



GUIA DE PORCENTAJES – 3 TP

Nombre: _____ Curso: _____
Fecha: _____

Observa la tabla con la información de los porcentajes que se pierden en los alimentos al cocinarlos.

ALIMENTOS	Porcentaje de pérdida.
Carnes a la plancha, salteadas y asadas.	20 %
Pescado al horno, frito y escalfado.	15 %
Verduras y frutas	10 %

I. Desarrolla y calcula.

- 1) Para vender hamburguesas de 250 grs, ¿Qué peso deben tener al armarlas crudas?

- 2) Si se fríen 5 kg de papas (ya peladas y cortadas)
 - a) ¿Cuántos kilos fritos se logran obtener aproximadamente?
 - b) Si cada porción a servir debe ser de 300 gr ¿Para cuantas porciones alcanzan las papas freídas?

- 3) Se requiere preparar 25 porciones de pescado frito, y cada porción debe ser de aprox. 300gr
 - a) ¿Cuánto pescado se debe comprar aprox.?
 - b) Si el kg de pescado cuesta \$ 1850 ¿Cuánto se gastara aprox tomando en cuenta que ese día hay un 5% de descuento por kg?

- 4) Si para la compra de carne para asado se calcula 250 gr p/p
 - a) ¿Cuántos gramos de asado realmente se come una persona?
 - b) Si en la carnicería A, el kg de asado cuesta \$ 4790 y tiene un 15% de descuento, y en la tienda B, el kg cuesta \$5250 y tiene un 20% de descuento. ¿Dónde le sale más barato la compra? Explica.