



SERVICIO GASTRONÓMICO EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Guía 9 /unidad 1
CURSO 1° Medio
Profesora: Tamara Cifuentes E.

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

OA1: identificar oportunidades y necesidades personales, grupales o locales que impliquen la creación de un servicio, utilizando recursos digitales u otros medios.

La gastronomía: nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la **gastronomía**, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

Un punto muy importante de la gastronomía actual es su **poder para atraer al turismo**; y es que, aunque no lo creamos, hay muchísimas personas que deciden viajar realizando **rutas gastronómicas por el mundo**.

Estas rutas se centran en los sabores típicos de cada región, probando así los platos más característicos y los vinos o bebidas de la tierra. Podemos decir que la gastronomía también es importante para atraer turistas a una ciudad o región concreta.

Menú Gastronómico

Es un documento ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los clientes una secuencia o lista de posibles opciones disponibles para un cliente. Puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc. o por tipo de cocinado.





ACTIVIDAD: invente un nombre creativo o divertido para su local gastronómico y agregar el slogan, debe realizar un menú gastronómico (díptico), en el cual destaque el producto gastronómico que usted va a cocinar, los ejemplos mostrados anteriormente le servirán de ejemplo. Elabore un menú sencillo donde se aprecie el producto elegido y otros que ofrezca su restaurant, debe incluir precios. Utilice cartulinas blancas o de colores, debe quedar muy atractivo para el cliente. Debe colocar página web, Instagram, teléfonos, etc. Imágenes de los productos a ofrecer. Durante la hora de clase debe realizar un boceto de la portada que usted realizará en su díptico, deberá mostrarlo a la profesora.

PAUTA DE EVALUACIÓN
1° Medio Educación Tecnológica

ESCALA:

- 1.- Insuficiente: el nivel de logro alcanzado no llega a un nivel de aprobación.
- 2.- Satisfactorio. no logra completar todos los aspectos que pide la profesora.
- 3.- Bueno: se nota preocupación por la realización del trabajo.
- 4.- Muy Bueno: el trabajo final es sobresaliente.

Criterios e indicadores de Evaluación	Niveles de logro			
	1	2	3	4
Portada, slogan, web y nombre del Local gastronómico				
Destaca producto principal				
Imagen acorde con los productos				
Precios de los productos				
Ortografía				
Diagramación				
Usa hoja blanca				
1 fotografía (nítida)				
Limpieza y orden del trabajo.				
Entrega a tiempo				
Puntaje total (40) Puntaje:			NOTA:	

Observación: