Departamento: **Matemáticas**  
**Programa de Integración Escolar.**

**GUIA DE APRENDIZAJE “Porcentaje fracciones y unidades de Medidas”**

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:

CURSO:

FECHA:

APRENDIZAJE ESPERADO: Comprender e interpretar las equivalencias entre un número racional y las distintas unidades de medidas utilizadas en la especialidad

PUNTAJE TOTAL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PUNTAJE OBTENIDO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Objetivo: relacionar fracciones con unidad de peso en gramos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Actividad 1.**  **La siguiente receta de un brownie está escrita usando solo fracciones, traduzca las cantidades y reescriba las recetas en unidades de gramos** | |
| Reseta de brownie | |
| de chocolate fondant | \_\_\_\_\_\_gr de chocolate fondant |
| de harina | \_\_\_\_\_\_ gr de harina |
| de azucar | \_\_\_\_\_\_ gr de azucar |
| de mantequilla o margarina | \_\_\_\_\_\_\_ gr de mantequilla o margarina |
| de nueces | \_\_\_\_\_\_\_gr de nueces |
| de café soluble | \_\_\_\_\_\_\_ gr de café soluble |

**Actividad 2:**

**Independientemente de la receta estándar, la materia prima sufre transformaciones que ocasionen una perdida. Cuantifica las pérdidas de crudo y cocido por medio de fracciones y porcentajes dadas en la siguiente tabla**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Carne de res** | **Fracción de rendimiento** | **Pérdida de peso en fracción** | **Pérdida de peso en %** |
| Peso inicial: 280 gr crudo  Peso Final: 200 gr Cocinada |  |  |  |
| **Carne de pollo** |  |  |  |
| Peso inicial: 500 g cruda  Peso final: 350 g cocinada |  |  |  |
|  | | | |

**Actividad 3**

Un postre de 450 gramos se prepara con los siguientes ingredientes:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediente | Fracción que representa el ingrediente con respecto al total | Porcentaje que representa cada ingrediente con respecto al total |
| Huevo 300 g |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_% |
| Azucar 60 g |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_% |
| Miel 30 g |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_% |
| Harina 60 g |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_% |

**Situaciones problema:**

Resuelva cada situación respondiendo lo solicitado

**Problema 1:**

La señora Pascuala cosecha **10 kg de Durazno** para hacer mermelada, al pelar y sacar el cuesco **este pierde **de su peso, **de lo que queda** al cocerse el durazno con igual cantidad de gramos azúcar la mezcla **pierde del peso**. ¿Cuál es el **peso de mermelada que obtendrá** la señora Pascuala?

**Problema 2:**

En una receta de un pastel se dice que **por cada 500gr** de harina se debe usar **taza de almendra** si nos encargan un pastel que usa **kilos de harina** ¿**cuántas tazas** de almendra se **necesitan**?