

SOLUCIÓN DIGIEDUHACK CANVAS

Título de la solución:	Simulador de costos y presupuestos
Desafío que se aborda:	Transformar la educación para formar emprendedores

Nombre del equipo:	Gastro-tur
Categoría de desafío:	La experiencia de aprendizaje

Descripción de la solución

El simulador móvil "FoodCost" para realizar un presupuesto de recetas está destinado al rubro gastronómico-hotelerero, para todos los estudiantes que necesitan realizar un presupuesto de sus platillos para un establecimiento de restauración como la organización de eventos sociales.

El objetivo es buscar reforzar los conocimientos del estudiante al momento de calcular los costos de un determinado platillo, permitiéndole deducir y convertir cada gramaje estándar de las recetas en unidades de medida de peso utilizadas en los mercados. Asimismo, determinar el precio de venta del plato con un banco de datos actualizados que considere la fluctuación de precios por temporada, proveedores además de los costos fijos y variables presentes en la línea de producción.

Como adicional, se podrá calcular el valor nutricional de la elaboración.

Contexto

Los estudiantes de las carreras de gastronomía, turismo y hotelería, presentan complicaciones al calcular las cantidades a adquirir para realizar diferentes elaboraciones culinarias, asimismo, determinar el presupuesto que se va a requerir en toda la línea de producción.

Grupo destinatario

El grupo al que está destinado es a todos los estudiantes, a quienes este simulador ayudaría para realizar un presupuesto más rápido, considerando que una dificultad es la determinación del mismo

Impacto

En aula se podría evidenciar mediante las demostraciones de competencias, y para los emprendimientos que ya estén desarrollándose se tendrá una mejora en su manejo financiero mostrando una mayor rentabilidad

Descríbalo en un tweet

Este simulador móvil permite que puedas calcular tu presupuesto gastronómico de manera rápida y organizada, además lograr incluir tus ingresos y egresos diarios obteniendo costos y utilidades

Capacidad de innovación

El simulador estará vinculado a una aplicación que tendrá datos actualizados de los precios de los insumos, permitiéndoles a los estudiantes tener información actualizada y real además de tener unidades de medidas de peso a nivel global.

Es una propuesta diferente e innovadora porque el simulador está dirigido a los estudiantes de la carrera de gastronomía y hotelería, permitiendo generar en ellos certeza y seguridad por los cálculos efectuados, preparándolos para su aplicación en un emprendimiento

Transferibilidad

El simulador es global ya que se utilizará sinónimos de la denominación de la materia prima y opción de productos alternativos a la vez bilingüe donde el estudiante podrá calcular los ingredientes en distintas unidades de peso, por tanto al ser global se puede implementar en las distintas Instituciones educativas a nivel técnico medio, superior y capacitaciones.

Sostenibilidad

Se lo implementaría en las asignaturas relacionadas con la temática, teniendo que ser actualizado constantemente e incluso se podría añadir otras aplicaciones

Trabajo en equipo

Los participantes son actualmente docentes de las carreras de gastronomía y turismo y hotelería, al estar a diario en contacto con los estudiantes, se logró detectar esta debilidad por lo que así nació la idea del simulador para fortalecer el aprendizaje de manejo de costos y así brindar mayor seguridad para emprender.