

1. Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Subárea: Bar & Restaurante

Unidad de Estudio: Etiqueta y protocolo

Nivel: 7-3B

Horario de atención a distancia: Martes de 5:45pm a 9:00pm según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Nombre del encargado (a): _____ **Firma:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Marzo, 2021

Medio para enviar las evidencias: Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

<p>Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:</p>	<p>Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.</p>
<p>Indicaciones generales:</p>	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>



Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Describe el concepto de etiqueta y protocolo
2. Menciona las reglas básicas del comportamiento en la mesa
3. Organizar la distribución del área de bar y restaurante.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión El estudiante reconoce las principales normas de comportamiento en la mesa, por medio de un video facilitado por la docente así como material impreso.</p> <p>Conexión. clarificación El estudiante reconoce las principales normas que rigen la etiqueta y el protocolo en eventos sociales y corporativos, por medio de la elaboración de una tarjeta con las principales normas de comportamiento en la mesa. Anexo 1</p> <p>Construcción-aplicación Elabora un crucigrama con 5 aspectos básicos referentes a la etiqueta. Anexo 2</p> <p>Construcción/Aplicación: Investiga sobre los tipos de eventos sociales y corporativos, y realiza una exposición por medio de PowerPoint.</p> <p>Aplicación Investiga y Organiza un evento protocolario, acorde con su gusto, aplicando los pasos y normas establecidas para dicho protocolo.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
<p>Conexión La docente introduce el tema sobre las diferentes áreas del restaurante por medio de una presentación de PowerPoint</p> <p>Clarificación- Colaboración Los estudiantes elaboran un afiche con imágenes e información de las distintas áreas que conforman un restaurante.</p> <p>Construcción/Aplicación: Los estudiantes investigan y describen por medio de un folleto-brochure, en físico o digital con imágenes e información la distribución de un restaurante formal.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>



“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Describe el concepto de etiqueta y protocolo	Describo el concepto de etiqueta y protocolo, con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Describo el concepto de etiqueta y protocolo, con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Describo el concepto de etiqueta y protocolo sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
2. Menciona las reglas básicas del comportamiento en la mesa	Menciono las reglas básicas del comportamiento en la mesa con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Menciono las reglas básicas del comportamiento en la mesa, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Menciono las reglas básicas del comportamiento en la mesa sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>
3. Organizar la distribución del área de bar y restaurante	Organizo la distribución del área de bar y restaurante con mucha dificultad y errores.	Organizo la distribución del área de bar y restaurante con alguna dificultad y algunos errores.	Organizo la distribución del área de bar y restaurante sin dificultad y sin errores.



TEMA 1: REGLAS BÁSICAS EN EL COMPORTAMIENTO DE LA MESA

- Hay que dejar que se sienten primero las señoras.
- Sentarse en el lugar que nos hayan indicado y en el momento oportuno.
- Hay que sentarse con una postura recta, respecto del respaldo de la silla.
- Los codos se colocan fuera de la mesa.
- Evitar cruzar el brazo por delante de un comensal para alcanzar la sal, una salsera o cualquier otro elemento. Se debe pedir que nos lo acerquen.
- Hay que esperar a terminar el bocado o a terminar de beber para hablar.
- Evitar hablar o gesticular con los cubiertos en la mano. Se dejan en el plato para dejar las manos libres.
- La comida pinchada o depositada en un cubierto se come, no se deja en él mientras hablamos, escuchamos o miramos.
- Hay que adaptarse al ritmo de la comida y no comer de forma acelerada o ansiosa, o demasiado despacio.
- Se mastica sin abrir la boca y sin hacer ningún tipo de ruido. Lo mismo a la hora de beber. No sorber la bebida haciendo ruido.

ETIQUETA Y PROTOCOLO

Etiqueta: Es el conjunto de reglas y costumbres que nos permite desenvolvernó adecuadamente en los diferentes ambientes.

Protocolo: Elemento de orden creado para evitar problemas y resolver divergencias que surgen constantemente del encuentro de las vanidades humanas.



[illegible]



TEMA 2

TIPOS DE EVENTOS SOCIALES Y CORPORATIVOS

CLASIFICACION DE LOS EVENTOS

A la hora de planificar su evento y/o encontrar a la compañía que le ayudara con el mismo, deberá tener en cuenta el tipo de evento que se quiere. Por esto, tendremos que separar la clasificación del evento del tipo o temática. Dándonos así una mejor idea o clasificación del mismo.

La primera clasificación se encontrara dividida en:

Por su tamaño: en pequeños, medianos, grandes y mega eventos.

Por el lugar de desarrollo: siendo estos al aire libre, lugar cerrado, en provincia.

Por su tipo: Sociales, Masivos y/o Populares, Religiosos, Culturales, Deportivos, Populares, Empresariales o Corporativos.

Dentro del tipo del evento, tenemos una subdivisión que nos detalla la temática del evento. Gracias a esta temática y en combinación de las 3 primeras divisiones, podremos encontrar al tipo de compañía u organizadora de eventos que podríamos contratar para cada tipo de evento.

Otras clasificaciones de actos

Civiles

- Se celebran tanto en el acto público como privado
- Regulados por normas, usos y costumbres.

Militares

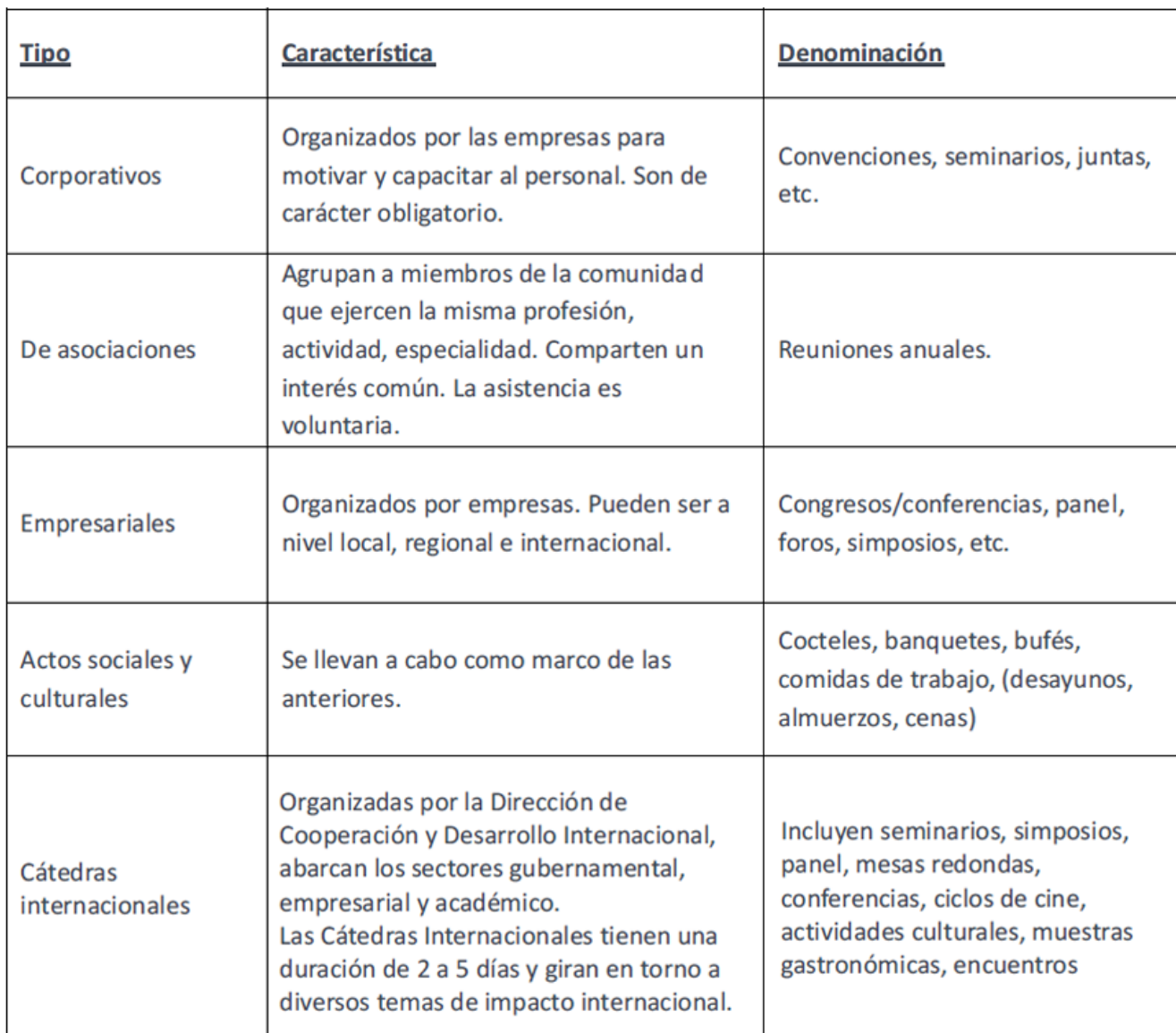
- Son los circunscritos en el ámbito militar
- Su organización es llevada a cabo por las autoridades militares
- Regidos por normativas propias

Religioso

- Organizados en el marco de una profesión religiosa
- El protocolo se rige por cada una

Deportivo

- Hace referencia al mundo deportivo
- Está regulado por normas, pautas y usos de cada uno de los deportes.





TEMA 3 AREAS DEL RESTAURANTE

