

# The Mediterranean restaurant

## Nada es imposible

Destrezas de pensamiento. Compara y contrasta: ¿Es posible la Dieta Mediterránea en una ciudad cosmopolita?

Dieta Mediterránea

Vs

Dieta Occidentalizada

¿En qué se parecen?

Alimentos más consumidos

Grasas para cocinar y aderezar

Proteínas vegetales y animales

Conciencia medioambiental

Amigos y familia (socialización)

Semejanzas y diferencias + significativas

Semejanzas

Diferencias

Conclusiones

Cuando decides comer fuera de casa, tienes infinidad de opciones para escoger restaurante. Para la elección tienes en cuenta el tiempo que dispones, qué tipo de alimentos te apetece comer, y si se trata de un día especial para celebrar con amigos o familia todavía tienes en cuenta más cosas. Pero cada vez más, tanto consumidores como restaurantes, apuestan por la alimentación saludable.

CONSUM, como asociación de consumidores comprometida con su entorno, pone a disposición de la comunidad escolar recursos educativos que fomenten la alimentación saludable y el consumo responsable en beneficio de la salud, del entorno y del medio ambiente.

## **Destrezas de pensamiento. ¿Es posible la Dieta Mediterránea en una ciudad cosmopolita?**

### **Desarrollo de propuesta**

En las ciudades más cosmopolitas donde confluyen diversidad de culturas y costumbres, el qué y cómo de los estilos de alimentación y de vida, es un aspecto de enorme interés para cualquier restaurador que decida abrir un restaurante.

#### **a) Objetivos**

- . Descubrir la gastronomía de ciudades cosmopolitas
- . Valorar la Dieta Mediterránea como estilo de alimentación saludable
- . Analizar la influencia del marketing y la publicidad en los criterios de elección

#### **b) Metodología**

1. Motivación inicial: Utilizando la dinámica de lluvia de ideas, anota en la pizarra las ciudades más cosmopolitas de fuera de España y que alimentos creen que comen sus ciudadanos (algunos ejemplos: Manhattan, Ámsterdam, Londres, Dubái, Sao Paulo, Hong Kong)

Si quieres puedes introducir el concepto de ciudad cosmopolita con uno de estos dos videos en inglés.

<https://www.youtube.com/watch?v=kGWI98omIbM> (New York City by Lonely Planet kids)

[https://www.youtube.com/watch?v=MHxSq4c\\_E6g](https://www.youtube.com/watch?v=MHxSq4c_E6g) (London by Lonely Planet Kids)

2. Trabajo de investigación: Divide la clase en equipos y reparte las ciudades cosmopolitas para que cada equipo investigue su gastronomía, clima y estilo de vida, con el objetivo de montar un restaurante de dieta mediterránea, utilizando como elemento motivador:

“El Director Ejecutivo y Financiero de una reputada empresa de negocios os informa que vuestro equipo ha sido especialmente escogido por un nuevo cliente. Os han seleccionado para valorar si es posible montar un restaurante de dieta mediterránea en el nuevo Shopping Center de la ciudad. El complejo ofrecerá diversidad de opciones para comer. Del resultado de vuestra investigación y propuesta dependerá que el cliente, el ganador de Master Chef de la edición pasada, monte su restaurante en esta ciudad o no.

Off the record: Un pajarito os ha dicho que si el cliente monta el restaurante ascenderéis a Top Management en la empresa.”

Para organizar el trabajo pueden utilizar las dos fichas de campo\*.

3. Puesta en común. Cada grupo presenta a sus compañeros la ciudad que ha investigado exponiendo la información obtenida y el trabajo realizado, utilizando la técnica de compara y contrasta de destrezas del pensamiento.

. Mural exposición resumen sobre las similitudes y diferencias de la dieta mediterránea con el estilo de alimentación de la ciudad investigada (compara y contrasta)

. Presentación. Sobre la idea de negocio del restaurante y qué creen que aporta su restaurante a la ciudad en cuanto a promoción de hábitos de alimentación saludables.

Enlaces de interés:

Para ESO

<https://www.youtube.com/watch?v=AYsMWmVOVKU> (Cocina Mediterránea en 30’)

<https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

[http://planificador.consum.es/planificador/estilo\\_vida=4/tipo\\_dieta=2](http://planificador.consum.es/planificador/estilo_vida=4/tipo_dieta=2)

### c) Criterios de evaluación

Si necesitas criterios de evaluación para valorar el aprovechamiento que los alumnos han hecho del trabajo, aquí te sugerimos algunos:

-¿Pueden identificar qué diferencia la Dieta Mediterránea de otros estilos de alimentación?

-¿Son capaces de definir la Dieta Mediterránea como estilo de vida que engloba diversos factores y costumbres, además de un patrón alimentario?

-¿Reconocen la influencia de la publicidad y el marketing en la toma de decisiones del cliente?

\*ficha de campo 1

### The Mediterranean Restaurant - Briefing

Cliente: Ganador Master Chef pasada edición.  
Estudiar viabilidad de: Restaurante de cocina mediterránea en \_\_\_\_\_  
Ubicación del negocio: Nuevo Shopping Center con diversidad de ofertas para comer.

### Research de la city

#### Sobre su cocina:

Platos típicos (ingredientes y cómo se preparan):

¿Hay vegetales en sus platos? (frutas, verduras, legumbres, pasta y arroz...):

¿Qué grasa que utilizan para cocinar mayoritariamente?:

¿Qué carnes y pescados son los más consumidos?:

#### Sobre su estilo de vida:

¿Tienen conciencia por el medio ambiente?:

¿Le dan importancia a la alimentación saludable?:

¿Cuál es su nivel de estrés?:

#### Sobre su oferta de restauración:

En otros Shopping center. ¿Qué opciones hay para comer?:

Similitudes y diferencias con la alimentación y estilo de vida mediterráneo

\*ficha de campo 2

### The Mediterranean Restaurant - Briefing

Cliente: Ganador Master Chef pasada edición.

Estudiar viabilidad de: Restaurante de cocina mediterránea en \_\_\_\_\_

Ubicación del negocio: Nuevo Shopping Center con diversidad de ofertas para comer.

### Idea de negocio\*

\*El Director Ejecutivo os pide la siguiente información que trasladará al cliente.

Si le gusta, os pedirá que acabeis de desarrollar la idea de negocio.

Nombre del restaurante

Los 10 Ingredientes básicos de su cocina son:

El Plato estrella de la carta es: (indica también ingredientes y elaboración)

El lema definido para que los clientes entren:

¿Qué aporta este restaurante a la ciudad y a los que visitan el centro comercial, en materia de salud?