



Hoja de Trabajo Didáctica: Burger Time

Nombre del alumno/a: _____

Fecha: _____ | Curso/Grupo: _____

1. 🧠 Educación Emocional y Atención al Cliente

En el juego Burger Time, la presión del tiempo y las exigencias de los clientes pueden generar momentos de estrés. Reflexiona sobre cómo gestionarías las siguientes situaciones:

1. **Clientes frustrados:** ¿Cómo reaccionarías si un cliente empieza a mostrarse impaciente o enfadado por la espera? ¿Qué estrategias de comunicación o empatía utilizarías?
 2. **Pedidos incorrectos:** Un cliente recibe una hamburguesa distinta a la que pidió. ¿Qué pasos darías para solucionar el error de forma profesional y calmada?
 3. **Entregas con retraso:** Si sabes que un pedido va a tardar más de lo previsto, ¿qué le dirías al cliente para mantener una buena relación y reducir su malestar?
-

2. 📖 Vocabulario de Inglés (English & Menu Design)

Burger Time utiliza terminología en inglés para los productos. Observa el juego y completa las siguientes actividades:

1. **Glosario de hamburguesas:** Escribe el nombre en inglés de al menos 4 tipos de hamburguesas del juego (p. ej., *Cheese Burger*, *Double Bacon Burger*, *Veggie Deluxe*):
 - a) _____
 - b) _____
 - c) _____
 - d) _____
 2. **Traducción e ingredientes:** Elige dos de los nombres anteriores y describe en español los ingredientes que contienen según su denominación en inglés.
-

3. 🥗 Ciencias de la Salud y Nutrición

Analicemos el valor nutricional de los alimentos que preparamos.

1. **Cálculo calórico estimado:** Haz una lista con 3 hamburguesas del juego e investiga o estima su aporte calórico total aproximado:

- Hamburguesa 1: _____ → _____ kcal
- Hamburguesa 2: _____ → _____ kcal
- Hamburguesa 3: _____ → _____ kcal

2. **La Hamburguesa Saludable:** ¿Cómo podrías transformar una hamburguesa tradicional de restaurante de comida rápida en una opción nutritiva y equilibrada? Reflexiona sobre:

- El pan: _____
 - Los ingredientes principales: _____
 - El método de cocinado y salsas: _____
-

4. 💡 Creatividad e Innovación Culinaria

¡Es hora de crear tu propia propuesta gastronómica!

1. **Diseña tu hamburguesa inédita:** Inventa una receta totalmente original que no exista en el mercado actual.

- Nombre comercial: _____
- Ingredientes clave: _____
- ¿Por qué es innovadora?: _____

2. **Votación en clase:** Presenta tu propuesta al grupo. Realizaremos una votación evaluando la originalidad, el sabor potencial y la presentación.
-

5. 💰 Educación Financiera y Costes de Negocio

Analicemos la economía detrás de un restaurante de hamburguesas.

1. **Coste de ingredientes (Materia Prima):** Selecciona una hamburguesa e investiga cuánto cuestan aproximadamente sus ingredientes al comprar en el supermercado de tu país.

- Coste aproximado de producción unitario: _____ € / \$

2. **Precio de Venta al Público (PVP):** Investiga a qué precio se vende una hamburguesa similar en cadenas de restauración locales.

- Precio promedio en mercado: _____ € / \$
- **Margen bruto teórico** (Precio de Venta - Coste Ingredientes): _____ € / \$

3. **Otros costes operativos:** El margen bruto no es beneficio neto. ¿Qué otros costes fijos y variables tiene un restaurante para poder servir esa hamburguesa al cliente?
(Piensa en personal, local, energía, etc.)