

## ACTIVIDAD: PLAN DE FIESTA DE JUANITA

1. Para ir de compras, elabore una lista con el total de ingredientes necesarios para la torta. Las unidades correspondientes a masa expresadas en gramos y las unidades de capacidad en litros. Tener en cuenta que la porción de adulto sea el doble de la porción de niño.

BIZCOCHO DE CUMPLEAÑOS						
INGREDIENTES			CANTIDAD REQUERIDA PARA 15 PORCIONES		CANTIDAD REQUERIDA PARA 120 PORCIONES (Los adultos son 47 pero son considerados, porcion doble mas los 25 niños)	
			CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1 TAZA Y MEDIA DE HARINA			180	GRAMOS	1440	GRAMOS
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR			5	MILILITROS	0.04	LITROS
2/5 DE UNA BARRA DE MANTEQUILLA DE 250 GRAMOS			100	GRAMOS	800	GRAMOS
1/4 LIBRA DE AZUCAR			113.4	GRAMOS	907.2	GRAMOS
5 HUEVOS			250	GRAMOS	2000	GRAMOS
UNA CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA			15	MILILITROS	0.12	LITROS
1 TARRO DE LECHE CONDENSADA DE 200 MILILITROS			200	MILILITROS	1.6	LITROS
1 TARRO DE LECHE EVAPORADA DE 100 MILILITROS			100	MILILITROS	0.8	LITROS
1 TAZA Y CUARTO DE CREMA DE LECHE			312.5	MILILITROS	2.5	LITROS
					CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

BIZCOCHO DE CUMPLEAÑOS - MERENGUE						
INGREDIENTES			CANTIDAD REQUERIDA PARA 15 PERSONAS		CANTIDAD REQUERIDA PARA 120 PORCIONES (Los adultos son 47 pero son considerados, porcion doble mas los 25 niños)	
			CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
4 CLARAS DE HUEVO			180	GRAMOS	900	GRAMOS
1 TAZA DE AZUCAR			120	GRAMOS	120	GRAMOS
					CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

*Para tener en cuenta: cuando las unidades son de capacidad, la taza equivale a 250 mililitros (ml), una taza de harina equivale a 120 gramos, una cucharada equivale a 15 ml y una cucharadita a 5ml.*

2. Indique el gramaje de cada torta.

BIZCOCHO DE CUMPLEAÑOS					
INGREDIENTES		CANTIDAD REQUERIDA PARA 15 PORCIONES		CONVIRTIENDO TODO A GRAMOS	
		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1 TAZA Y MEDIA DE HARINA		180	GRAMOS	1440	GRAMOS
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR		5	MILILITROS	0.285	GRAMOS
2/5 DE UNA BARRA DE MANTEQUILLA DE 250 GRAMOS		100	GRAMOS	100	GRAMOS
1/4 LIBRA DE AZUCAR		113.4	GRAMOS	113.4	GRAMOS
5 HUEVOS		250	GRAMOS	250	GRAMOS
UNA CUCHARADA DE ESENCIA DE VAINILLA		15	MILILITROS	15	GRAMOS
1 TARRO DE LECHE CONDENSADA DE 200 MILILITROS		200	MILILITROS	200	GRAMOS
1 TARRO DE LECHE EVAPORADA DE 100 MILILITROS		100	MILILITROS	100	GRAMOS
1 TAZA Y CUARTO DE CREMA DE LECHE		312.5	MILILITROS	312.5	GRAMOS
				2531.185	TOTAL GRAMOS X TORTA
				CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

- PECHUGA CON SALSA DE CHAMPIÑÓN
- El total de personas es **73** pero la receta está para **2 PORCIONES**, para eso dividimos el número de personas sobre el número de porciones de la receta, el resultado de ello lo multiplicamos por la cantidad de la receta original de cada ingrediente, luego, lo dividimos entre 1000 para pasarlo a Kilogramos o litros cada ingrediente. Y obtenemos la cantidad de cada ingrediente en kilogramos y/o Litros

Pechuga con salsa de champiñón				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA PARA 2 PORCIONES		CANTIDAD REQUERIDA PARA 73 PORCIONES (Los adultos son 47 mas los 25 niños)	
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
800 gramos de pechuga deshuesada,	800	GRAMOS	29.6	KILOGRAMOS
1/2 libra de champiñones	226.8	GRAMOS	8.4	KILOGRAMOS
200 ml de crema de leche,	200	MILILITROS	7.4	LITROS
200 ml de leche	200	MILILITROS	7.4	LITROS
1 diente de ajo	10	GRAMOS	0.37	KILOGRAMOS
4 cucharadas de aceite de oliva	60	MILILITROS	2.22	LITROS
sal	2	GRAMOS	0.074	KILOGRAMOS
pimienta	2	GRAMOS	0.074	KILOGRAMOS
perejil	2	GRAMOS	0.074	KILOGRAMOS
			CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

El total de personas es **73** pero la receta está para **4 PORCIONES**, para eso dividimos el número de personas sobre el número de porciones de la receta, el resultado de ello lo multiplicamos por la cantidad de la receta original de cada ingrediente, luego, lo dividimos entre 1000 para pasarlo a Kilogramos o litros cada ingrediente. Y obtenemos la cantidad de cada ingrediente en kilogramos y/o Litros

ARROZ CON AJONJOLI						
INGREDIENTES			CANTIDAD REQUERIDA PARA 4 PERSONAS		CANTIDAD REQUERIDA PARA 73 PORCIONES (Los adultos son 47 mas los 25 niños)	
			CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1/2 LIBRA DE ARROZ			226.8	GRAMOS	4.14	KILOGRAMOS
1/4 DE LIBRA DE AJONJOLI			113.4	GRAMOS	2.07	KILOGRAMOS
3 CUCHARADAS DE ACEITE			45	MILILITROS	0.82	LITROS
					CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

### ENSALADA FRIA DE PAPA

El total de personas es **73** pero la receta esta para **6 PORCIONES**, para eso dividimos el número de personas sobre número de porciones de la receta, el resultado de ello lo multiplicamos por la cantidad de la receta original de cada ingrediente, luego, lo dividimos entre 1000 para pasarlo a Kilogramos o litros cada ingrediente. Y obtenemos la cantidad de cada ingrediente en kilogramos y/o Litros

Ensalada Fria de Papa				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA PARA 6 PORCIONES		CANTIDAD REQUERIDA PARA 73 PORCIONES (Los adultos son 47 mas los 25 niños)	
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1/2 taza de crema de leche	126	MILILITROS	1.53342	LITROS
2 cucharadas de mayonesa	30	MILILITROS	0.4	LITROS
2 cucharadas de jugo de limon	30	MILILITROS	0.4	LITROS
1/4 de cucharaditas de sal	1.24	GRAMOS	0.02	KILOGRAMOS
1 3/4 libra de papa	793.98	GRAMOS	9.7	KILOGRAMOS
1 taza de vegetales	120	GRAMOS	1.5	KILOGRAMOS
2 cucharadas de alcaparras	30	MILILITROS	0.4	LITROS
1/3 libra de lechuga	150	GRAMOS	1.8	KILOGRAMOS
			CANTIDADES REQUERIDAS PARA LA FIESTA	

4. Calcule las cantidades necesarias en litros. para ofrecer tres cocteles a cada mujer adulta, en vasos de 10 onzas.

COCKTAIL - MUJERES		
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA PARA 1 PERSONA	
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1 VASO DE HIELO	250	MILILITROS
2 ONZAS DE VODKA	59.14	MILILITROS
1 ONZA DE JUGO DE NARANJA	29.57	MILILITROS
3 GOTAS DE LIMON	5	MILILITROS
	0.34371	TOTAL litros

$$\begin{array}{r}
 4) \quad \frac{\text{Numero de Personas que tomaran cocktail}}{\text{Numero de cocktail x persona}} = \frac{72}{3} \\
 \hline
 \text{total COCKTAIL REQUERIDOS} = 96 \\
 \\
 1 \text{ cocktail} \Rightarrow 10 \text{ onz} \\
 96 \text{ cocktail} \Rightarrow 960 \text{ onz} \\
 \\
 10 \text{ onz} \xrightarrow{\text{Equivale}} 0.029 \text{ litros} \\
 960 \text{ onz} \Rightarrow x \text{ litros} \\
 \boxed{x = 27.84 \text{ litros}} \quad \leftarrow \text{se requiere}
 \end{array}$$

5. Calcular las cantidades en botellas de 750 ml, para ofrecer tres tragos de whisky a cada adulto.

5. Personas que tomaran WISKY	15
1 persona tomara	3 Tragos
1 trago equivale a	1 1/2 ONZAS
1 trago equivale a	44.36 ml.
NUMERO DE TRAGOS REQUERIDOS	45
(15 personas x 3 tragos u)	TRAGOS

$$\begin{array}{r} \text{Se requiere} \Rightarrow 45 \text{ TRAGOS} \times 44.36 \text{ ml.} \\ \Downarrow \\ 1996.2 \text{ ml} \end{array}$$

Cantidad  
Requerida  
en ml.  
(mililitros)

$$= 1996.2 \text{ ml}$$

Cantidad  
de cada  
botella  
en ml

(mililitros)

$$750 \text{ ml}$$

↓

$$\begin{array}{l} 2.6 \text{ botellas} \\ \rightarrow 3 \text{ botellas} \end{array}$$

6. Cada vez que se ofrece gaseosa, se sirve en vasos de 8 onzas cuántas gaseosas de  $3 \frac{1}{4}$  litro son necesarias.

6) PARA LA FIESTA SE REQUIERE 97 VASOS DE GASEOSA

{	25 VASOS PARA NIÑOS
	25 VASOS PARA LA CENA - NIÑOS
	47 VASOS PARA LA CENA - ADULTOS
<hr/>	
	97 VASOS total

1 VASO equivale a 8 onzas

97 VASOS equivalen a 776 onzas

1 Gaseosa equivale a ~~3~~ 3.25 litros

1 VASO equivale a 0.236 litros

97 VASOS equivalen a 22.94 litros

$$\frac{\text{numero de litros REQUERIDOS}}{\text{numero de litros de cada botella}} = \frac{22.94 \text{ litros}}{3.25 \text{ litros}} = 7.058$$

7 botellas

7. Calcular las botellas de champaña de litro, que son necesarias para ofrecer en copas con capacidad de 10 onzas.

7. ADULTOS QUE TOMARAN CHAMPAÑA 47

VASOS REQUERIDOS = 47

1 VASO equivale a 10 onz.

se requiere 47 VASOS equivale a 470 onz.

$$\begin{aligned} 10 \text{ onz} &= 0.0296 \\ 470 \text{ onz} &= 13.8996 \text{ litros} \end{aligned}$$

1 Champaña = 1 litro

x champaña = 13.8996

$$\underline{\hspace{10em}} \\ 13.8996 = x$$

14 = x se requiere 14 botellas