**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) |  |

1. **Obtenga el costo de 1000 gr o 1000 ml o 1000 u:**
2. 250 gr champiñones cuestan $ 1,75
3. 200 gr de mayonesa cuestan $ 1,15
4. 750 ml de vino cuestan $ 4,70
5. 3800 ml de aceite cuestan $ 7,40
6. 30 u. de huevos cuestan $4,20
7. 12 u. de tortillas de trigo cuestan $ 1,95
8. **Transforme los siguientes productos a gramos y obtenga su costo de 1000 gr. o 1000 ml.**
9. 2 lb jamón de pollo: $ 7,40
10. 1 ½ lb de arroz: $ 0,70
11. 4 lb de mani: $ 3,75
12. ½ lb de corvina: $ 3,75
13. 1 lb de azucar: $ 0,40
14. 1 qq de yuca: $ 32,00
15. 5 Kg arroz parbolizado: $ 5,55
16. **Obtenga el porcentaje de los siguientes valores:**
17. 25% de 5976
18. 11% de 7898
19. 5% de 6498
20. **Sumar el % correspondiente a los siguientes valores:**
21. 540 + 22%
22. 875 + 40%
23. 650 + 7%

---------------------------------------------------------

FIRMA DEL PROFESOR

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