

CONTROL DE COSTOS EN ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

EJERCICIO 1- INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE MATERIA PRIMA

NOMBRE:

HORARIO:

1. Escriba la equivalencia en gr o ml según sea el caso:

Onza (oz)	
Libra (lb)	
Arroba (@)	
Quintal (qq)	
Cucharadita (cdta)	
Cucharada (cda)	
Taza (tza)	
Galon (gal)	
Onza fluida (fl. oz)	
Kilogramo (Kg)	
Litro (l)	
Pinta (pint)	

2. Obtenga el costo de 1000 gr o 1000 ml o 1000 u:

a) 250 gr champiñones cuestan \$ 1,75

b) 200 gr de mayonesa cuestan \$ 1,15

c) 750 ml de vino cuestan \$ 4,70

d) 3800 ml de aceite cuestan \$ 7,40

e) 30 u. de huevos cuestan \$4,20

f) 12 u. de tortillas de trigo cuestan \$ 1,95

3. Transforme los siguientes productos a gramos y obtenga su costo de 1000 gr. o 1000 ml.

- a) 2 lb jamón de pollo: \$ 7,40

- b) 1 ½ lb de arroz: \$ 0,70

- c) 4 lb de mani: \$ 3,75

- d) ½ lb de corvina: \$ 3,75

- e) 1 lb de azucar: \$ 0,40

- f) 1 qq de yuca: \$ 32,00

- g) 5 Kg arroz parbolizado: \$ 5,55

4. Obtenga el porcentaje de los siguientes valores:

a) 25% de 5976

b) 11% de 7898

c) 5% de 6498

5. Sumar el % correspondiente a los siguientes valores:

a) $540 + 22\%$

b) $875 + 40\%$

c) $650 + 7\%$

FIRMA DEL PROFESOR

TODA HOJA DE EJERCICIOS DEBE ESTAR FIRMADA POR EL PROFESOR PARA SU CALIFICACIÓN