

Razón y proporcionalidad directa e inversa

Ciencias Aplicadas II · 2º CFB Cocina y Restauración · IES Cap de l'Aljub

Nombre: _____

Fecha: _____

Instrucciones: Lee cada enunciado con atención. Todos los problemas están ambientados en situaciones de cocina y restauración. Muestra el planteamiento (razón, regla de tres o tabla) y no solo el resultado.

BLOQUE 1 · Razones

- En una receta de arroz, por cada 2 tazas de arroz se emplean 5 tazas de caldo.
 - Escribe la razón arroz : caldo. Razón = _____
 - Si quieres usar 8 tazas de caldo, ¿cuántas tazas de arroz necesitas manteniendo la misma razón?
Solución: _____
- Una vinagreta se prepara con 3 partes de aceite por cada 1 parte de vinagre.
 - Escribe la razón aceite : vinagre y simplifícala si es posible. Razón = _____
 - Si usas 150 ml de vinagre, ¿cuántos ml de aceite necesitas?
Solución: _____

BLOQUE 2 · Proporcionalidad directa

- Una receta de croquetas para 4 personas necesita 500 g de pollo. Calcula, mediante una regla de tres directa, los gramos de pollo necesarios para 10 personas.
Planteamiento: _____
Solución: _____
- Completa la tabla de una receta que se escala manteniendo la proporción y calcula la constante de proporcionalidad k (g de harina por ración).

Raciones	2	4	6	10	k
Harina (g)	150		450		_____

- El coste de 3 kg de gambas es 27 €. Calcula cuánto costarán 8 kg de gambas, aplicando proporcionalidad directa.
Planteamiento: _____
Solución: _____

BLOQUE 3 · Proporcionalidad inversa

- 2 cocineros tardan 6 horas en preparar el menú de un banquete. Si trabajan al mismo ritmo, ¿cuánto tardarían 3 cocineros? Plantea la regla de tres inversa.
Planteamiento: _____
Solución: _____