



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Actividades formativas

NOMBRE	
CURSO	4 Medio C
FECHA	
PROFESION AL PIE	Franco Vicuña R.
PROFESOR JEFE	Viviana D'amico

Querido/a estudiante: estas actividades buscan que desarrolles mejor tus habilidades y destrezas. Puedes pedir ayuda a alguien en tu casa para que te guíe si es necesario.

Las guías entregadas deberán ser pegadas en un cuaderno o guardadas en una carpeta y serán revisadas la primera semana en que nos encontremos.

Objetivo: Recordar transformación de fracciones y porcentajes, mediante razonamiento y proporcionalidad.

Receta de masa Milhojas para 4 personas

Ingredientes	Cantidades
1 kg Harina Común	1/4
1 kg de sal	3%
1 kg Mantequilla	1/4
Agua fría	150 ml/90 gr

- 1) Como puedes ver, la receta está en desorden de unidades, en primera instancia debes transformar las cantidades a una misma unidad, el agua fría te da una pista.

Ingredientes	Cantidades
Harina Común	
sal	
Mantequilla	
Agua fría	150 ml/90 gr



2) Esta receta está pensada para 4 personas, sin embargo, ¿eres capaz de hacerla sólo para ti? Razona y proporciona esta receta para 1 persona.

Ingredientes	Cantidades
Harina Común	
sal	
Mantequilla	
Agua fría	

3) Mientras cocinas esta receta de Milhojas, de repente llegan tus amigos y amigas muertos/as de hambre y gustosos/as de probar tu preparación. Ahora debes razonar y proporcionar las cantidades para 17 personas, ¡que te quede muy rica!

Ingredientes	Cantidades
Harina Común	
sal	
Mantequilla	
Agua fría	

