**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**NOMBRE**

**JENIFFER GARZON LESMES**

**MODULO**

**FUNDAMENTOS DE MATEMATICA**

**AÑO**

**2018**

**Con respecto a la receta de la actividad integradora 1 y haciendo uso de la función lineal deben mostrar cuanta cantidad de ingredientes necesitan para que la receta sea para el doble de personas, para el triple de personas y para 132 personas**

**ACTIVIDAD INTEGRADORA**

RECETA DE UN AJIACO SANTAFEREÑO

Estas son las recomendaciones y cantidades para **un ajiaco Santafereño de 40 porciones:**

**8 kg** de papas criollas, peladas y cortadas en rodajas.

**5 kg** de papas pastusas, peladas y cortadas en rodajas.

**5 kg** de papa sabanera, peladas y cortadas en rodajas.

**8 kg** de pechugas de pollo

**1 kg**de mazorcas tiernas, partidas en redondeles de 3 cm de grosor.

**20 tallos**de cebolla larga sin cortar solo la parte blanca

**0.05 g** de ajo triturado

**6** ramos de guascas

**0.2 g** o una cuchara de hojas de cilantro finamente cortado.

**2.5 lt** o una taza de crema de leche.

**1 kg** de alcaparras lavadas.

**0.4 lt o dos cucharadas** de aceite de girasol.

**20** aguacates de **0.4 kg** cada uno, medianos pelados y partidos en cubos medianos.

Sal y pimienta al gusto.

**Preparación:**

1. En una olla grande, se saltea en el aceite el pollo en cilantro, ajo, pimienta y sal; cuando dore, se adicionan las mazorcas, la cebolla en rama y luego las papas que se deshacen (papa criolla y pastusa); se añade agua hasta cubrir el pollo (no se exceda en agua), a medida que la papa se cocina puede adicionar más agua; cuando el pollo esté blando, sin pasarse en su cocción, se retira de la olla.
2. Cuando estén blandos los granos de la mazorca, adicione la papa sabanera, cuidando que no se deshaga, y la mitad de las guascas. Desmeche el pollo retirando la piel y reserve; corte el aguacate en cubos y acompáñelo con la semilla del aguacate para que no se oxide.
3. El ajiaco se sigue cocinando y se le agrega agua, hasta lograr el espeso deseado; no debe ser muy líquido ni espeso.
4. Faltando 5 minutos para servir se le agrega el resto de las guascas. Se sirve el caldo con las papas, se decora con pollo, aguacate, alcaparras y la crema; es usual acompañarlo de ají picante, arroz, pan o arepas. Se puede servir con el pollo desmechado o presas de pollo

**Formula**

**F(x)=mx+b  
m=y2-y1/x2-x1**

**Papa Criolla, Pechuga y Aguacate**

**(8,40) y (16,80)**

**m=80-40/16-8**

**m=40/8 m=20/4 m=10/2 m=5/1 m=5**

**y=5x+0 y=5x**

**Para 40: 40=5X 40/5=X 8=X 8KILOS**

**Para 80: 80=5X 80/5=X 16=X 16KILOS**

**Para 120: 120=5X 120/5=X 24=X 24KILOS**

**Para 132: 132=5X 132/5=X 26,4=X 26,4KILOS**

**Papa Pastusa y Sabanera**

**(5,40) y (10,80)**

**m=80-40/10-5**

**m=40/5 m=8/1 m=8**

**y=8x+0 y=8x**

**Para 40: 40=8X 40/8=X 5=X 5KILOS**

**Para 80: 80=8X 80/8=X 10=X 10KILOS**

**Para 120: 120=8X 120/8=X 15=X 15KILOS**

**Para 132: 132=8X 132/8=X 16,5=X 16,5KILOS**

**Papa Mazorcas y Alcaparras**

**(1,40) y (2,80)**

**m=80-40/2-1**

**m=40/1 m=40**

**y=40x+0 y=40x**

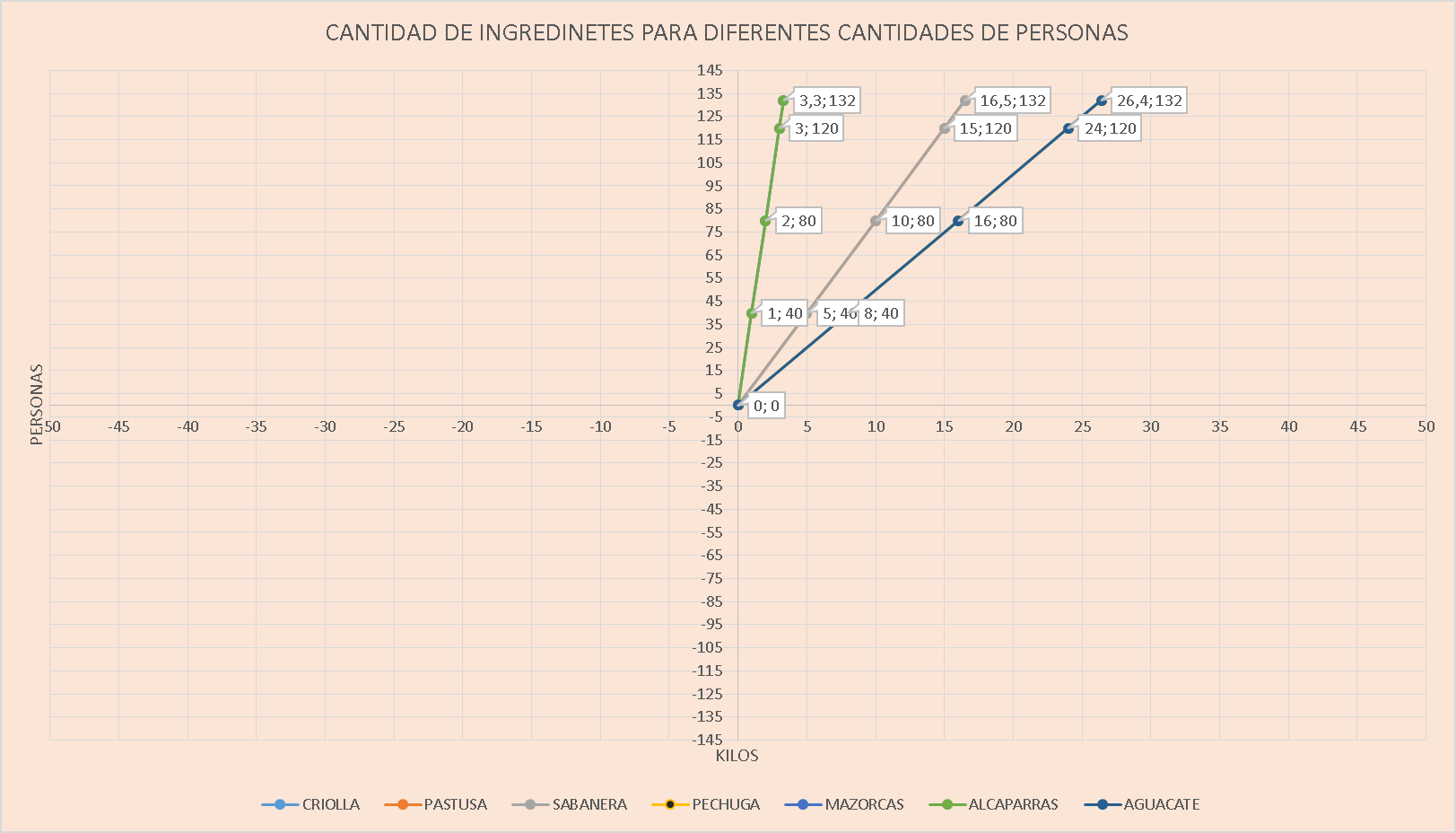
**Para 40: 40=40X 40/40=X 1=X 1KILOS**

**Para 80: 80=40X 80/40=X 40/20=X 20/10=X 10/5=X 2/1=X 2=X 2KILOS**

**Para 120: 120=40X 120/40=X 60/20=X 30/10=X 15/5=X 3=X 3KILOS**

**Para 132: 132=40X 132/40=X 66/20=X 33/10=X 3,3=X 3,3KILOS**



****