

COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA
No.14-06-08 CHICHICASTENANGO, QUICHÉ.

GUÍAS DE APRENDIZAJE A DISTANCIA COVID-19

Nombre del Centro Educativo: I.N.E.E.B., "PEM. DANIEL ADÁN GARCÍA BARRIOS"

Código del Establecimiento: 14-06-0298-45 Mes de Aplicación: SEPTIEMBRE

Nombre del Director: PEM. LUIS GILBERTO YAX TZUL No. de Tel. 58767600

Docente: VICTORIA DE LOS ANGELES PEREZ LUX	No. de Tel. 58288281
Grado: Tercero básico	Sección: A, B, C
Nombre del estudiante:	Clave:
Área: productividad y desarrollo (Cocina y Repostería)	
Fecha de aplicación: 16 al 30 de septiembre del 2020	

1. COMPONENTE CURRICULAR

Tema a desarrollar: OFERTA Y DEMANDA DE LOS PRODUCTOS GASTRONOMICOS

Competencia(s) 3.Administra con sostenibilidad proyectos de emprendimiento personales y locales.

Indicador(es) de logro: Planifica procesos administrativos de una empresa de alimentos.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.

Desarrollo del tema: OFERTA Y DEMANDA DE LOS PRODUCTOS GASTRONOMICOS

En un recorrido culinario por Guatemala, podrás encontrar una amplia variedad de restaurantes que cumplen con los estándares más altos de calidad, así como aquellos que se ajustan a los presupuestos más pequeños. Desde comida guatemalteca con aires trendy (significa, todo lo que está de moda) y conceptos innovadores, comida mexicana de buena calidad, a bajo costo y muy buen ambiente, opciones de platos asiáticos gourmet con vista a la ciudad y comida americana para abastecerse sin prejuicios ni culpas de peso. La lista de opciones continúa hasta satisfacer cualquier demanda y gusto. Esto se debe a que los consumidores cada vez, están más anuentes a probar opciones nuevas de restaurantes, que les ofrezca nuevas experiencias.

Esto quiere decir, que Guatemala no solo es un país que consume, también emprende. Estos datos concuerdan con el nivel de negocios que abren sus puertas anualmente en el país, sin embargo así como aparecen nuevos negocios, desaparecen con la misma frecuencia. Esto se debe a que no basta con tener la intención y espíritu de ser un empresario; se debe pensar como tal y actuar enfocado a las exigencias del mercado.

Por lo tanto, a simple vista pareciera que incursionar en la industria gastronómica y de restaurantes, asegura el éxito instantáneo. Sin embargo, a pesar de existir una fuerte demanda de este sector, así de férrea es la competencia. No es fácil sobresalir en un mercado saturado, por lo que te preguntarás ¿cómo logro diferenciarme del resto de restaurantes y opciones culinarias? Y es que las hay de todo tipo.

Conoce a tu posible cliente y enfócate.

Por mucho que hayas estudiado cocina, o seas un empresario que cree en su intuición; si no conoces el mercado, sus exigencias y lo que el consumidor busca, no intentes ponerte el sombrero y empezar a preparar el Ratatouille. Lo ideal es que realices un estudio previo a abrir tu restaurante, ponte en el lugar de tu posible cliente y prepara una lista de aquellas necesidades que detectes. Ten en cuenta que cada vez aparecen nuevas demandas, como por ejemplo: los comensales veganos, aquellos que son foodies (personas que son aficionadas a la comida y bebida) y buscan nuevas experiencias, los que buscan opciones saludables, aquellos que son amantes de la comida chatarra, los tradicionales, entre otros. Enfócate, no pretendas satisfacer todos los gustos, recuerda que la personalización es una de las estrategias más exitosas actualmente.



Actividad No 4.

Analice: Si nuestro clientes son personas de diferentes países, ¿Qué menú le presentaría para lograr la satisfacción de su cliente?

Realice un menú de, desayuno, almuerzo y cena para restaurante.

Modalidad. Se apoyará con la red social WhatsApp , vía telefónica y plataforma del INEEB para la retroalimentación o resolución de dudas e inquietudes acerca de las actividades a realizar

3. COMPONENTE DE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

A. Herramienta De Evaluación De Desempeño:

Portafolio. Para ello tiene que elaborar un folder o carpeta en donde archivara cada guía de trabajo que servirá para monitorear el proceso de aprendizaje por el profesor y por el mismo estudiante.



A. Herramienta De Evaluación De Observación: Lista de cotejo (uso exclusivo del docente)

- El contenido del análisis es coherente
- El mapa mental es creativo
- La distribución de los alimentos en el recuadro es el correcto
- El menú del restaurante s variado y cubre las expectativas
- Aplica adecuadamente normas ortográficas

Mecanismo de Reforzamiento: - Resolución de dudas y acompañamiento de docente por teléfono o WhatsApp (58288281) en horario de 7:30 am a 12:30 pm.