

Institución Educativa

# Diversificado - Chía

"En-Ruta a la Excelencia"

ACTIVIDAD DE MATEMATICAS 18

## FRACCIONES

GRADO SEXTO

PROFESORA: INGRID CARDOZO



NOMBRES:

---

---

---

APELLIDO:



















---

Basándose en el programa de televisión gastronómico estadounidense MASTERCHEF JUNIOR que busca al mejor cocinero infantil del país. Los estudiantes de grado sexto jugarán para convertirse en el mejor grupo cocinero del curso, para cumplir con este reto el equipo debe preparar las dos recetas propuestas siguiendo las instrucciones y presentarlas con mucha creatividad, teniendo en cuenta lo siguiente:





**1. En grupo verificarán los ingredientes colocando ✓ en los que si tienen y X en los que no tienen:**

 <b>Un paquete de mezcla Lista para pancakes</b>	
 <b>Un Litro de Leche</b>	
 <b>3 bananos</b>	
 <b>Media Libra de fresas</b>	
 <b>5 barritas de chocolate Liquido o un tarro de Nutella</b>	
 <b>Barrita de mantequilla</b>	
 <b>Sandwichera</b>	
 <b>Un recipiente para medir tazas</b>	
 <b>Una cuchara</b>	
 <b>Un cuchillo de cocina</b>	
 <b>Platos desechables</b>	
 <b>Jabón para Lavar La Loza</b>	
 <b>Tapabocas</b>	
 <b>Guantes para manipulación de alimentos</b>	
 <b>Trapo</b>	
 <b>Sabra esponja</b>	
 <b>Un Litro de agua</b>	
 <b>Tres rodajas de piña</b>	
 <b>Una Taza de jugo de naranja</b>	
 <b>Tres mangos</b>	
 <b>Un colador</b>	
 <b>Una Licuadora</b>	
 <b>Una jarra</b>	
 <b>Una cuchara</b>	
 <b>Vasos desechables</b>	

**2. Realizarán las dos preparaciones siguiendo las instrucciones:**



# WAFLE DULCE

- 👨‍🍳 **Elaboren Los pancakes siguiendo Las instrucciones del empaque, Ten en cuenta que Las medidas dependen de La cantidad de integrantes en el grupo.**
- 👨‍🍳 **Vierte La mezcla en La Sandwichera.**
- 👨‍🍳 **PeLen y corten Los bananos en rodajitas completando una taza.**
- 👨‍🍳 **Corten Las fresas en trozos pequeños quitándoles Las hojas de tal forma que completen media taza de fresas.**
- 👨‍🍳 **Cuando estén calientes Los waffles Le van a untar con el cuchillo un poquito de mantequilla, y Luego Lo colocarán en un plato desechable.**
- 👨‍🍳 **Estando el waffle esparcir una muuu o una cucharada de nutella.**
- 👨‍🍳 **Colocar encima de cada uno un cuarto de taza de banano y un octavo de taza de fresa.**
- 👨‍🍳 **Decorar y disfrutar de su sabor.**



# BATIDO DE PIÑA Y MANGO

Estas son Las instrucciones para preparar un vaso de batido.

-  Corten media rodaja de piña en trozos pequeños.
-  PeLen y corten en trozos pequeños un mango.
-  Midan un cuarto de taza de jugo de naranja.
-  Midan una taza de agua.
-  Coloquen todos Los ingredientes en La Licuadora y déjenLos durante medio minuto.
-  Después en La jarra coloquen el colador y viertan el contenido de La Licuadora.
-  Revuelvan con el cucharón.
-  Sirvan en el vaso y decoren.



**3. Tomar fotos o vídeos durante todo el proceso de preparación.**

**4. Presentar a la profesora el diseño de las preparaciones.**

**5. Elaborar un informe del proceso de preparación que debe realizarse a computador (en Word) mostrando el paso a paso de la preparación resaltando las medidas que se hicieron de las porciones (envío en la semana del 16 al 21 de septiembre).**

## EJEMPLO



1. En un bowl grande, agrega: la harina, los polvos de hornear, la sal, el azúcar y 100gr de mantequilla (la mantequilla restante las usarás para el glaseado). Asegúrate de colar todos los ingredientes antes de agregar la mantequilla. Mezcla los componentes usando tus manos.

2. En un bowl mediano, agrega los huevos, la leche y una cucharadita de esencia de vainilla. Revuelve, hasta que todo quede bien mezclado. Una vez realizado esto, vierte lentamente el contenido del bowl en la mezcla de la harina, y asegúrate de batir constantemente durante este proceso.



3. Una vez que la mezcla adquiera una consistencia suave, viértela en un jarro. Si bates demasiado la pasta se endurecerá y será mucho más difícil vaciarla en los moldes.



4. Coloca cada molde individual en el molde para cupcakes, y procede a vaciar la pasta en ellos. Asegúrate de no llenarlos demasiado (sólo hasta la mitad), pues subirán una vez horneados.



