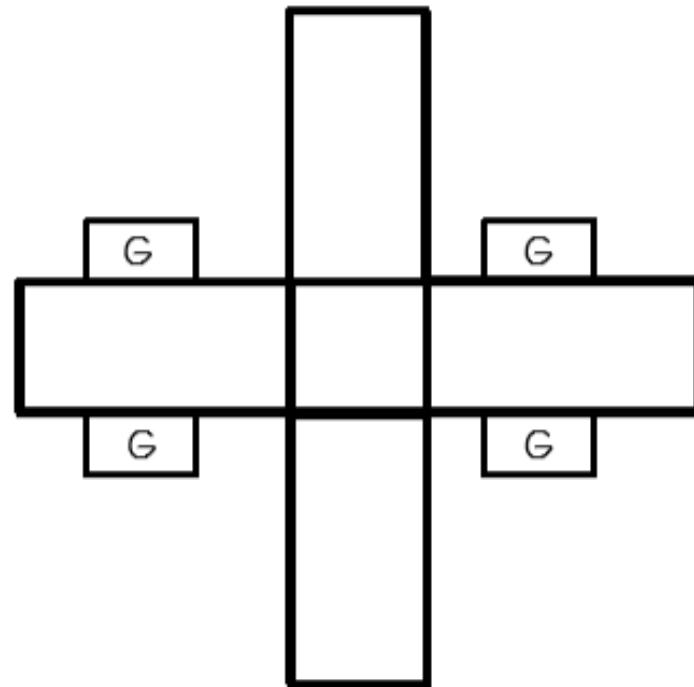
Estufa o Horno



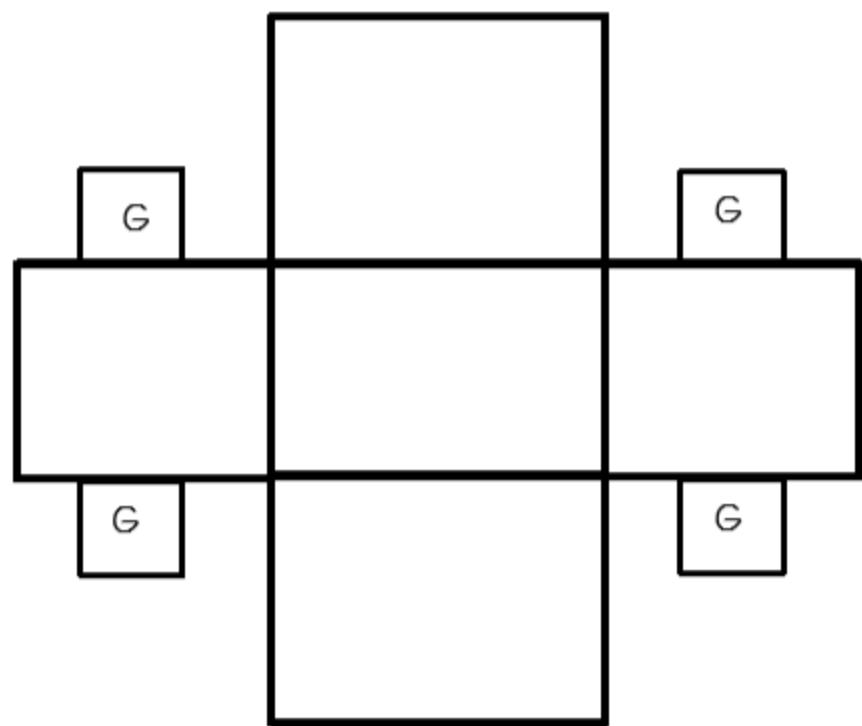
Freidera

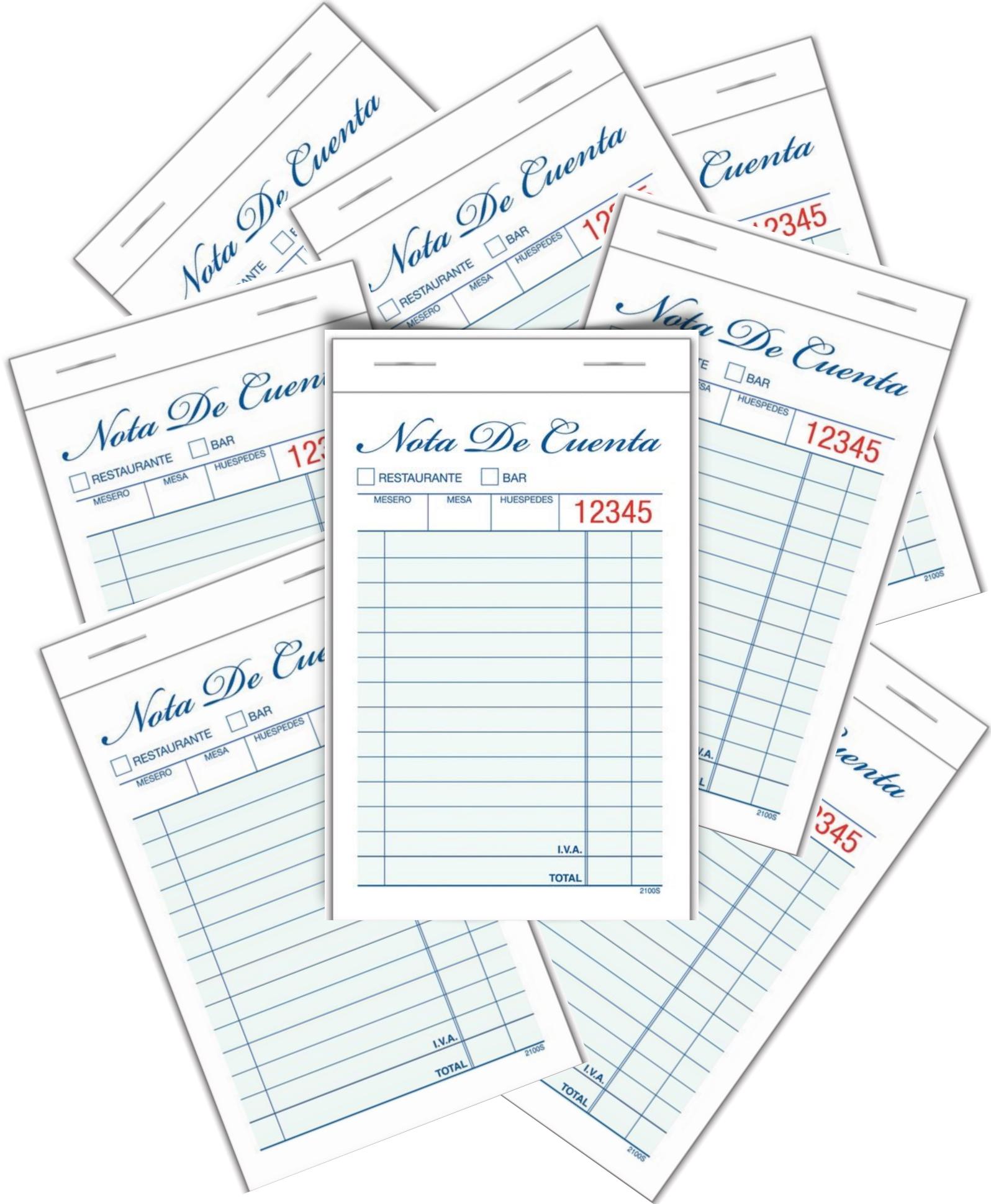


Fregadero



Freezer





RUBRICA PROYECTO “FOOD TRUCK”

	10 Excede las expectativas	8 Cumplió con las expectativas	6 Casi cumplió con las expectativas	2 No cumple con las expectativas
Investigación y recopilación de información	Utilizaron la información provista y buscaron información adicional para completar el proyecto de manera exitosa excediendo las expectativas	Pueden utilizar la información provista para completar el proyecto cumpliendo con las expectativas	Utilizaron la información provista para completar el proyecto, aunque no cumplieron con todas las expectativas	Aun no tienen claro cómo utilizar la información provista para completar el proyecto por lo que no lograron cumplir con las expectativas
Composición del menú	El menú presenta perfección gramatical y el vocabulario es amplio y apropiado para describir cada plato	No se cometan incorrecciones gramaticales en el menú se usa un vocabulario variado pero sencillo al describir cada plato	No se cometan incorrecciones gramaticales en el menú, pero el vocabulario es limitado y repite palabras al describir cada plato	El menú presenta incorrecciones gramaticales y no utiliza un vocabulario apropiado ni variado al describir cada plato
Modelo de “food truck”	El modelo es visiblemente llamativo y sigue las dimensiones necesarias para un “food truck”	El modelo es atractivo y adecuado a las dimensiones para un “food truck”	El modelo no es adecuado a las dimensiones para un “food truck” y pero es atractivo	El modelo no es adecuado, carece de colores y no es atractivo visualmente
Completar las tareas en el tiempo establecido	Llevaron a cabo todas las tareas necesarias para crear el proyecto de manera exitosa y antes del tiempo requerido	Se llevaron a cabo todas las tareas necesarias para crear el proyecto dentro del tiempo requerido	Se llevaron a cabo todas las tareas necesarias para crear el proyecto dentro del tiempo requerido	No se Se llevaron a cabo todas las tareas necesarias para crear el proyecto dentro del tiempo requerido
Toma de decisiones	El equipo decidió que tipo de “food truck” iban a crear haciendo un breve análisis del mercado y el lugar donde lo iban a poner, y presentando con claridad las razones que los llevaron a optar por vender ese tipo de comida	El equipo decidió que tipo de “food truck” iban a crear haciendo un breve análisis del mercado y el lugar donde lo iban a poner, y presentaron de manera general las razones que los llevaron a optar por vender ese tipo de comida	El equipo decidió que tipo de “food truck” iban a crear haciendo un breve análisis del mercado y el lugar donde lo iban a poner, aunque no son capaces de exponer y relacionar con claridad las razones que los llevaron a optar por vender ese tipo de comida	El equipo decidió que tipo de “food truck” iban a crear con información general sin un análisis del entorno y no son capaces de exponer y relacionar con claridad las razones que los llevaron a optar por vender ese tipo de comida

RUBRICA PROYECTO “FOOD TRUCK”

Colaboración y trabajo en equipo	El equipo estaba bien organizado, el trabajo se repartió garantizando la participación activa de todos de manera equitativa.	El equipo estaba organizado y todos los miembros participaron y sabían qué hacer	EL equipo estaba algo organizado; la mayoría de los miembros participaron y sabían qué hacer.	La organización necesitaba mejoras; algunos miembros que no siempre participaron y no estaban claros de lo que tenían que hacer
Actitud del equipo	Se respetan y animan entre todos para mejorar el ambiente laboral, haciendo sugerencias para que el trabajo y el proyecto mejore	Trabajan con respeto mutuo y se animan entre todos para mejorar el ambiente laboral	Trabajan con respeto mutuo, pero no suelen animarse para mejora el ambiente laboral	No trabajan de forma respetuosa

Pueden diseñar una rubrica o un quiz sobre los aspectos de matemáticas que se cubrieron en la lección y asignarle una calificación separada o incluirla como parte de esta rúbrica y asignarle los 20 puntos restantes.