

## Hoja de cálculo - Fórmulas III

## Ejercicio 5 – El menú

Consolidación fórmulas y formatos.

Elabora una hoja de cálculo lo más parecida a la siguiente:

Entrantes		
Sardinas	1,50€	1
Longaniza	2,00€	
Jamón	2,50€	
Primeros		
Macarrones con tomate	2,50€	
Judías verdes	2,25€	1
Arroz tres delicias	3,30 €	
Segundos		
Ternera a la plancha	3,00€	1
Lomo con tomate	3,10€	
Bacalao con setas	3,25€	
Postres		
Helado	1,75 €	
Fruta natural	0,75€	
Flan con nata	1,50€	1
Suma		8,25 €
IVA	16,00%	1,32 €
Total		9,57 €

- 1. Diseña una fórmula que permita calcular el total del menú en función de lo que pidan los clientes.
- 2. Calcula lo que costará una comida compuesta por:
  - Entrantes: 1 ración de sardinas, 1 de longaniza y 2 de jamón.
  - Primeros: 3 de macarrones y 1 de judias.
  - Segundos: 4 de bacalao.
  - Postres: 1 helado, 2 frutas y 1 flan.
- 3. Cambia el nombre de la hoja de cálculo por "menú 1".
- 4. Aprovechando este modelo crea otro similar en otra hoja de cálculo "menú 2", cambia los platos del menú y los precios.
- 5. Guarda el ejercicio en tu carpeta de intranet con el nombre menu.ods