

E.P.E.S. Nro 51 “J. G. A.”

Estudiante: _____

Matemática

Curso y División: 1er año, I

Profesor: Ferreira, Juan David

T.P.N° 6 Resolución de Problemas.

Fecha de Entrega: _____

Sección 1. Receta que le dijo la Abuela Pocha a Ana y Juan.



Ingredientes:

- 300 g de cebolla picada,
- 1 kg (1000 g) de choclo cocido desgranado,
- 200 g de grasa de cerdo,
- 300 g de queso,
- 5 huevos batidos,
- 1 taza de leche,
- sal y pimienta a gusto

Preparación: Saltear la cebolla picada en la grasa, agregar la leche y dejar cocinar 10 minutos más, retirar del fuego y agregar el queso, los huevos batidos y el choclo. Mezclar bien y colocar en una asadera enmantecada, llevar al horno caliente y sacar cuando está dorado por encima. (Texto de la receta de *Chipa Guazú* extraído del libro formoseño “Gastronomía Formoseña”. SANTANDER, Jorge M).

1. Completá el siguiente cuadro con las calorías que aporta cada ingrediente, en la receta de la abuela Pocha

Ingredientes	Calorías	Calorías en la receta de la abuela
Cebolla frita (por cada 100g)	258	
Choclo cocido (por cada 100g)	115	
Grasa de cerdo (manteca de cerdo por cada 100g)	115	
Queso (por 100g)	902	
Huevo cocido (por 1 unidad)	310	
Leche (1 taza)	155	
Total		

2. ¿Qué ingrediente tiene más calorías?.
3. ¿Cómo hiciste para completar la tercera columna?.
4. ¿Cuántas calorías hay en la segunda columna?.
5. ¿Cuántas calorías hay en la tercera columna?.
6. ¿De cuánto es la diferencia de calorías entre ambas columnas?.
7. Si la receta es para obtener una asadera de chipa guazú, y la Abuela Pocha suele dividir la asadera en 6 porciones iguales ¿cuántas calorías habrá en una porción de chipa?.

Respuestas Trabajo Práctico N° 6

Sección 1. Receta que le dijo la Abuela Pocha a Ana y Juan.



Ingredientes:

- 300 g de cebolla picada,
- 1 kg (1000 g) de choclo cocido desgranado,
- 200 g de grasa de cerdo,
- 300 g de queso,
- 5 huevos batidos,
- 1 taza de leche,
- sal y pimienta a gusto

Preparación: Saltear la cebolla picada en la grasa, agregar la leche y dejar cocinar 10 minutos más, retirar del fuego y agregar el queso, los huevos batidos y el choclo. Mezclar bien y colocar en una asadera enmantecada, llevar al horno caliente y sacar cuando está dorado por encima. (Texto de la receta de *Chipa Guazú* extraído del libro formoseño “Gastronomía Formoseña”. SANTANDER, Jorge M).

1. Completá el siguiente cuadro con las calorías que aporta cada ingrediente, en la receta de la abuela Pocha

Ingredientes	Calorías	Calorías en la receta de la abuela
Cebolla frita (por cada 100g)	258	
Choclo cocido (por cada 100g)	115	
Grasa de cerdo (manteca de cerdo por cada 100g)	115	
Queso (por 100g)	902	
Huevo cocido (por 1 unidad)	310	
Leche (1 taza)	155	
Total		

Repuesta: completar acá su respuesta. No se olviden de eso.

2. ¿Qué ingrediente tiene más calorías?. **Repuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.
3. ¿Cómo hiciste para completar la tercera columna?. **Repuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.
4. ¿Cuántas calorías hay en la segunda columna?. **Repuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.
5. ¿Cuántas calorías hay en la tercera columna?. **Repuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.
6. ¿De cuánto es la diferencia de calorías entre ambas columnas?. **Repuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.

7. Si la receta es para obtener una asadera de chipa guazú, y la Abuela Pocha suele dividir la asadera en 6 porciones iguales ¿cuántas calorías habrá en una porción de chipa?. **Respuesta:** completar acá su respuesta. No se olviden de eso.