

## TÍTULO DEL PROYECTO: MENÚS SLOW FOOD

Materia/materias: MATEMÁTICAS

Grupo/s: 2ºA y 2ºB

### 1. OBJETIVO/OBJETIVOS:

Decidir un delicioso menú slowfood para incluir en un restaurante que montaremos en algún pueblo de la zona y calcular los ingredientes y los costes necesarios para prepararlo.

### 2. MÉTODO DE TRABAJO

Trabajaremos en equipo, asumiendo cada uno su rol, las tareas se pueden repartir, pero las decisiones se tomarán en común y **TODOS SABRÁN SIEMPRE ACERCA DEL TRABAJO DE TODOS.**

Recordad que tenéis que hacer una copia de los documentos del proyecto para poderlos rellenar. Y siempre compartirlos con Teresa o Carmen.

### 3. DELIMITACIÓN DEL TEMA

Vamos a montar un restaurante km 0 en la zona y el primer paso es diseñar algunos menús *slowfood* atractivos y apetitosos como punto de partida. Más adelante veremos el diseño del restaurante, la contratación de camareros y cocineros.

### 4. PROCESO DE TRABAJO

1. Elegiremos un menú *slowfood* que incluya:
  - a. plato entrante
  - b. plato principal
  - c. postre

Para ello podemos consultar estos enlaces con recetas de este tipo:

<https://slowfoodmadrid.wordpress.com/actividades/recetas-slow/>

<http://www.slowfood.com/network/es/category/receta/>

O podéis buscar otras recetas por Internet ¡siempre que sean tipo *slowfood*!

2. Cálculo de los ingredientes para mesas de 2, 6 y 10 personas, que rellenaremos en la siguiente [plantilla](#). En la plantilla hay que escribir todos los cálculos que hagamos en los cuadros preparados para ello.
3. Cálculo de la cantidad de ingredientes que habría que comprar y su precio para cada 100 comensales.

## 5. DOCUMENTOS DEL PROYECTO

*Estos son los documentos que usaremos en el proyecto:*

1. Plantilla con las tablas para rellenar.
2. [Seguimiento](#).
3. [Evaluación/coevaluación/autoevaluación](#).

## 6. MATERIAL QUE HAY QUE ENTREGAR O COMPARTIR CON TERESA

1. *Menú con las tablas de ingredientes completo.*
2. *Hoja de seguimiento.*
3. *Rúbrica de coevaluación.*

