

## Guía

## 1. Guía de trabajo autónomo

**Centro Educativo:** Colegio Técnico Profesional La Suiza

**Nombre del docente:** Lic Yury Aguilar Salmerón

**Medio de contacto:** Celular 8373-9572 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

**Especialidad:** Turismo en A & B

**Subárea:** COCINA FUSIÓN

**Unidad de Estudio:** Confección del Menú.

**Nivel:** 11-10

**Horario de atención a distancia:** LUNES Y JUEVES de 5:00pm a 9:00pm según horario.

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

**Nombre del Estudiante:** \_\_\_\_\_ **Sección:** \_\_\_\_\_

**Periodo establecido para el desarrollo de la guía:** Abril, 2021

**Medio para enviar las evidencias** Vía email: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

## II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	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.
Indicaciones generales:	<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. Confeccionar modelos de costo del menú.
2. Diseñar los diferentes tipos de menús, de acuerdo con los tiempos de servicio

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión <b>Introducción del tema por medio de una presentación PP sobre el Menú.</b></p> <p>Conexión. Clarificación <b>Define diferentes conceptos sobre pasos para elaborar un menú, mediante un resumen en su cuaderno</b></p> <p>Construcción-aplicación <b>Cada uno de los estudiantes mediante una técnica crucigrama elabora con palabras relacionadas con el tema</b></p> <p>Aplicación <b>Elaboración de una pequeña ficha técnica.</b></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 <b>La docente introduce el tema mediante la explicación de la elaboración de tipos de menú según el servicio, por medio de imágenes ilustradas</b></p> <p>Clarificación- Colaboración <b>Los estudiantes definen en su cuaderno los tipos de menú presentes en el restaurante.</b></p> <p>Construcción/Aplicación: <b>Los estudiantes Crean un menú e ilustra los tiempos de comida en la elaboración de menús. ( desayuno, almuerzo, cena)</b></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. Cita las reglas y características en la confección de menús.	Cita las reglas y características en la confección de menús, con mucha dificultad y errores.	Cita las reglas y características en la confección de menús, con alguna dificultad y pocos errores.	Cita las reglas y características en la confección de menús., sin ninguna dificultad.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Describe los elementos que conforman una receta estándar.	Describe los elementos que conforman una receta estándar., con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Describe los elementos que conforman una receta estándar, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Describe los elementos que conforman una receta estándar, sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>
3. Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante.	Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante, con mucha dificultad y errores.	Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante, con alguna dificultad y algunos errores.	Describe los tipos de menús utilizados en el restaurante, sin dificultad y sin errores.

## ANEXO #1

### ESTRUCTURA DE UN MENÚ

10 Entradas	6 entradas frías, siendo como mínimo dos ensaladas sencillas, de hojas 4 entradas calientes, siendo como mínimo dos sopas o caldos
13 Platos Principales	2 opciones vegetarianas 3 carnes rojas 2 aves 2 pescados 4 pastas (secas, rellenas o risottos)
6 Postres	2 frutas 2 postres con chocolate 2 postres variados, incluso helados
Bebidas	Agua, jugos, gaseosas, bebidas alcohólicas, té y café

## ANEXO #2

### Ejemplo de ficha técnica

#### COMIDA SANA GOURMET "RESTAURANTE VEGETARIANO"



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
Nombre del producto	Crema de acelgas	
Descripción del producto	Es una preparación que consiste en un puré de acelgas en un caldo de pollo con una adición de espedas.	
Lugar de elaboración	Producto elaborado en la cocina del restaurante COMIDA SANA GOURMET ubicada en el centro del municipio de Ocaña.	
Composición nutricional	Agua, carbohidratos, proteína, vitamina A, minerales como hierro, yodo, calcio, magnesio y potasio.	
Empaque y presentación	Taza de 250 cc	
Características		
Requisitos mínimos de normatividad	Norma sanitaria de preparación de alimentos	
Tipo de conservación	No se aconseja conservar, mejor consumir inmediatamente para aprovechar su valor nutricional.	
Consideraciones para el almacenamiento	Mantener y conservar a una temperatura inferior a 30° C	
formulación	Materias primas	Cantidad requerida por plato
	Acelga	125gm
	Zanahoria	3125gm
	Papas	3125gm
	Sal	1pizca
	aceite	172 cucharada

## Anexo #3

### Diseño de como elaborar un menú



## Anexo #4

### Tipos de menú

#### Menú a la Carta

Es una oferta flexible que se compone de tres o cuatro grupos, cada uno de ellos con varios platos donde el cliente puede elegir uno de cada grupo. Generalmente se diseña una carta para cada tiempo de comida (Desayuno, Almuerzo, Cena).

#### Menú de la Casa o del Día

Consiste en una recomendación de parte de la administración o el *chef* de un menú de mesa que tiene un precio preestablecido. Generalmente incluye una entrada (sopa o ensalada), un plato fuerte. También conocido como menú **EJECUTIVO**.

#### Menú Concertado

Es aquel que se caracteriza porque tanto su composición y precio es fijado de común acuerdo con el cliente y el encargado del establecimiento gastronómico.

**Menú de Degustación**

Es un tipo de menú compuesto de cinco o más platos (manjares), con raciones más cortas, con el fin de que el cliente pruebe un buen número de platos, generalmente, considerados como especialidades de la casa, por un precio razonable, sin tener que padecer los efectos de una digestión pesada.

**Menú Estático**

Este es el menú característico de los restaurantes de comida rápida; ya que una vez diseñado y probado se emplea por siempre o por un largo período.

**Menú Cíclico**

Es un listado de menús fijos para cada uno de los ciclos de tiempo determinado. Este tipo de menú es muy utilizado en entidades como hospitales, escuelas, fábricas, y albergues.

**Menú de Bebidas**

Se le conocen con el nombre de carta para vinos, cócteles, licores; es muy utilizado en restaurantes formales, se ofrece al anfitrión como un menú o carta aparte al de manjares.

**Menú para niños**

Menú de menor cantidad en sus porciones, busca complacer a estos pequeños comensales con las opciones e ingredientes que más les complace o sean de su gusto.

**Menú de régimen**

La cocina Dietética tiene dos vertientes:

- Preventiva: Práctica habitual, a base de alimentación sana y equilibrada.
- Curativa: Se aplica de acuerdo a tipo de enfermedad padecido por el paciente.