# Unidad 1

# -ACT1-MOMENTO INDEPENDIENTE-

# Operaciones Con Números Reales

# Momento independiente

# Eduardo Alirio Quevedo Guzmán

*Teniendo en cuenta el plan para la fiesta de Juanita, realice:*

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.***

***47 adultos***

***25 niños***

***Total: 59.5≈60 porciones***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Cantidad para 15 personas | Cantidad total (x4) |
| Harina | 1 ½ tazas = 180 gr | 720 gr |
| Polvo para hornear | 1 cuchara= 15 gr | 60 gr |
| Mantequilla | 100 gr | 400 gr |
| Azucar | ¼ libra =113 gr | 452 gr |
| Huevos | 5 | 20 |
| Leche condensada | 1 tarro= 200 ml | 800 ml |
| Esencia de vainilla | 1 cucharadita= 5ml | 20 ml |
| Leche evaporada | 1 tarro = 100 ml | 400 ml |
| Crema de leche | 1 ¼ taza = 150 ml | 600 ml |

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

1 huevo ***≈ 60 gr***

1 ml esencia de vainilla ***≈*** 1,076 gr

1 ml leche condensada ***≈*** 1,3 gr

1 ml leche evaporada ***≈*** 0,931 gr

1 ml crema de leche ***≈***  0,93 gr

|  |
| --- |
| Cantidad total (x3,96666) |
| 720 gr |
| 60 gr |
| 400 gr |
| 452 gr |
| 1200 gr |
| 1040 gr |
| 21,52 gr |
| 372,4 gr |
| 558 gr |

4823,92 gr

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

***Pechuga en Salsa de champiñon***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Cantidad para 2 personas | Cantidad total (x30) |
| pechugas | 800 gr = 0,8 kg | 24 kg |
| Champiñones | ½ libra = 0,226 kg | 6,78 kg |
| Crema de leche | 200 ml = 0,2 l | 6 l |
| Leche | 200 ml = 0,2 l | 6 l |
| Ajo | 1 diente = 0,005 Kg | 0,15 kg |
| Aceite de oliva | 4 Cucharadas = 0,06 l | 1,8 l |

***Arroz con ajonjolí***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Cantidad para 4 personas | Cantidad total (x15) |
| Arroz | ½ libra= 0,226 kg | 3,39 kg |
| Ajonjolí | ¼ libra = 0,113 kg | 1,685 kg |
| Aceite | 3 cucharadas = 0,015 l | 0,225 l |

**Ensalada fría**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Producto | Cantidad para 6 personas | Cantidad total (x10) |
| Crema de leche | ½ taza = 0,125 l | 1,25 l |
| Mayonesa | 2 cucharadas= 0,03 l | 0,3 l |
| Jugo de limón | 2 cucharadas= 0,03 l | 0,3 l |
| Mostaza | 1 cucharada= 0,015 l | 0,15 l |
| Sal | 1 cucharadita= 0,005 kg | 0,05 kg |
| Papa | 1 ¾ libras = 0,791 kg | 7,91 kg |
| Vegetales | 1 Taza = 0,12 kg | 1,2 kg |
| Alcaparras | 2 cucharadas= 0,03 kg | 0,3 kg |
| Lechuga | 1/3 libra = 0,15 kg | 1,5 kg |

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

**1 onza = 0,02957 L**

**1 gota = 0,00005 l**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Producto** | **Cantidad** | **Cantidad total (x96)** |
| Vodka | 2 onzas =0,05914 l | 5,67744 L |
| Jugo de naranja | 1 Onza = 0,02957 l | 2,83872 L |
| Limón | 3 gotas = 0,00045 l | 0,0144 L |

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

10 onzas= 295,7 ml

295,7 \* 45 = 13387,5 ml

**13387,5 / 750 = 17,85 botellas**

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

3 ¼ = 3,25 L

97 niños \* 8 onzas = 776 onzas

776 \* 0,02957 = 22,94632 L

22,94632 / 3,25 = **7,060406 Botellas**

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

10 onzas= 0,2957 l

0,2957\*47=13,8979 l =**13,8979 Botellas**

*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.*