Departamento de Matemática
Proyecto de integración PIE

**GUIA DE APRENDIZAJE “Proporcionalidad y porcentaje”**

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:

CURSO:

FECHA:

 APRENDIZAJE ESPERADO: Resuelve problemas del área de la elaboración de alimentos encontrando magnitudes desconocidas por cálculo matemático de razones y proporciones, que aplica a fórmulas expresadas mediante recetas sobre las cuales opera.

PUNTAJE TOTAL: 24 puntos PUNTAJE OBTENIDO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOTA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Actividad 1**

Calcule la razón que hay entre la cantidad de harina y la de manteca en las distintas masas y complete las tablas: (1 punto cada una)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Cantidad de Harina | Cantidad de manteca | Razon |
| **Hojaldre** | 400 g | 400g |  |
| Frola | 350 g | 150 g |  |
| Pasteles | 500 g | 300 g |  |
| Medias Luna | 300 g | 150 g |  |

Recuerda que la razón es una comparcion entre 2 elementos o variables que se escriben en forma de razón

Ejemplo:

Una taza de café con leche llena al ras contiene 150 g de harina (las medida son aproximadas), la misma taza al ras contiene 240g de azúcar. ¿Cuál es la razón entre la cantidad de harina y la cantidad de azúcar contenida en dicha taza?

Solucion:





Simplificado la expresión queda

Respuesta: la razón seria 

**II Proporcionalidad Directa (regla de tres)**

Una receta para el bizcochuelo básico incluye:

Huevos, 5

Azúcar, 150 g

Esencia de vainillas, 1cucharadita (6 g)

Harina, 150 g

Polvo para hornear, 2 Cucharadas (10 g)

Teniendo en cuenta las cantidades dadas confeccione una receta en la que se utilicen: (1 punto cada una)

**a)** 24 huevos

**b)** 8 huevos

**c)** 62 huevos

**d)** 6 kg de harina

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Huevos | 5 | 24 | 8 | 62 |  |
| Azúcar | 150 (gramos) |  |  |  |  |
| Vainilla  | 1c |  |  |  |  |
| Harina  | 150 (gramos) |  |  |  | 6000 (gramos) |
| Polvos de hornear | 2 C |  |  |  |  |

Recuerde: Dos variable x e y son directamente proporcional si al aumentar o disminuir una variable, la otra aumenta o disminuye en igual proporción, además que el cuociente entre ellas es constantes



Ejemplo:

En una de las muchísimas recetas para elaborar pan de campo aparecen las siguientes cantidades:

Solución manteca



Harina 500 g

Levadura, 25 g

manteca, 50 g

Agua tibia, 180 cm3

Encuentre una nueva receta que use 1800 gramos de harina

Solución levadura



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Harina | 500g | 1800g |
| levadura | 25g | 90 g |
| Manteca | 50 g | 180 gSolución Agua |
| Agua | 180 cm3 | 648 cm3 |

**Porcentaje**

Resuelva los siguientes problemas (2 punto cada una)

1. La levadura transforma una masa densa en otra aireada. Se vende seca, en pequeños gránulos, y solo será necesario activarla hidratándola y agregando un poco de azúcar. Un sobre de 20 g equivale a unos 50 g de levadura fresca. ¿Qué porcentaje de los 50 g de levadura fresca son los 20 g de levadura seca?
2. Una receta para el bizcochuelo básico es:

Huevos, 5

Azúcar, 150 g

Esencia de vainillas, 1cucharadita (6 g)

Harina, 150 g

Polvo para hornear, 2 cucharadita (12 g)

Para lograr bizcochuelos de chocolate se reemplaza un 20% de la harina por cacao amargo. Escriba la receta de bizcochuelo de chocolate teniendo en cuenta la receta dada.

Huevos, 5

Azúcar, 150 g

Esencia de vainillas, 1 cucharadita (6 g)

Harina, \_\_\_\_\_\_\_ g

Cacao Amargo \_\_\_\_\_\_\_g

Polvo para hornear, 2 c

RECUERDE

Que el porcentaje es una forma de proporcionalidad directa donde el a% es a de 100

Ejemplo:

De los 45 Berlines que se sirvieron, el 20% son de crema pastelera. ¿Cuántas berlinés son de crema pastelera?

20% significa 20 de cada 100 berlinés son de crema pastelera

También significa que 1 de cada 5 berlinés son de crema pastelera

Para resolverlo planteamos la siguiente proporción

|  |  |
| --- | --- |
| Cant de berlines | %Resolvemos la proporción entonces x= 9  |
| 45 | 100 |
| x | 20 |

Respuesta : de los 45 berlines 9 son de crema pastelera equivalente al 20%

**AUTOEVALUACIÓN**

Nombre estudiante:

Asignatura: Matemática

Curso:

Fecha:

Te pido que reflexiones sobre el proceso del **segundo semestre del año 2020** en **modalidad a distancia** y respondas la siguiente **autoevaluación.**

Estimado estudiante: Le solicito que se autoevalúe en las actividades desarrolladas en este primer periodo de actividades

**ITEM 1.** En primer lugar se plantean indicadores respecto de **tu actitud frente al trabajo.** Para responder marque con un “X” en el nivel de la escala que consideras representa tu grado de acuerdo

|  |
| --- |
| **Indicadores** |
| Muy de acuerdo  | De acuerdo | Desacuerdo | Muy desacuerdo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Aspectos**  | **Indicadores** |
| Muy de acuerdo | De acuerdo | Desacuerdo | Muy en desacuerdo |
| 1. | Organicé mi tiempo para resolver las guías. |  |  |  |  |
| 2. | Fui capaz de retirar estímulos que me pudieran distraer. (celular, tv, etc.) |  |  |  |  |
| 3. | Me siento satisfecho (a) con el trabajo realizado. |  |  |  |  |
| 4. | He cumplido oportunamente con mis trabajos. |  |  |  |  |
| 5. | He resuelto mis dudas por medio de videos o preguntas a mis profesores. |  |  |  |  |
| 6. | Me he comprometido con el trabajo y guías enviadas por mis profesores. |  |  |  |  |
| 7. | Si he cometido errores, los he revisado y corregido. |  |  |  |  |

***ITEM 2.*** *En segundo lugar, es importante que contestes las siguientes preguntas abiertas, ya que forman parte de tus aprendizajes y así los profesores/as te podemos apoyar de mejor manera.*

1. ¿Qué fue lo que más me costó aprender y por qué?
2. ¿Qué fue lo que me resultó más fácil aprender y por qué?
3. ¿Qué hice cuando tuve una duda?
4. ¿Me organicé de alguna manera para realizar la actividad? ¿Cómo?
5. ¿Haría algo distinto la próxima vez que tenga que realizar algo parecido y cómo lo haría?
6. ¿Cómo ha sido la experiencia de aprender a distancia? Escribe aspectos positivos y negativos.

|  |  |
| --- | --- |
| **LO POSITIVO PARA MI FUE** | **LO NEGATIVO PARA MI FUE** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. ¿Qué cosas mejoraría respecto al aprendizaje a distancia?
* ***¡GRACIAS!***