

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO
GASTROANOMIA

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

FUNDAMENTOS Y PENSAMIENTO LOGICO
FUNCIONES

DOCENTE
SERGIO IVAN CARRILLO

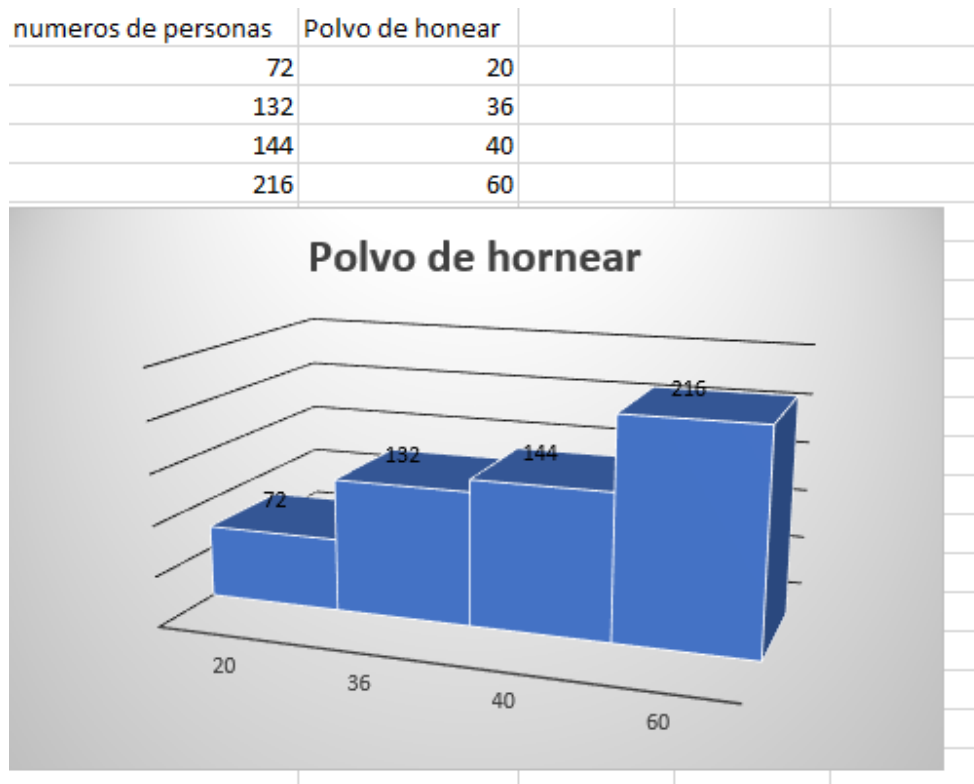
Actividad integradora

Con uso de función lineal representar la receta de unidad 1 la receta sea el doble, el triple de persona.

Invitados 47 adultos y 15 niños donde los niños se pocionan a la mitad de los adultos

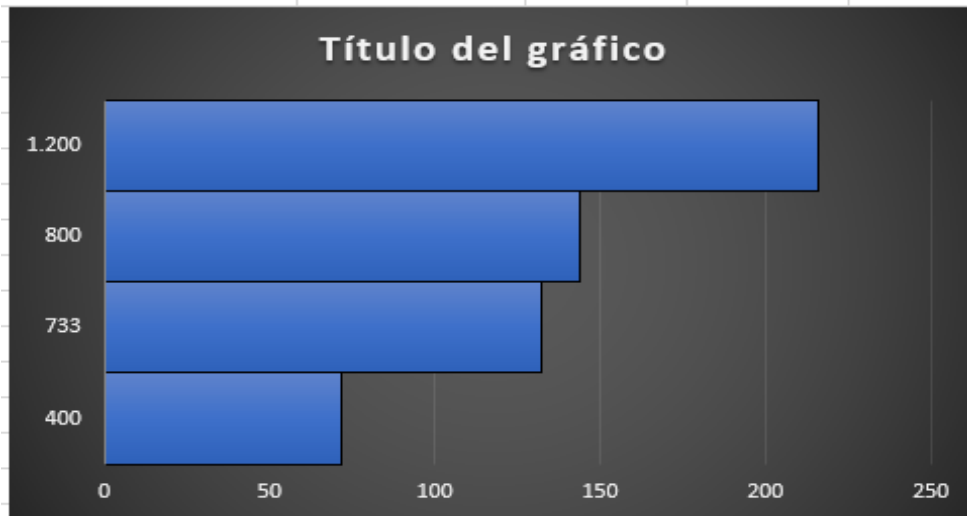
1.Lista de compras con el total de ingredientes necesarios para la torta.

- 2.880 gr de harina



- 20 gr de polvo de hornear.

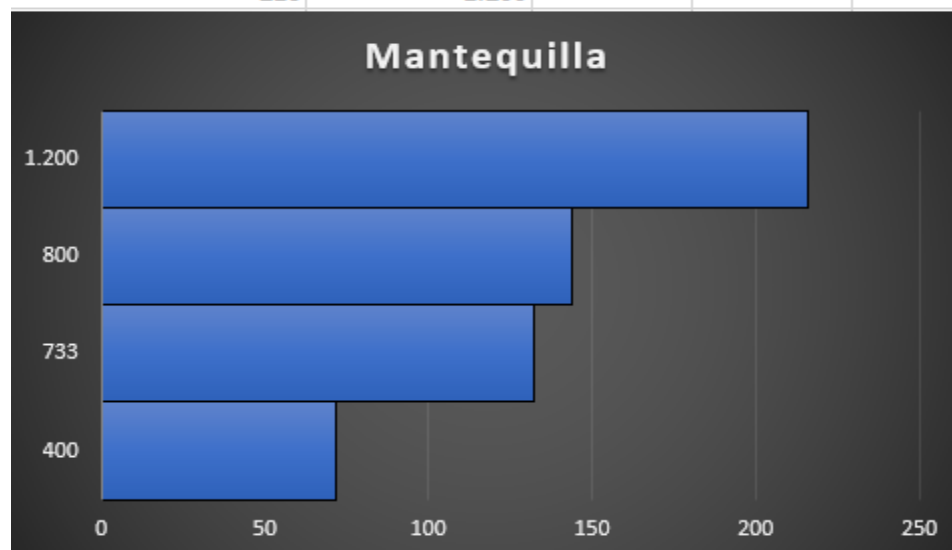
numeros de personas	Polvo de honear
72	400
132	733
144	800
216	1.200



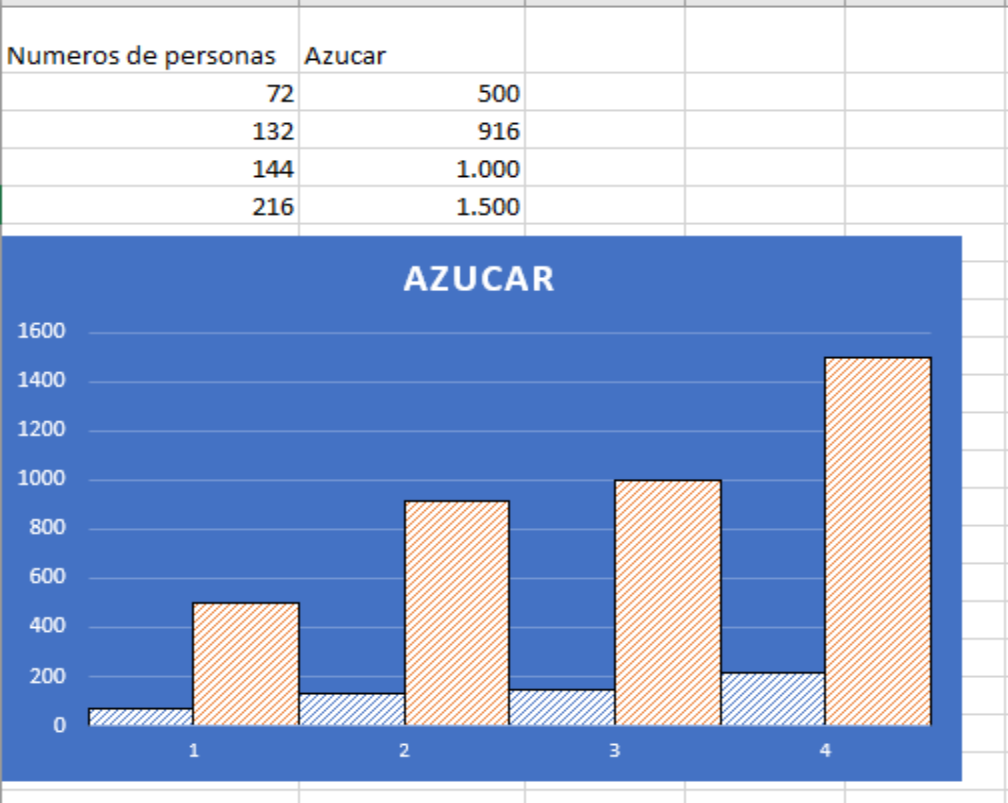
- 400 gramos de mantequilla

numeros de personas	Mantequilla
72	400
132	733
144	800
216	1.200

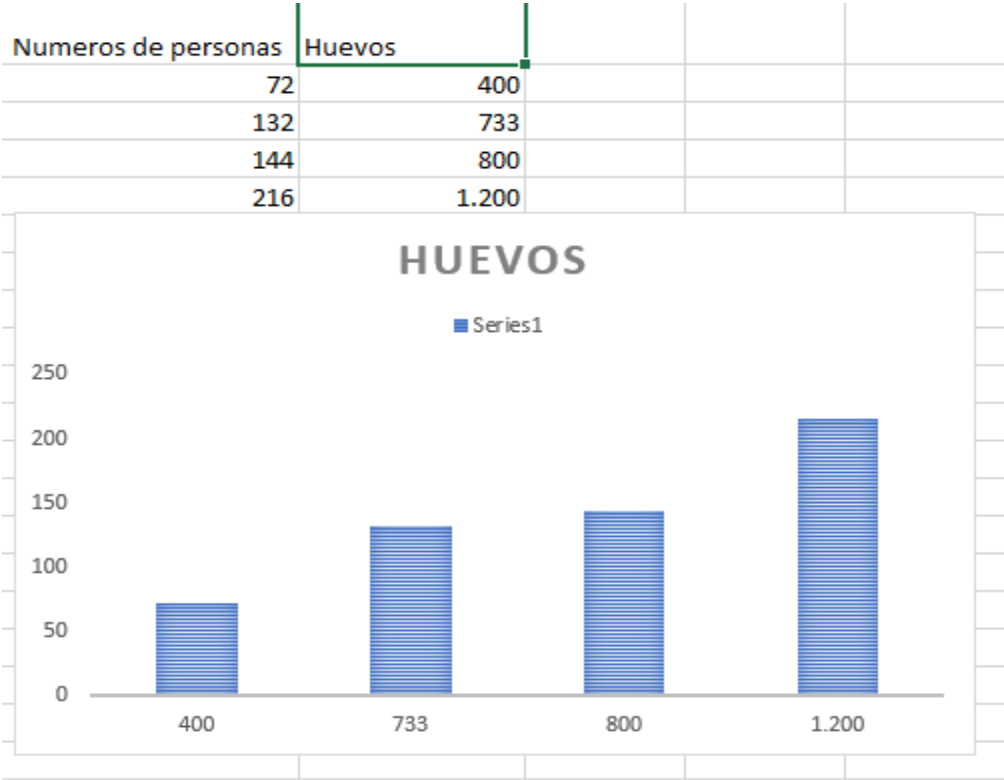
99



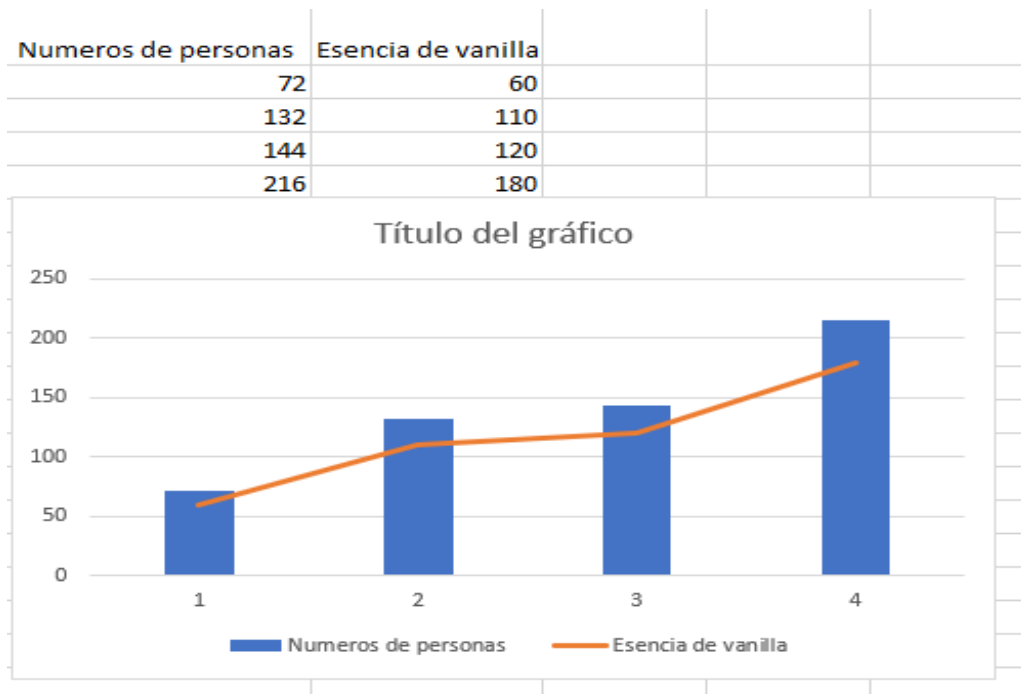
500 gramos de azúcar



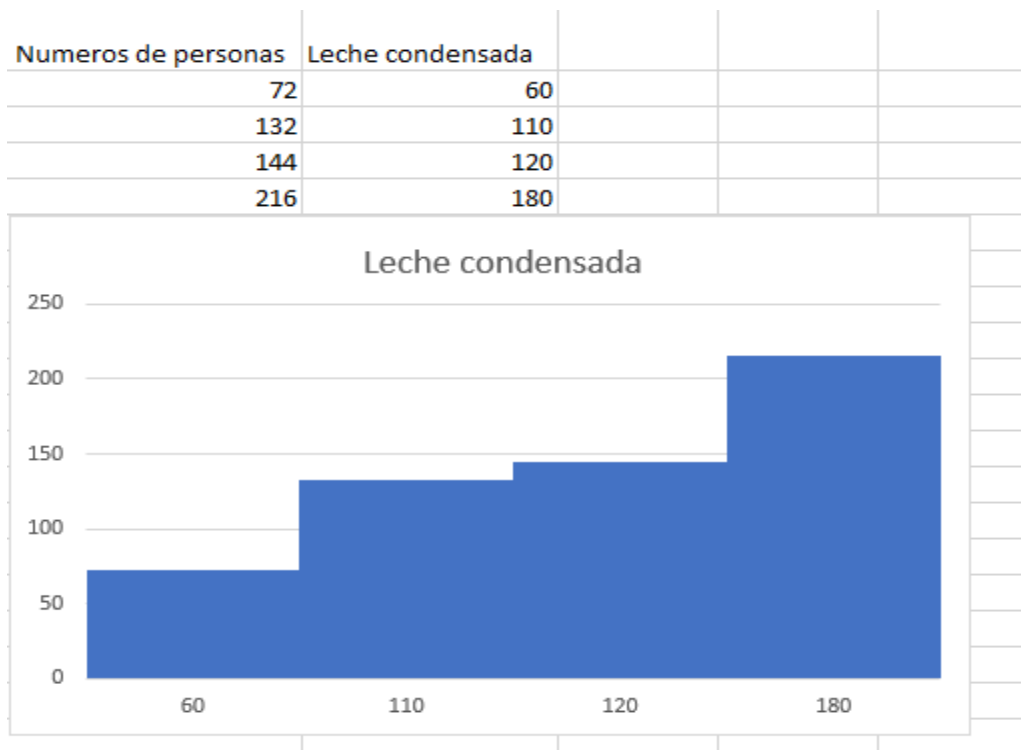
- 5 huevos



- 60 ml de esencia de vainilla

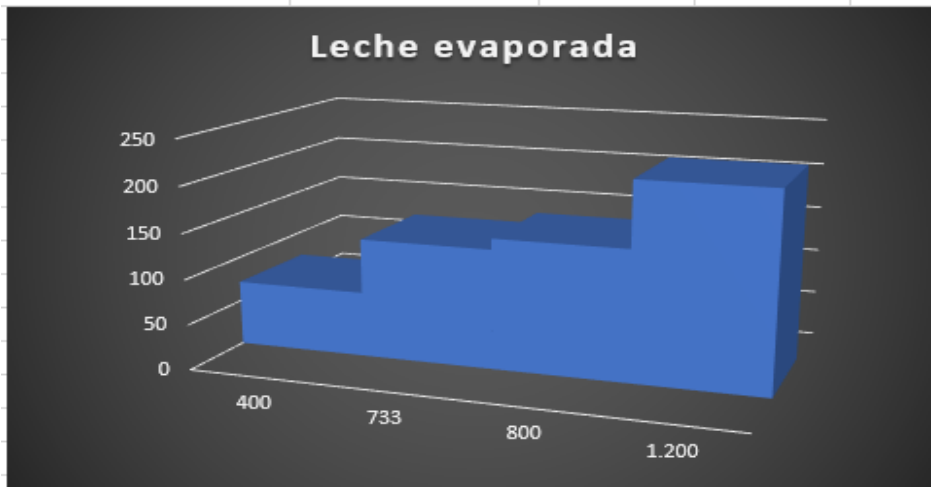


- 800 ml leche condensada



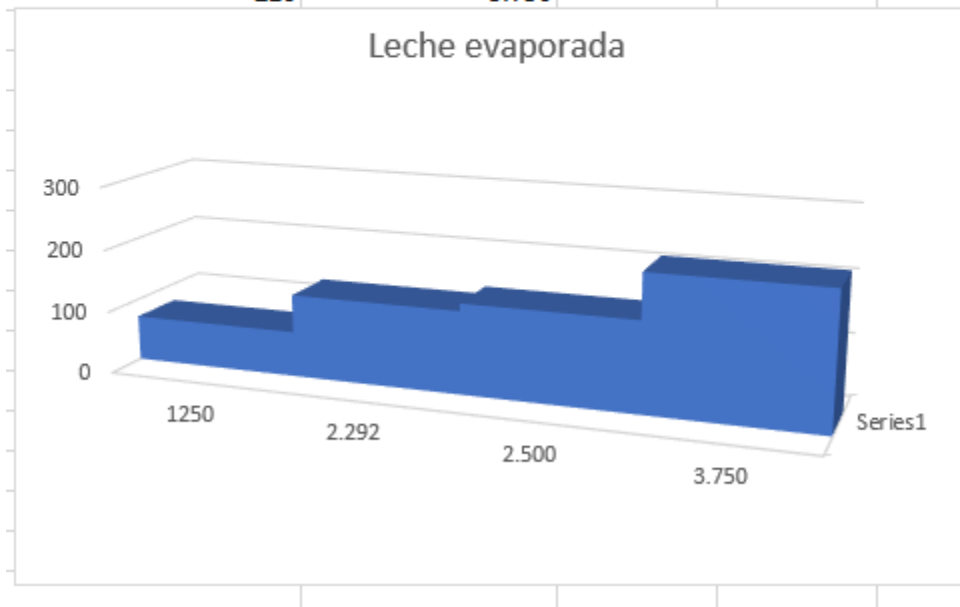
- 400 ml leche evaporada

Numeros de personas	Leche evaporada		
72	400		
132	733		
144	800		
216	1.200		



- 1.250 ml crema de leche larga vida

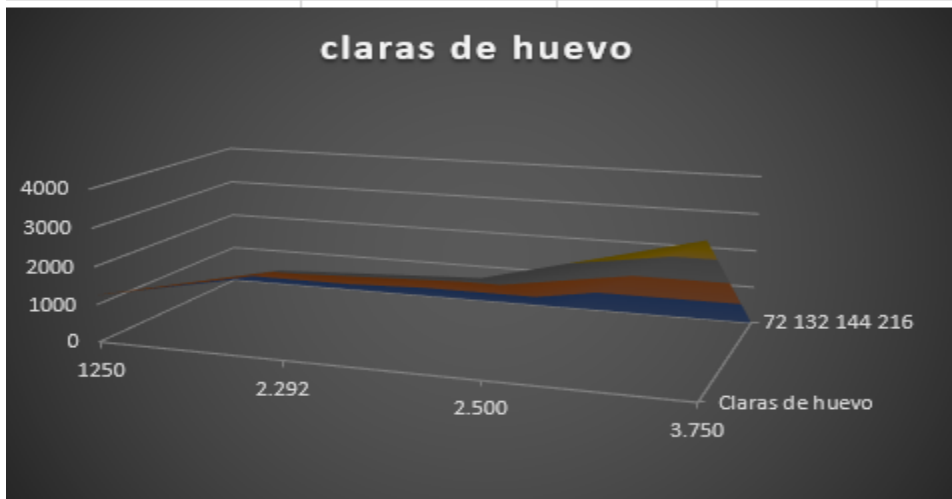
Numeros de personas	Leche evaporada		
72	1250		
132	2.292		
144	2.500		
216	3.750		



Merengue

- 480 gramos claras de huevo

Numeros de personas	Claras de huevo			
72	1250			
132	2.292			
144	2.500			
216	3.750			



- 480 gr de azúcar

Numeros de personas	Azúcar			
72	480			
132	880			
144	960			
216	1.440			

