

## PARTE A

### Supuesto práctico nº1.

Se encuentra usted impartiendo docencia en un IES de una de las islas de la Comunidad Autónoma de Canarias. Dicho centro abarca una amplia zona geográfica contando con buenas comunicaciones de transporte y con unas condiciones sociales, económicas y culturales fuertemente influidas por la proximidad de importantes núcleos turísticos. El centro cuenta con enseñanzas de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias y Administración y Gestión. Imparte Ciclos Formativos de Grado Medio y Grado Superior en las modalidades presencial, semipresencial y dual. Uno de los aspectos más relevantes del PE del centro es la internacionalización. Por ello, el centro forma parte de varios proyectos y programas y de la Red Canaria InnovAS.

El grupo de 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía en modalidad presencial cuenta con 18 alumnos y alumnas de entre 16 y 33 años. Dentro del grupo hay un alumno NEAE con discalculia y una alumna que está en aislamiento domiciliario por ser persona vulnerable a la COVID-19.

Como profesor/a de la especialidad de Hostelería y Turismo, diseñe una intervención didáctica razonada y fundamentada, en la que se exponga cómo desarrollaría el supuesto planteado en el contexto proporcionado, teniendo en cuenta los aspectos metodológicos y organizativos que incidan en estrategias y procesos de enseñanza-aprendizaje competenciales e inclusivos aplicados al siguiente ejercicio práctico.

La familia González ha decidido adquirir el restaurante “El Almogarén”, cuya oferta gastronómica es conocida por el uso de productos de origen nacional y el uso de las técnicas más innovadoras. Una de las primeras decisiones tomadas fue analizar la carta del restaurante para decidir qué medidas se podían tomar para mejorar la rentabilidad del negocio.

Pronto aparecen las primeras dudas sobre la idoneidad de los precios fijados por los anteriores propietarios. Por eso, se disponen a analizarlos atendiendo a las Leyes de Omnes.

**Se pide:**

1. Analiza la carta teniendo en cuenta las tres primeras leyes de Omnes, indicando si se cumplen sus requisitos.

<b>EL ALMOGARÉN</b>	
<i>Huevos rotos con gambas de Huelva, chips de batata y mayonesa de trufa</i>	10,30
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	7,00
<i>Foie, Pedro Ximenez e higos</i>	12,00
<i>Ensalada de la Huerta con burratina, remolacha, guisantes, tomate y albahaca</i>	10,20
<i>Ensalada de pularda, polvo de kikos y vinagre de coco</i>	10,30
-0-0-0-	
<i>Chipirones con pistacho, partisano y emulsión de jengibre</i>	10,50
<i>Vieiras glaseadas en salsa de miso y wakame</i>	14,50
<i>Atún macerado con langostino, maní, aguacate, mango y aire de soja</i>	13,00
<i>Pescado fresco del día en papillote de lechuga de mar con sésamo</i>	14,50
<i>Tacos de pulpo, tortila artesanal de millo, queso herrero y chipotle</i>	12,00
<i>Steak tartar</i>	11,00
<i>Yakitori de presa ibérica con foie, salsa de ostra y yuzu y frambuesa</i>	12,50
<i>Bacalao confitado con infusión de guindilla y ajo sobre capa de puré de papa</i>	15,50
<i>Dumpling mar y montaña relleno de rabo de vaca con cocido y caldo de garbanzos</i>	12,50
-0-0-0-	

Después de un tiempo a los mandos de la empresa y conocidos los datos de ventas del negocio, la familia González decide analizar los resultados de la empresa utilizando el método “Menú Engineering”, con el fin de tomar medidas eficaces que puedan mejorar la gestión de la empresa.

**Se pide:**

2. Completa la tabla siguiente, clasifica los platos que la componen y describe qué decisiones podría tomar la familia con respecto a los platos: 1, 2 y 3.

ARTÍCULO	FOOD COST		PRECIO BRUTO	MARGEN BRUTO UNITARIO		UNIDADES VENDIDAS		MARGEN BRUTO TOTAL	P/R
	€	%		€	%	Cant.	%		
Nº 1		30 %	10,30			105			
Nº 2		30 %	7,00			72			
Nº 3		30 %	12,00			123			
Nº 4		30 %	10,20			117			
Nº 5		20 %	10,30			111			
Sumas	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX				
Nº 6		24 %	10,50			156			
Nº 7		24 %	14,50			141			
Nº 8		26 %	13,00			133			
Nº 9		26 %	14,50			142			
Nº 10		22 %	12,00			129			
Nº 11		23 %	11,00			83			
Nº 12		30 %	12,50			127			
Nº 13		30 %	15,50			135			
Nº 14		28 %	12,50			105			
Sumas	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX				

Nº 1		Nº 8	
Nº 2		Nº 9	
Nº 3		Nº 10	
Nº 4		Nº 11	
Nº 5		Nº 12	
Nº 6		Nº 13	
Nº 7		Nº 14	

No conformes con el estudio de la carta, los nuevos propietarios se plantearon analizar el plato “Bacalao confitado con infusión de guindilla y ajo sobre capa de puré de papa”, y realizaron el test de rendimiento del bacalao entero para valorar si es más conveniente comprarlo en bruto o los lomos limpios como han venido haciendo hasta ahora. Para ello, se adquirió un bacalao entero con un peso de 3,75 kg. a un precio de 14€/kg. Las escamas y las vísceras durante la limpieza pesaron 355 gramos. La cabeza, que pesaba 575 gramos, se aprovechó para la elaboración de sopa para el menú del personal, con un valor comercial de 0,95€/kg. La espina y demás recortes, que pesaron 865 gramos, se utilizaron para preparar fumet, con un valor de 50 céntimos por kilo. La cola, con un peso de 350 gramos y un valor comercial de 75 céntimos por kilo, se empleó en la elaboración de croquetas. El resto de la pieza se usó en la elaboración del plato. Sin embargo, hay que tener en cuenta que durante la cocción se produjo una merma del 6,5%.

### Se pide:

- Observando los datos de la receta, elabora la hoja de coste de la receta “Bacalao confitado con infusión de guindilla y ajo sobre capa de puré de papa” para 10 pax y valora si resulta más rentable seguir comprando los filetes de lomo de bacalao limpios o el bacalao entero y realizar el despiece en cocina si se mantiene el precio de venta que figura actualmente en la carta (15,50€).

### Bacalao confitado con infusión de guindilla y ajo sobre capa de puré de papa.

Ingredientes (10 personas): (Al realizar los cálculos, tenga en cuenta un redondeo de 2 decimales)

Para el bacalao:

- 1 kilo y medio de bacalao a ???€/kg.
- 10 gramos de guindilla piparra.
- 110 gramos de ajo.
- 40 centilitros de AOVE.

Para la infusión de guindilla y ajo:

- 35 centilitros de AOVE.
- 20 gramos de guindilla seca.
- 100 gramos de ajo seco.
- 20 mililitros de vino de Jerez.

Para el puré de papas:

- 400 gramos de papas.
- 100 gramos de mantequilla.
- 2 huevos.

Ajo: 7,96€/kg.	Guindilla seca: 47,20€/kg.	Mantequilla: 7,90€/kg.
Ajo seco: 4,25€/kg.	Guindilla piparra: 20,20€/kg.	Papas: 1,39€/kg.
AOVE: 5,85€/l.	Huevos: 0,28€/u.	Vino de Jerez: 14,99€/l.





## PARTE A

### Supuesto práctico n.º 2.

Se encuentra usted impartiendo docencia en un CIFP de la capital de una de las islas de la Comunidad Autónoma de Canarias. Dicho centro está bien conectado con el resto de las islas lo que facilita el acceso al alumnado que tiene interés en su oferta formativa. Cuenta con las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias, Electricidad y Electrónica, Energía y Agua, Administración y Gestión e Instalación y Mantenimiento. Se imparten ciclos formativos de grado medio y grado superior en la modalidad presencial y semipresencial. Además, el centro educativo trabaja con los diferentes programas y redes educativas (Red de Emprendimiento, Calidad y PIOP, Gestión Medioambiental, EBC, Entre Fogones, Implementación de Acciones de Convivencia y Mediación e Igualdad.)

El 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos, en la modalidad presencial tiene 29 alumnos/as con edades comprendidas entre 19 y 30 años, con un nivel social y económico medio-bajo. El nivel de estudios con el que acceden es diverso: seis con prueba de acceso al Ciclo Formativo de Grado Superior, cuatro con Título de Técnico, diecinueve con Bachillerato (uno de estos terminó estudios universitarios no relacionados con turismo). En el grupo, tres alumnas repiten y un alumno ha perdido la evaluación continua. Teniendo en cuenta que una alumna presenta una discapacidad motora con informe psicopedagógico del equipo específico de motóricos y otro ha solicitado que se active el protocolo para el alumnado transexual.

Como profesor/a de la especialidad Hostelería y Turismo diseñe una intervención didáctica, razonada y fundamentada, en la que se exponga cómo se desarrollaría la intervención didáctica del supuesto planteado en el contexto proporcionado, teniendo en cuenta los aspectos metodológicos y organizativos, que incidan en estrategias y procesos de enseñanza y aprendizaje competenciales e inclusivos.

**La profesora del módulo de Dirección de Alojamientos Turísticos de este grupo plantea el siguiente caso práctico con su alumnado:**

En febrero de 2019 la dirección comercial del hotel VistaSol de 4\* situado en el sur de Tenerife cierra la negociación con varios touroperadores para la temporada de invierno 2019-2020, desde el 1 de octubre de 2019 al 31 de marzo de 2020 (182 días), con el visto bueno de la dirección del establecimiento.

Dicha negociación se plasma en contratos de temporada con indicación de tipo de habitación, cupos, release, formas de pago, precio de los servicios, etc., además de condiciones especiales en la contratación sobre ofertas, habitaciones fuera de cupo etc..

Los precios se indican por persona y noche en habitación doble ocupada por dos

personas y en régimen de MP, en el que el 40% del mismo corresponde al servicio de manutención.

El hotel cuenta con 150 habitaciones dobles, un restaurante con servicio buffet, otro restaurante a la carta en zona abierta de la piscina, además de otros puntos de venta que les genera otros ingresos como minibar en habitación, servicio de lavandería para clientes y alquiler de espacios deportivos como gimnasio y canchas. De la disponibilidad total con la que cuenta el hotel, quedan bloqueadas durante el mes de diciembre dos habitaciones para uso particular de los propietarios.

Tras finalizar la temporada, la propiedad reclama a la dirección datos sobre el resultado del período. Desde hace unos años, los resultados de la explotación, además de la contabilidad financiera, se elaboran teniendo en cuenta el modelo USALI.

Los datos de la explotación del período son:

	Cupo diario contratado	Cumplimiento de cupo	Precio (pax/noche)	Ingresos
<b>TUO</b>	50	46%	60 €	
<b>Jet2Trip</b>	30	40%	67 €	
<b>ThomasCake</b>	70	80%	50 €	
<b>MundiAzul</b>	10	100%	80 €	
<b>AllTogether</b>	50	60%	60 €	
<b>TOTAL</b>				

<b>OTROS INGRESOS</b>			
<b>Ingresos en restauración</b>		<b>Ingresos por extras de otros servicios</b>	
Alimentación (restaurante la carta)	273.000,00 €	Teléfono clientes	19.200,00 €
Bebidas	546.420,00 €	Lavandería	8.340,00 €
Bebidas minibar	9.568,00 €	Gimnasio y otras instalaciones	29.320,00 €
		SAFE (caja fuerte en habitación)	16.380,00 €



Los **gastos** y consumos en los que se incurren, para el mismo periodo fueron:

<b>GASTOS Y CONSUMOS</b>	
Consumos materias primas en alimentación	27% de los ingresos
Consumo de materias primas en bebidas (restaurante y minibar)	20% de los ingresos
Productos de limpieza	3.120 € (80% Habitaciones, 20% Zonas comunes)
Material para reparaciones	1.590,00 €
Servicios para control de plagas (desinfección, desinsectación, desratización)	630,00 €
Servicio de Riesgos Laborales y Vigilancia en la Salud	420,00 €
Revisión de extintores y centralita contra incendios	300,00€
Gasto de posicionamiento en Internet (SEO)	900,00 €
Detergentes y otros productos de lavandería para clientes	300,00 €
Amortizaciones	24.000,00 €
Gastos overbooking	120,00€
Amenities	4.684,00 €
Productos de limpieza cocina	600,00 €
Facturas de teléfono de administración y wifi	6.100,00 €
Factura de teléfono de habitaciones	2.957,00 €
Suministro agua y combustible	21.300,00 €
Seguros por cobertura responsabilidad civil	4.200,00 €
Uniformes Camareras de piso	250,00 €
Electricidad	26.200,00€
Gas de cocina	6.200,00 €
Tributos tasas municipales	14.400,00 €
Intereses de créditos bancarios	238.225,00€
Facturas de lavandería de ropa de habitaciones	12.576,00€
Facturas de lavandería de lenc./mantelería restaurante	9.400,00€
Sueldo y S.S Director	37.440,00 €
Sueldos y S.S. Dpto. de pisos	177.360,00 €.
Sueldos y S.S. Dpto. Recepción	112.000,00 €
Sueldos y S.S. Dpto. de Mantenimiento	91.310,00 €
Sueldos y S.S. Administración	78.000,00 €
Sueldos y S.S. Comercial	18.200,00 €
Sueldos y S.S. Personal Cocina	191.560,00 €
Sueldos y S.S. Personal Sala y Bares	292.080,00 €

**Se pide:**

1. Presenta el resultado de la explotación del período mediante el modelo USALI para la industria hotelera. Valora la gestión de la dirección del establecimiento de acuerdo con los resultados obtenidos.

2. Halla el umbral de rentabilidad en unidades físicas de la venta de habitaciones, teniendo en cuenta el siguiente reparto de costes:

- Los costes fijos son los reflejados en el modelo USALI, teniendo en cuenta, además, que de los gastos de energía-suministros y de los de reparación-mantenimiento un 10% se consideran fijos.
- Costes variables unitarios: 14,26 €

Indicar qué día de la temporada se alcanzará dicho punto de equilibrio.



0

## PARTE A

### Supuesto práctico n.º 3

Se encuentra usted impartiendo docencia en un CIFP de la capital de una de las islas de la Comunidad Autónoma de Canarias. El centro educativo trabaja con diferentes programas y redes educativas como: Enlaza, ERASMUS +, Wabi – Sabi, Aula Inserta 4.0, Gestión Administrativa Digital, etc. Cuenta en el mismo con las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias, Administración y Gestión, Instalación y Mantenimiento, Transporte y Mantenimiento de Vehículos, Artes Gráficas, Fabricación Mecánica y Actividades Físicas y Deportivas.

El 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, en la modalidad presencial, está compuesto de 20 alumnas y 5 alumnos, de los cuales una alumna es repetidora, 2 tienen módulos pendientes, un alumno tiene TDAH de tipo inatento y otro síndrome de Asperger. El alumnado tiene diferentes niveles ya que proceden de pruebas de acceso, bachillerato y una tiene estudios universitarios.

Como profesor/a de la especialidad de Hostelería y Turismo, diseñe una intervención didáctica, razonada y fundamentada, en la que se exponga cómo se desarrollaría la intervención didáctica del supuesto planteado en el contexto proporcionado, teniendo en cuenta los aspectos metodológicos y organizativos, que incidan en estrategias y procesos de enseñanza y aprendizaje competenciales e inclusivos.

**La profesora del módulo de Gestión y Productos Turísticos de este grupo plantea el siguiente caso práctico con su alumnado:**

La familia Rodríguez Hernández solicita a la Agencia de Viajes Palmera Canaria la organización y presupuesto de un circuito a realizar por diferentes islas. Todos los miembros de la familia residen en la isla de La Palma y poseen el Título de Familia Numerosa General. La familia la componen dos adultos, dos niños (8 y 10 años) y un bebé de 6 meses.

Los servicios que solicitan son los siguientes:

- Transportes: aéreo, marítimo y terrestre.
- Alojamiento en hoteles de 4 \*.
- Guía local.
- Seguro turístico.
- Entradas a recursos turísticos

El deseo de esta familia es realizar el siguiente itinerario:

**Día 1:** Salida desde el aeropuerto de La Palma hacia Tenerife Norte. En Tenerife tendrán un coche de alquiler a su disposición. También solicitan alojarse en el hotel Las Águilas, donde cenarán.

**Día 2:** Después de desayunar, excursión al Parque Nacional del Teide. Desde el emplazamiento hasta llegar al Parque Nacional, la familia desea que se le diseñe una ruta en la cual pueda disfrutar de diferentes recursos turísticos de las áreas más significativas desde Puerto de La Cruz hasta el Parque Nacional, siendo el recorrido diferente a la vuelta para contemplar otros lugares de interés. Almorzarán en ruta. Recomendar algún plato típico de la zona. Cena en el hotel.

**Día 3:** Después de desayunar, salida hacia Gran Canaria en Fred Olsen. La familia se alojará en AC Hotel G.C. Cena en el hotel.

**Día 4:** Después de desayunar, realizarán una ruta por el norte de la isla de Gran Canaria, visitando los principales lugares de interés turístico. Vuelta al hotel por itinerario diferente al de ida. Cena.

**Día 5:** Después de desayunar, excursión guiada Vegueta- Triana. Tendrá lugar durante la mañana, visitando los principales recursos turísticos de esa emblemática zona de la ciudad. Por la tarde, realizarán una visita a un acuario ubicado en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria. Cena.

**Día 6:** Después de desayunar, salida del aeropuerto de Gran Canaria hacia la isla de Lanzarote. Recogerán coche de alquiler en el aeropuerto y desean alojarse en el Hotel Pocillo Playa. Cena.

**Día 7:** Después de desayunar, realizarán una ruta por el norte de la isla, visitando los principales puntos de interés turístico. Cena.

**Día 8:** Después de desayunar, realizarán una ruta por el sur de la isla, visitando los principales puntos de interés turístico. Cena.

**Día 9:** Después de desayunar, regreso a Santa Cruz de La Palma en avión.

Los precios ofrecidos son confidenciales entre los prestatarios de servicios y la agencia de viajes. El margen de beneficio será del 10 %.

**Se pide:**

1. Calcular el PVP sin las entradas a los recursos seleccionados dentro del circuito.
2. Calcular el PVP con las entradas a los recursos seleccionados dentro del circuito.
3. Diseñar el itinerario que debes entregar al cliente. Incluye una pequeña reseña sobre los recursos que recomiendas en las diferentes rutas.
4. El agente de viaje recomendará al cliente sobre los platos típicos de las zonas visitadas en el circuito.

Los precios de los servicios solicitados son los siguientes:

TRAYECTOS con Binter	TARIFAS/Pax SIN IMPUESTOS			TASAS	CARGOS
	ADULTOS	NIÑOS	BEBÉS		
SPC – TFN	50,47 €	25,24 €	5,61 €	3,96 €	6,00 €
LPA – ACE	61,69 €	30,82 €	6,55 €	2,68 €	6,00 €
ACE – SPC	83,20 €	41,59 €	8,42 €	4,18 €	6,00 €

TRAYECTO MARÍTIMO	TARIFA CON IMPUESTOS incluidos			TASAS
	ADULTOS	NIÑOS	BEBÉS	
S.C. de Tenerife - Agaete	40,45 €	50% tarifa del adulto	gratis	1,88 €

TRANSPORTE TERRESTRE (ALQUILER DE COCHE)				
DÍA	RECOGIDA	DÍA	DEVOLUCIÓN	PRECIO Con impuestos incluidos
01/08/2021	Aeropuerto Los Rodeos	03/08/2021	S.C. de Tenerife	116,59 € por 2 días
03/08/2021	Puerto de Agaete	06/08/2021	Aeropuerto de Gran Canarias	241,95 € por 3 días
06/08/2021	Aeropuerto de Lanzarote	09/08/2021	Aeropuerto de Lanzarote	258,04 € por 3 días

HOTELES	LOCALIDAD	PRECIO x noche y pax. solo alojamiento	RÉGIMEN ALIMENTICIO Por persona y día.		
			Desayuno	MP	PC
Hotel Las Águilas	Puerto de la Cruz	82,65 €	14, 12 €	26,12 €	38,00 €
AC Hotel G.C.	Las Palmas de G.C.	94,50 €	15, 20 €	27,80 €	38,50 €
Hotel Pocillo Playa	Puerto del Carmen	91,33 €	14,50 €	27,00€	28,00 €

Observaciones:

1. Régimen alimenticio en los tres hoteles: MP
2. Los precios tienen incluido los impuestos.
3. Precio habitación y régimen alimenticio de los niños: 50 % de descuento.
4. Precio habitación y régimen alimentario del bebé: gratis.

TARIFA DEL GUÍA SIN IMPUESTOS	
RUTA	PRECIO
Ruta de Vegueta (4 horas)	195,00 €

<b>SEGURO TOTALTRAVEL FAMILY CON IMPUESTOS</b>	
<b>Cobertura: Continental</b>	<b>PRECIO Asegurados : 5 pax</b>
Salida: 01/08/2021 Regreso: 09/08/2021	103,25 €

<b>LUGARES DE INTERÉS A RECOMENDAR</b>	<b>PRECIOS RESIDENTES</b>		
	<b>ADULTOS</b>	<b>NIÑOS</b>	<b>BEBÉS</b>
Excursión de espeleología Cueva de Las Palomas, Los Llanos de Aridane.	11€	7 €	-
Museo Etnográfico de Hermigua.	2 €	.	.
Siam Park	19 €	13 €	7 €
Ferry a la isla de Lobos.	16.50 €	10.50 €	-
Centro de Interpretación geológica (Ayuntamiento del Pinar).	2 €	-	-
Museo del puro de Breña Alta.	2 €	-	-
Palmitos Park	19,50 €	13,50 €	-
Museo de la Rama.	2 €	-	-
Catedral de La Laguna.	5 €	-	-
Loro Park	30 €	21 €	-
Iglesia de Betancuria	3 €	-	-
Teide tour con teleférico.	63 €	31.50 €	-
Centro de Interpretación del Parque cultural el Julán.	3.50 €	-	-
Poema del Mar.	16 €	12 €	-
Jameos del Agua.	7.60 €	3.80 €	-
Casa de los Patronos de la Virgen del Pino.	1 €	-	-
Timanfaya.	12 €	6€	-
Centro de Arte Efímero de las alfombras de La Orotava.	2 €	-	-
Sioux City Park (San Agustín).	16.95 €	8.95 €	-
Pueblo chico (La Orotava).	15 €	7 €	-
Cueva de los Verdes.	7.60 €	3.80 €	-
Museo Canario.	6 €	-	-
Casa Museo Unamuno	3 €	-	-
Museo de la Ciencia y el Cosmos.	3 €	-	-
Museo Elder de La Ciencia y la Tecnología	4 €	2 €	-
Museo de Arte contemporáneo y Centro de Interpretación de la bajada de la Virgen.	5 €	-	-
Teatro Pérez Galdós	3 €	-	-
Casa del Queso de Guía	5 €	-	-