

ELABORACIÓN DE CARTAS EN CÓDIGO QR

1. Datos generales

Nombre y apellidos del docente o docentes	
M ^a Carmen Granado Soltero Silvia Mesa Aguado	
Centro educativo	
I.E.S. Merindades de Castilla (Villarcayo)	
Materia(s)	Nivel(es)
Formación Profesional Básica Técnicas elementales de servicio (Cocina y Restauración) Merchandising (Comercio)	
Título del proyecto	
Elaboración de Cartas en Código QR	
Tarea encomendada (producto final). Es el producto material, tangible, que deberán realizar los alumnos (un vídeo, un tríptico, un tutorial, una maqueta...).	
Elaboración de una carta de restaurante digital vinculada a un código QR. Para ello el alumnado ha tenido que crear un modelo de carta de restaurante con el programa CANVA, un sitio web a través del programa Mysite de Google y un código QR con el programa QR Monkey.	
Aproximación descriptiva. Describe brevemente en qué consistirá en proyecto: motivos para realizarlo, contextualización....	
A causa de las condiciones específicas a las que se han visto abocados los negocios de comercio y hostelería debido a la COVID-19, las empresas de estos sectores han tenido que innovar en sus empresas y apostar por las nuevas tecnologías para adaptarse a esta nueva realidad. El proyecto consiste en aunar los conocimientos específico del ciclo de FPB de Cocina y Servicios, en la redacción correcta de una carta con las habilidades de diseño y promoción del ciclo de FPB de Comercio, trabajando programas como el Canva para la elaboración de la carta, la proyección de la web y la creación del código QR que es el fin último de este proyecto.	

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

2. Nuestro proyecto se ajusta al marco legal vigente

OBJETIVOS GENERALES DE LA ETAPA (extráelos del currículo)		
<p>El módulo de Merchandising se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo: t), u), v), w), x), y) y z) y las competencias profesionales, personales y sociales es s,e,f,k,o y p.</p> <p>El módulo de Servicios de Restauración se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo: a), d), e), h), e i); y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), f) y h) del título.</p>		
CONTENIDOS (extráelos del currículo)	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (extráelos del currículo)	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE (extráelos del currículo)
<p>FPB COMERCIO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Origen de la codificación comercial. -El código de barras. -La codificación GTIN, GSI y la tecnología RFID. <p>FPB SERVICIOS REST.</p> <p>4. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. <p>Fases y modos de operar y actuar.</p>	<p>3.Etiquetado de productos, interpretando la codificación y comprobando la exactitud de la información y colocación de dispositivos de seguridad.</p> <p>4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.</p>	<p>c)Se han descrito los procesos de asignación de códigos a los distintos productos.</p> <p>d)Se han interpretado etiquetas normalizadas y códigos EAN 13.</p> <p>e)Se ha verificado la codificación de productos, identificando sus características, propiedades y localización</p> <p>a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.</p> <p>b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.</p>

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

		<p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.</p>
--	--	--

COMPETENCIAS CLAVE (señala aquellas que se trabajen en el proyecto)

- *Competencia digital*, ya que se ha hecho uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para alcanzar los objetivos de una manera creativa, crítica y segura.
- *Competencia para aprender a aprender*: A partir de nociones básicas por parte del profesorado, los alumnos han ido investigando y trabajando sobre los distintos elementos que debía contener una carta de restaurante: su tipología, color, estructura, definición de platos, ... utilizando técnicas como el benchmarking.
- *Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor*: Se ha fomentado la colaboración, la creatividad y el trabajo en equipo durante todo el proceso, respetando en todo momento a los compañeros y ofreciendo alternativas a las diferencias de opiniones que han ido surgiendo en cada momento.

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

3. Secuencia de actividades

Secuencia de actividades. Explica con detalle, sesión por sesión, las actividades que llevarás a cabo encaminadas a conseguir el producto final. Recuerda que las actividades deben asegurar que se consiguen los estándares de aprendizaje. Para llevar al aula tu proyecto necesitarás elaborar los materiales para cada actividad. **Adjúntalos** en la tarea.

	DESCRIPCIÓN	Nº SESIONES
Actividad de motivación	El Proyecto se ha realizado siguiendo una simulación empresarial y comercial fomentando las relaciones de networking gracias a encuentros programados entre los alumnos en un ámbito informal (la cafetería/aula taller del Ciclo de Restauración y Servicios), con el objetivo de fomentar la comunicación, las relaciones personales, la toma de decisiones y la creatividad.	1h
Act. conocimientos previos	Se inicia el Proyecto con un “Brainstorming” para valorar los conocimientos previos, captar el interés y motivar al alumnado ante este nuevo reto.	1h
Actividad 1	La presentación del alumnado se lleva a cabo a través de la dinámica tela de araña, donde indicaban su nombre, algún gusto personal y su aportación al equipo. Descripción del proyecto por parte de las profesoras Impartición de clase magistral de cómo debe redactarse una carta (documento adjunto)	2 h
Actividad 2	Continuación de la explicación del proceso de elaboración de una carta. ¿Cómo se elabora un logo? Importancia de la creación de una marca personal y la utilización de los colores. Clase magistral. Primer contacto de los alumnos. Sesión en la cafetería. Networking	2 h
Actividad 3	Explicación funcionamiento programa Canva y comenzamos con el diseño de la carta de menú.	2 h
Actividad 4	Continuación de la elaboración de la carta en el programa Canva.	2 h

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

Actividad 5	Terminación de la elaboración de la carta en el programa Canva. Explicación de cómo funciona My site de Google para crear una página web del Restaurante.	2 h
Actividad 6	Explicación de QR.	2 h
Actividad 7	Finalización de la página web (My Site) y creación del QR. Exposición de los QR en el centro.	2 h
RECURSOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Sala polivalente dotada de equipos informáticos con conexión a internet. - Proyector. - Programa CANVA - Programa MySite - Programa QR Monkey - Material escolar: folios, bolígrafos, ... 		
AGRUPAMIENTOS. Explica cómo serán los agrupamientos (homogéneos, heterogéneos, número de miembros, criterios para configurarlos, si hay reparto de roles...		
<p>El alumnado se agrupa, bajo los criterios de las docentes, por parejas, generando un equipo de trabajo formado por un componente de F.P.B. de Cocina y Restauración y otro de F.P.B. de Servicios Comerciales. Las parejas formadas tienen un carácter mixto para fomentar la interacción teniendo presentes sus capacidades y la posible aportación al binomio.</p> <p>En todo momento, los alumnos han trabajado de forma igualitaria, aportando cada uno de ellos, los conocimientos específicos de cada ciclo, adquiridos a lo largo del curso y compartiendo experiencias y recursos en todo momento.</p>		

4. Evaluación y calificación

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE (extráelos del currículo)

FPB Comercio:

- c) Se han descrito los procesos de asignación de códigos a los distintos productos.
- d) Se han interpretado etiquetas normalizadas y códigos EAN 13.
- e) Se ha verificado la codificación de productos, identificando sus características, propiedades y localización

FPB Servicios Restauración:

- f) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- g) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- h) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- i) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- j) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas
- k) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

RÚBRICA DE CALIFICACIÓN. Incluye aquí tu rúbrica, o en otro documento si te es más sencillo.

Las rúbricas aparecen al final del documento.

OTROS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. ¿Qué otras herramientas puedes incorporar en tu proyecto? Cítalas y, si te animas, elabóralas e inclúyelas aquí o en un documento adjunto.

- Observación diaria.
- Trabajo en equipo.
- Autoevaluación
- Coevaluación

Guía para la Autoevaluación

Nombre del alumno: _____

Ahora se trata de que nosotros mismo se evaluemos el trabajo que hemos realizado durante este proyecto de la manera más sincera posible.

1. Rellena la siguiente autoevaluación:

	SIEMPRE	CASI SIEMPRE	EN OCASIONES	POCAS VECES	NUNCA
Participé responsablemente					
Aporté ideas, fuentes de consulta, otros,...					
Cuidé los materiales de trabajo					
Contribuí a que otros participaran					
Escuché y valoré el trabajo de mis compañeros					
Limpieza, seriedad, orden, disciplina,...					

2. Señala tres cosas que has aprendido a trabajar en este proyecto y que antes no sabías:
- a)
 - b)
 - c)




3. Señala que actividad te has gustado más y con las que más has aprendido

FPB Comercio FPB Servicios de Restauración

Evaluación entre pares (Coevaluación)


Nombre del estudiante: _____

La Coevaluación consiste en la evaluación del desempeño de un alumno a través de la observación y determinaciones de sus propios compañeros de estudio.

CRITERIOS (Aspectos a observar)	Alcanzado	En proceso	No alcanzado
			
Presta atención y sigue las instrucciones de la docente			
Participa durante la sesión			
Comenta lo que aprendió en el desarrollo del proyecto			
Respeto las opiniones de los compañeros			
Se mantiene ordenado durante la actividad			
Actúa responsablemente con el grupo que le asignaron			
Realiza la actividad de forma correcta			

FPB Comercio FPB Servicios de Restauración

Rúbrica Elaboración carta de Restaurante

RÚBRICA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN						
R.A. 4	Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	NIVEL EXPERTO	NIVEL AVANZADO	NIVEL PRINCIPIANTE	NIVEL 0	%
a)	Aplica normas de planificación de cartas menús conforme a la segmentación de mercado y tipología de empresa gastronómica	Los alumnos planifican y diseñan su carta menu de acuerdo a su segmento de mercado y al tipo de restaurante seleccionado, superando las expectativas.	Los alumnos planifican y diseñan su carta menu de acuerdo a su segmento de mercado y al tipo de restaurante seleccionado, logrando las expectativas	Los alumnos logran parcialmente planificar y diseñar su carta menu de acuerdo a su segmento de mercado y al tipo de restaurante seleccionado. Las expectativas son alcanzadas parcialmente.	Los alumnos no planifican y no diseñan su carta menu de acuerdo con su segmento de mercado y al tipo de restaurante seleccionado. No logran las expectativas	20%
	b)	Se describe los ingredientes	Se describe los ingredientes de forma clara y ordenada	Se describe los ingredientes de forma confusa	No se describe todos los ingredientes de los platos	20%
	Imágenes	Integra imágenes de calidad para la mejor comprensión de los platos ofrecidos	Integra imágenes borrosas, de poca calidad o de fuentes poco fiables		No integra imágenes	20%
	Funcionalidad y diseño para el	La carta es funcional y cumple ampliamente los	La carta es funcional y cumple	La carta es funcional pero no cumple todos	La carta no es funcional ni cumple ningún criterio para	20%

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

c)	desarrollo posterior de las operaciones de servicio	critérios para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio	todos los criterios para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	los criterios para el desarrollo posterior de las operaciones del servicio.	el desarrollo posterior de las operaciones de servicio	
d)						
e)	Limpieza y claridad en el menú	La idea es clara y la letra se entiende a la perfección. Los colores elegidos son adecuados y no tiene ninguna mancha que dificulte su lectura.	La idea es clara y la letra se puede interpretar, aunque no de forma correcta debido a la elección de colores inadecuados. No tiene ninguna mancha que dificulte su lectura	La idea es clara pero no se entiende ni por la tipología de letra, ni por el color. Tiene manchas que dificulta su lectura.	La idea y la letra no se entiende, los colores no son los correctos. El menu tiene manchas que dificulta su lectura.	20%

FPB Comercio FPB Servicios de Restauración

RÚBRICA SERVICIOS COMERCIALES						
R.A. 3	Etiquetado de productos, interpretando la codificación y comprobando la exactitud de la información y colocación de dispositivos de seguridad.					
CRITERIO	NIVEL EXPERTO	NIVEL AVANZADO	NIVEL PRINCIPIANTE	NIVEL 0	%	
c)	Utiliza el programa CANVA correctamente teniendo en cuenta las nociones de merchandising en la elaboración de una carta de servicios de restauración.	No ha tenido en cuenta todos los elementos de merchandising en la elaboración de la carta.	La carta no se ha elaborado completamente por falta de asistencia.	Tiene más de dos faltas de asistencia.	60%	
	Se ha creado la página web correctamente teniendo en cuenta los conocimientos de merchandising.	La página web carece de elementos de merchandising que se identifiquen con la carta o no funciona correctamente.	La página web no se ha creado por falta de asistencia.	Tiene más de dos faltas de asistencia.		
	Elabora el código QR dándole forma y color.	Elabora el código QR de una manera simple.	No crea elabora el código QR por falta de asistencia.	Tiene más de dos faltas de asistencia.		
d)	Identifican el funcionamiento del código QR frente al código de barras.	Le cuesta identificar el uso del QR frente al código de barras.	No diferencia las funciones del QR frente al código de barras.	Tiene falta de asistencia en la sesión pertinente.	20%	
e)	El Código QR identifica y se vincula correctamente con la carta mostrando sus características, precios y localización.	El código QR se vincula correctamente con la carta, pero no identifica al menos dos de los elementos mencionados.	El código QR no funciona correctamente y no se vincula con la carta.	Tiene más de dos faltas de asistencia.	20%	

FPB Comercio FPB Servicios de Restauración

MEMORIA

En las siguientes ilustraciones se puede observar el proceso y desarrollo del proyecto de La Carta. Como se indica en la descripción de las sesiones, esta actividad se inicia y finaliza con la dinámica de grupo “La telaraña”. Esta práctica está motivada para fomentar el trabajo en equipo, aumentar la autoestima y mejorar sus habilidades comunicativas. El alumnado se daba a conocer y



mostraba sus puntos fuertes. De este modo, en el agrupamiento se considera sus habilidades y queda configurado por un componente de F.P.B. de Servicios Comerciales y otro de F.P.B. de Servicios de Restauración.

Fotografía 1: Dinámica de grupo “ La telaraña”.

Las clases magistrales se impartieron en las aulas de comercio y de cocina, sin embargo, para crear un ambiente más profesional e inspirador simulamos una práctica de networking en la cafetería de las instalaciones de F.P.B. Servicios de Restauración y Hostelería. En este primer encuentro, entre los grupos de trabajo, se produce la toma de decisiones del nombre del restaurante, diseñan el logotipo, elaboran el menú y se establecen pautas y división del trabajo.



Fotografía 2:

Práctica Networking

FPB Comercio

FPB Servicios de Restauración

Tras estas sesiones, el alumnado ya está preparado para trabajar con las aplicaciones de las que han



recibido nociones teórica-prácticas. De forma resumida, los equipos de trabajo comienzan diseñando la carta con el programa CANVA. Una vez maquetada queda subida en su página web desarrollada con Google Site y crean un código QR con QrCodemonkey a la cual se vincula. No solo ponen en práctica conocimientos teóricos sino que desarrollan competencias digitales y creativas.

Fotografía 3: Trabajo en el aula

Finalmente, los grupos de trabajo exponen sus creaciones en el I.E.S. Merindades de Castilla y son evaluados y calificados por las docentes según las rúbricas adjuntadas.

