

PROYECTO TP 4° GASTRONOMÍA

ESPECIALIDAD:	Gastronomía		
NIVEL:	Cuartos medios		
Nombre del proyecto	Mi pyme de bebidas alcohólicas y analcohólicas		
Duración			
Resumen del proyecto		El estudiante deberá crear una PYME, la que tendrá que comercializar un producto, el que puede ser una bebida alcohólica o analcohólica, los productos deben ser detallados y especificado en una carta.	
Problema central	Este proyecto de investigación, los estudiantes deben explorar en los productos endémicos o con denominación de origen nacional, para poderlo llevar a un recetario de bebidas alcohólicas y analcohólicas, teniendo como visión principal la comercialización de éstos enfocándose en la siguiente pregunta. ¿Cuál es la mejor estrategia para comercializa runa bebida alcohólica, analcohólica o vino?		
Propósito <i>(Explicitar los objetivos es responder a la pregunta para qué se hace. Es decir, se trata de indicar el destino del proyecto o los efectos que se pretenden alcanzar con su realización)</i>	diseñar y elaborar una carta de bebidas alcohólicas y analcohólicas, destacando la utilización de productos de consumo nacional de características endémicas, tradicionales o con denominación de origen. Realiza la presentación de ellas respetando las medidas de inocuidad en su elaboración, explicando de forma verbal y escrita, su preparación, ingredientes y procedencia. El estudiante tiene que enfocar su proyecto en la formación de una pyme o microempresa familiar, la que deberá comercializar los productos de la carta, enfocando en su manufacturación, promoción y venta de los productos.		
Preguntas esenciales <i>(las preguntas deben guiar al alumno en lo que debe investigar)</i>	¿Cuáles son os productos con D.O y endémicos? ¿Qué es la diferencia entre un menú y una carta?		
Producto	Diseño de una pyme y elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas		
Módulo Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas	OA Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.	Docente Paula Urrutia Claudio Yáñez
Módulo	Emprendimiento y empleabilidad	OA Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se	Nicolás Conejeros Paula Urrutia

PROYECTO TP 4° GASTRONOMÍA

		presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.	
Módulo	Elaboración de carta y menú	OA Diseña menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.	Nicolás Conejeros Contreras
Etapas <i>(Especificar el avance que debe entregar el alumno en cada trimestre)</i>			
Primer Trimestre	- Diseña una carta la que debe contar con tres bebidas o cóctel alcohólicos, tres bebidas o cóctel analcohólicos y dos vinos producidos en Chile. Especificando los productos con D.O y endémicos cómo mínimo debe contar con tres		
Segundo Trimestre	- El estudiante debe preparar las tres bebidas analcohólicas, su ficha técnica y recomendar los vinos con el lenguaje correcto y elaborar un proyecto como comercializar sus productos		
Tercer Trimestre	- Debe realizar una exposición de su Pyme de forma presencial o telemática.		
Evaluación <i>(incluir rúbricas con las que se evaluará en cada etapa)</i>			