**Fundamentos de Matemáticas y Pensamiento Lógico**

**Unidad 1 Actividad 2**

**Momento Independiente**

**Operaciones con números Reales**

**Angela María Parada Pinilla**

**Estudiante gastronomía virtual**

**Docente**

**Sergio Carrillo**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

**Operaciones con Números Reales**

**Lista de Invitados**

47 adultos (47-15 = 32) Realizamos una resta para hallar el número de Mujeres

15 hombres

32 mujeres

25 niños

**1.Lista de compras 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 para 15 Personas**

1 ½ tazas de harina = 1.5 tazas \* 4 = 6 tazas \* 120 gramos = 720 gramos \* 4 = 2.880 gramos

1 cucharadita de polvo de hornear = 4 \* 5 ml = 20 gr

2/5 de una barra de mantequilla de 250 gramos /5 = 50 gramos \* 2 = 100 gramos \* 4 = 400 gramos

¼ de libra de azúcar = 500/4 = 125 gramos\*4 = 500 gramos

5 huevos = 5 \* 4 = 20 Und \* 50 = 1000 gramos

1 cucharada de esencia de vainilla = 15 ml \*4 = 60 ml

1 tarro de leche condensada de 200 mililitros = 200 ml \*4 = 800 ml

1 tarro de leche evaporada de 100 mililitros = 100 ml \*4 = 400 ml

1 ¼ de taza de crema de leche larga vida = 5 tazas \* 250 ml = 1.250 ml

1 cucharada de esencia de vainilla = 15 ml \* 4 = 60 ml

**Merengue**

4 claras de huevo = 4 \* 4 = 16 und \* 30 = 480 gramos

1 taza de azúcar = 120 gramos \* 4 = 480 gr

**Lista con el total de ingredientes necesarios para la torta**

Harina 2880 gramos

Polvo de Hornear 20 gramos

Mantequilla 400 gramos

Azúcar 500 gramos

Huevos 1000 gramos

Esencia Vainilla 120 ml

Leche Condensada 800 ml

Leche Evaporada 400 ml

Crema de Leche 1250 ml

**Merengue**

Azúcar 480 gramos

Claras 480 gramos

**2. Indique el gramaje de cada torta.**

**Masa total total** 8330 gramos

**Porción Adultos** 8330 gramos / 60 = 138.8 gramos

**Porción Niños** 138.8 / 2 = 69.4 gramos

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

Filete de pechuga con salsa de champiñones, porción de arroz con ajonjolí y ensalada fría de papa

**Pechuga con salsa de champiñón para dos personas**:

800 gramos de pechuga deshuesada = 800/2 = 400\*72(invitados) = 28800 gramos = 28.8 kg

1/2 libra de champiñones = 250 gramos /2 = 125 gramos \*72 = 9000 gramos = 9 kg

200 ml de crema de leche = 100ml \* 72 =7200 ml =7.2 L

200 ml de leche =100 ml \* 72 = 7200 ml = 7.2 L

1 diente de ajo = 72 / 2 = 36 dientes

4 cucharadas de aceite de oliva = 30 ml \* 2 = 60 ml \* 36 = 2.160 ml = 2.16 L

Sal, pimienta y perejil al gusto.

**Arroz con ajonjolí para 4 personas**:

½ libra de arroz = 250 gramos / 4 = 62.5 gramos \* 72 = 4500 gramos = 4.5 kg

1/4 de libra de ajonjolí = 125 gramos / 4 = 31.25 gramos \* 72 = 2.250 gramos = 2.25 kg

3 cucharadas de aceite de oliva = 15 ml \*3 = 45 ml /4 = 11.25 ml \* 72 = 810 ml = 0.81L

sal al gusto

**Ensalada fría de papa para 6 personas:**

1/2 taza de crema de leche = 6 tazas \* 250 ml = 1500 ml = 1.5 L

2 cucharada de mayonesa = 15 ml \* 2 =30 ml / 6 = 5 ml \* 72 = 360 ml = 0.36 L

2 cucharadas de jugo de limón = 15 ml \* 2 = 30 ml / 6 = 5 ml \*72 = 360 ml = 0.36 L

1 cucharada de mostaza = 15 ml \* 1 = 15 ml / 6 = 2.5 ml \* 72 = 180 ml = 0.18 L

¼ de cucharadita de sal = 3 \* 5 ml = 15 ml = 0.015 L

1 ¾ libra de papa = 500 gramos /4 = 125 gramos \*3 = 375 + 500 = 875 gramos / 6 = 145.8 gramos \* 72 = 10.497gramos = 10500 gramos = 10.5 kg

1 taza de vegetales = 1 \* 12 = 12 \* 120 gramos = 1440 gramos = 1.44 kg

2 cucharadas de alcaparras = 15 ml \* 2 = 30ml / 6 = 5 ml \* 72 = 360ml = 0.36 L

1/3 de libra de lechuga = 500 gramos / 3 = 167 gramos \* 12 = 2004 gramos = 2 kg

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

1 vaso de hielo

2 onzas de vodka

1 onza de jugo de naranja

3 gotas de limón

1 onza son 29.57 ml

**Vodka**

2 onza \* 96 = 192 onza \* 29.57ml = 5.677 ml = 5.67 L

**Jugo Naranja**

1 onza = 29.57 ml \* 96 onza = 2.838 ml = 2.83 L

**Jugo Limón**

32 (# mujeres) \*3 (cocteles) = 96 \* 3 (gotas limón) = 288 gotas limón

**Vasos Con Hielo**

1. vasos

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

15 hombres \* 3 tragos = 45 Tragos

2 onzas Whisky

Botella 750 ml

29.57 ml \* 2 onza = 59.14 ml

45 tragos \* 2 onza = 90 onza \* 29.57 ml = 2661 ml / 750 ml = 3.548

Se necesitan 4 botellas de 750 ml de whisky donde solo se utilizarán 3 botellas ½ de la cual solo se utilizará 3.548 ml

**6. Cada vez que se ofrece gaseosa, se sirve en vasos de 8 onzas cuántas gaseosas de 3 ¼ litro son necesarias.**

La gaseosa se va a ofrecer como bebida con el pastel para los 25 niños y con la comida para todos 72 en total 97 vasos se ofrecerán.

97 invitados \* 8 onza = 776 onza \* 29.57 ml = 22.946 ml / 3250 ml = 7.0 ml = 7 L

Se necesitan 7 gaseosas de 3 ¼ litro

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

15 hombres \* 32 mujeres = 47 Adultos

47 copas \* 10 onza = 470 onza \* 29.57 ml = 13.897 ml / 1000 L = 13.89 = 14 L

Se necesitan 14 botellas de champagne de litro.