

SUBDIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN BÁSICA ATLACOMULCO

OFTV. 0128 MANUEL HINOJOSA GILES

C.C.T.: 15ETV0125E

TRÍPTICO:

"EL MENÚ EN LAS MATEMÁTICAS"

AUTORES:

**PROFR OSVALDO JACOBO GARCÍA, PROFR. DOLORES CRISTÓBAL MONDRAGÓN MENDOZA,
PROFRA. LOURDES ROMERO HURTADO, PROFR. PEDRO RUÍZ NAVARRO.**

SANTIAGO OXTEMPAN, EL ORO, ESTADO DE MÉXICO

04 DE MAYO DE 2021

**ACTIVIDAD DE COMUNICACION ORAL:
COMPARTIR INFORMACION**

8.- Elijen en equipo uno de los 3 menús, y exponen en forma oral ante el grupo, qué menú es y qué cantidad se va a pagar por ello. Describiendo las operaciones básicas empleadas, así como las posibles dificultades que enfrentaron. Considerando el número de órdenes solicitadas.

Proporcionalidad numérica y porcentajes.

Considera un menú de su restaurante con un primer plato, un segundo plato y un postre. Considera que solo es una orden y será repartida entre los integrantes de tu familia, cada uno aportará la cantidad económica que le corresponda para liquidar la cuenta. Recuerda que la porción dependerá de la edad: niños, jóvenes, adultos y adultos mayores.

Diseña tu propia estrategia de solución:

Si el costo del menú elegido fue mayor a \$350, obtienen un descuento del 25%, pero si es menor a \$250 en automático se incrementa un 10% de su costo real.

¿Cuál es el costo del menú elegido considerando lo anterior?

ACTIVIDADES DE CIERRE:

9.- El restaurante en su planta baja tiene un área de 400 metros cuadrados, desean colocar 10 mesas circulares y 10 mesas cuadradas para cubrir dicha área, respetando un pasillo considerable para que pueda transitar la gente.

¿Cuántas mesas se requieren para cubrir la mayor parte del área antes mencionada respetando los pasillos?

Cada mesa tiene el siguiente costo:

Circular: \$2,750

Cuadrada: \$ 3,050

¿Cuánto se tiene que pagar por la compra de las mesas?

Considera que como diseño desean colocar todas las mesas circulares por los extremos y las mesas cuadradas en el centro.

10.- ELABORA TU PROPUESTA O DIBUJO DE LA PLANTA BAJA CON EL DISEÑO PLANTEADO.

**OFTV.0128 "MANUEL
HINOJOSA GILES"**

"EL MENU EN LAS MATEMATICAS"

**"CREAR Y DISEÑAR UN MENU
MATEMÁTICO"**

**Profr. Osvaldo Jacobo García, Profr. Dolores
Cristóbal Mondragón Mendoza,
Profra. Lourdes Romero Hurtado, Profr. Pedro
Ruíz Navarro.**



**PRIORIDAD: MEJORA DE LOS
APRENDIZAJES (habilidad matemática, cálculo
mental y razonamiento lógico- matemático).**

OBJETIVO:

Consolidar el dominio de:

- Operaciones básicas, proporcionalidad numérica, lo relativo con magnitudes directa e indirectamente proporcionales y cálculo de porcentajes.
- Proporcionalidad geométrica: semejanza de figuras y comparación.
- Cálculo de áreas.

META: Lograr que el 100% de los alumnos consoliden el dominio de las operaciones básicas al resolver problemas de proporcionalidad, cálculo de porcentajes, áreas y volúmenes de diversas figuras.

DIAGNOSTICO: El colectivo docente de la escuela telesecundaria OFTV. No. 0128 "Manuel Hinojosa Giles", a partir de los resultados obtenidos durante el ciclo escolar anterior y los resultados de la evaluación

diagnostica, decidió poner en marcha esta estrategia para desarrollar las habilidades de dominio de operaciones básicas en la resolución de problemas diversos.

ACTIVIDADES DE INICIO:

El colectivo docente acuerda realizar actividades previas al desarrollo de la estrategia "EL MENU EN LAS MATEMATICAS".

1.-En plenaria comentan lo siguiente: ¿qué es un restaurante?, ¿qué servicios ofrece un restaurante?, ¿en qué medio social es más fácil encontrarlos? ¿Alguna vez han ido a un restaurante?, ¿en su familia con qué frecuencia van a un restaurante?

2.-En equipos o de forma individual observen, analicen y realicen comentarios de los siguientes menús, sobre todo comparando y haciendo observaciones de su estructura y contenido:

Platos Especiales

1 PATO
1. Papas Fritas, Ensaladas, Cremas.
2. Papas Sancochadas, Choclo, Ensalada, Crema. **\$68.00**

1/2 PATO
1. Papas Fritas, Ensaladas, Cremas.
2. Papas Sancochadas, Choclo, Ensalada, Crema. **\$36.00**

1/4 PATO
1. Papas Fritas, Ensaladas, Cremas.
2. Papas Sancochadas, Choclo, Ensalada, Crema. **\$18.00**

Cuy y Conejo a la Brasa

1 CUY A LA BRASA
1. Papas Fritas, Ensaladas, Cremas.
2. Papas Sancochadas, Choclo, Ensalada, Crema. **\$40.00**

1 CONEJO A LA BRASA
1. Papas Fritas, Ensaladas, Cremas.
2. Papas Sancochadas, Choclo, Ensalada, Crema. **\$60.00**

Solo pedidos

DESAYUNOS		CARTA	
☐ CALENTADO CON CARNE ASADA	\$ 7.000	☐ FRÍJOL CON CHICHARÓN	\$ 9.000
☐ CALENTADO CON HUEVOS	\$ 6.000	☐ FRÍJOL CON PIZUNA	\$ 9.000
☐ HUEVOS AL GUSTO	\$ 3.000	☐ MONDONGO * (S.D.E.)	\$ 8.000
☐ CALDO DE COSTILLA	\$ 5.000	☐ BANDEJA PAISA	\$ 12.000
☐ PLATO DE CHORIZOS * (2)	\$ 7.000	☐ LENGUA DORADA	\$ 12.000
☐ CHOCOLATE CON QUESO	\$ 3.000	☐ LENGUA EN SALSA CRIOLLA	\$ 12.000
☐ AGUAPANELA CON QUESO	\$ 3.000	☐ CHURRASCO X 300 GRAMOS	\$ 12.000
ENTRADAS		☐ LOMO DE CERDO	\$ 12.000
☐ SANCOCO	\$ 2.500	☐ LOMO DE CERDO HAWAIIANO	\$ 12.000
☐ MONDONGO * (S.D.E.)	\$ 3.000	☐ LOMO DE RES	\$ 12.000
☐ FRÍJOL	\$ 3.000	☐ CHULETA DE RES	\$ 12.000
PORCIONES		☐ CHULETA DE POLLO	\$ 12.000
☐ TAZA DE CALDO	\$ 2.000	☐ SOBREBARRIGA DORADA	\$ 12.000
☐ TAZA DE FRÍJOL	\$ 3.000	☐ SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	\$ 12.000
☐ TAZA DE MONDONGO	\$ 3.000	☐ FILETE DE POLLO	\$ 12.000
☐ PORCIÓN DE ARROZ	\$ 1.500	☐ FILETE DE POLLO HAWAIIANO	\$ 12.000
☐ PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA	\$ 1.500	☐ TRUCHA DORADA	\$ 12.000
☐ PORCIÓN DE QUESO	\$ 1.200	☐ TRUCHA AL AJILLO	\$ 12.000
☐ PORCIÓN DE PATACÓN	\$ 1.000	☐ MOJARRA DORADA	\$ 12.000
☐ PORCIÓN DE CHICHARÓN	\$ 3.500	☐ SANCOCO TRIFÁSICO * (S.D.E.)	\$ 12.000
☐ PORCIÓN DE AGUACATE	\$ 1.000	☐ MENÚ NIÑOS	\$ 4.000
☐ PORCIÓN DE ENSALADA	\$ 1.500	☐ PICADA	\$ 17.000

* (S.D.E.) - SÁBADOS - DOMINGOS - FESTIVOS

Postres

MALIBU
Suave bizcocho embebido en cuatro leches, cubierto con suave dulce de leche y adornado con frutitas picadas. **\$1.950**

MILHOJAS DE FRESA
Capas de masa de hojaldre fritaculadas con capas de fresas naturales, manjar blanco y crema pastelera. **\$1.950**

MOUSSE DE LÚCUMA
Mousse de lúcumá con una base de mousse de chocolate. **\$1.900**

MOUSSE DE CHOCOLATE
\$1.600

MUNCH
Dulce bizcocho cubierto de manzanas acarameladas y encanuladas al horno. **\$1.900**

ÓPERA
Capas de bizcocho de almendras, crema de café, moca y Ganaché de Chocolates. **\$1.900**

OREJAS
Masa hojaldre acaramelada. **\$1.650**

PASIÓN DE MARACUYÁ
Chesecake de maracuyá. **\$1.100**

RELÁMPAGO (ECLAIR)
Pasta choux rellena con crema pastelera. **\$1.850**

Pay de queso \$49

Pay de fresas \$49

Pay de tortuga \$49

Pay de manzana \$49
Con nieve \$70.

Pastel de chocolate \$49

Brownie con nieve \$70

Banana Split \$70

Nieve \$40

¿Existen semejanzas y diferencias entre los menús presentados?

¿Qué partes contienen?

¿Qué dicen en cada una de sus partes?

ACTIVIDAD DE COMUNICACION ORAL:

4.- COMENTEN CON SUS COMPAÑEROS Y MAESTRO LO QUE SABEN RESPECTO A:

- ❖ ¿Qué servicios ofrece un restaurante?
- ❖ ¿Dónde es más común encontrarlos y por qué?
- ❖ ¿Alguna vez han tenido la oportunidad de ir a un restaurante, en familia o de manera personal?

ACTIVIDADES DE DESARROLLO

ACTIVIDAD REALIZADA CON EL ACOMPAÑAMIENTO DE LOS PADRES DE FAMILIA

5.- Elijan el menú de su preferencia, cuántos integrantes de la familia asisten al restaurante y el menú de cada uno de ellos, el costo del menú elegido, la cantidad total a pagar y expongan la información en forma oral ante el grupo.

6.- Compartan ante el grupo el menú elegido y expresen el porqué de su elección.

ACTIVIDAD DE COMPRESION Y ANALISIS:

7.- En equipos de trabajo elijan 3 menús y determinen la cantidad económica a pagar.

- Menú 1 - Menú 2 - Menú 3

Costo: \$ _____ Costo: \$ _____ Costo: \$ _____