



COLEGIO PROVIDENCIA
JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA



Guía de Apoyo 2020 (Evaluación) N°1

Módulo: Planificación de la Producción Gastronómica.

Unidad: Empresas Gastronómicas.		
Nombre de la alumna:	Fecha:	Puntaje:
Profesora: Bernardita Barraza Rojas	Puntos: 36	Nota:

Objetivo: Identificar manejar información sobre las distintas empresas del sector turístico, hotelero y gastronómico, analizando los servicios y correlación entre ellos.

Indicaciones

- Enviar a correo electrónico bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl
- El formato para entrega de la información es en Word.
- Debe ser escrito con letra arial (12)
- Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

Definiciones y tipos de servicios ofrecidos en hotelería, gastronomía y turismo.

- | |
|---|
| 1.-Describa al menos 5 servicios ofrecidos por... (16 puntos) |
|---|
- | |
|-------------------------------|
| a.-Hotel de 1 estrella |
| b.-Full-track |
| c.-Cabañas |
| d.-Restaurante de 3 tenedores |
- | |
|--|
| 2.-Defina que es el Turismo aventura y turismo cultural (6 puntos) |
|--|
- | |
|--|
| 3.-Defina que es un evento gastronómico (4 puntos) |
|--|
- | |
|---|
| 4.-Realice un mapa conceptual creativo de un restaurante (Nombre y funciones) (10 puntos) |
|---|