**PLAN PARA LA FIESTA DE JUANITA**

**ENTREGADO POR**

**PAOLA SUÁREZ**

**ESTUDIANTE**

**MATERIA:**

**FUNDAMENTOS DE MATEMATICA Y PENSAMIENTO LOGICO**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA VIRTUAL**

**2018**

***PLAN PARA LA 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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | Cantidad para 15 personas | Cantidad para total de invitados 47 adultos y 25 niños |
| Bizcocho | Harina | g | 180 | 720 |
| Polvo de hornear | g | 5 | 20 |
| Mantequilla | g | 100 | 400 |
| Azucar | g | 125 | 500 |
| Huevos | unidad | 5 | 20 |
| Vainilla | Litros | 15 | 0.06 |
| Leche condensada | Litros | 200 | 0.8 |
| leche evaporada | Litros | 100 | 0.4 |
| Crema de leche | Litros | 312 | 1.25 |
| Merengue | vainilla | litros | 15 | 0.06 |
| claras de huevo | unidad | 4 | 16 |
| azucar | g | 250 | 960 |

Nota:

Son 47 adultos y 25 niños, una porción de adultos equivale a dos porciones infantiles, por lo tanto se calcularon las 25 porciones como 12,5 porciones de adulto, se le sumo las 47 porciones de adulto y dio como resultado 59.5 porciones, lo cual se aproximo a 60 y la cantidad de materia prima expuesta en la tabla anterior es para 60 porciones de adultos.

1. *Indique el  gramaje de cada torta.*

1 torta de libra y una de media libra

1. *Elabore la lista de ingredientes para la comida, con el total de unidades de masa en kilogramos y unidades de capacidad en litros.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | Cantidad para total de invitados 47 adultos y 25 niños |
| Pechuga con salsa de champiñones | Pechuga deshuesada | Kg | 24 |
| Champiñones | Kg | 7.5 |
| Crema de leche | L | 6 |
| Ajo | Kg | 0.06 |
| Aceite de oliva | L | 1.8 |
| Sal | Kg | 0.24 |
| Pimienta | Kg | 0.12 |
| Perejil | Kg | 0.12 |
| Arroz con ajonjoli | Arroz | Kg | 3.75 |
| Ajonjoli | Kg | 1.87 |
| Aceite | L | 0.675 |
| Sal | Kg | 0.0375 |
| Ensalada fría de papa | Crema de leche | L | 1.2 |
| Mayonesa | Kg | 0.3 |
| Limon | L | 0.3 |
| Mostaza | Kg | 0.15 |
| Sal | Kg | 0.0125 |
| Papa | Kg | 8.75 |
| Vegetales | Kg | 2.4 |
| Alcaparras | Kg | 0.3 |
| Lechuga | Kg | 1.67 |

Nota las cantidades se calcularon para 47 adultos y 25 niños lo que equivale a 12,5 porciones infantiles, por lo tanto se calcularon para preparar 59.5 porciones y se aproximó la medida a 60 porciones.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | un vaso de 10 onzas | cantidad para preparar 96 cocteles |
| coctel de vodka para mujeres | Hielo | g | 250 | 24000 |
| Vodka | onza | 2 | 192 |
| Jugo de naranja | onza | 1 | 96 |
| Limón | gotas | 3 | 288 |

Nota: el vaso de hielo se le dio un equivalente a 250 g de hielo

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | Un trago | cantidad para servir 45 tragos | Botellas de Whisky 745 ml |
| whisky | Whisky | ml | 45 | 2025 | 2.7 |

Nota: un trago de whisky es equivalente a 1 ½ Onzas lo cual es 45 ml, para 15 hombres, por lo tanto, se deben servir 45 tragos, y se deben comprar 3 botellas.

1. *Cada vez que se ofrece gaseosa, se sirve en vasos de 8 onzas cuántas gaseosas de 3 1/4  litro son necesarias.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | vaso de 8 onzas= 236 ml | cantidad para servir 97 vasos de gaseosa | Botellas de gaseosa 3 1/4 L |
| Gaseosa | Gaseosa | ml | 236 | 22892 | 7.0 |

Se deben comprar 7 botellas de 3 ¼ L de gaseosa. 47 gaseosas para los adultos en la cena, 25 gaseosas para los niños en la cena, y 25 gaseosas para los niños con el pastel, da un total de 97 vasos de gaseosas.

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

*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.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | Materia prima | Unidad de medida | Copas de 10 onzas= 296 ml | Cantidad para servir 47 copas de Champagne | Botellas de Champagne 1L |
| Champagne | Champagne | ml | 296 | 13912 | 13.9 |

Nota: para servir 47 copas de 10 onzas de champagne se deben comprar 14 botellas de litro de champagne.