Instructor José Fabian Valencia Parra

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro de comercio y turismo

TALLER EVIDENCIA 2 - COCINA

Nombre Completo:_____ Fecha:_____
ficha _____

RESOLVER LOS SIGUIENTES PROBLEMAS

1. Descuento en ingredientes: En una tienda de comestibles, los tomates tienen un descuento del 20% debido a una oferta especial. Si un kilogramo de tomates normalmente cuesta $4, ¿Cuánto cuestan 4 kilos de tomate?

2. Porcentaje de descuento en una promoción: Una pastelería ofrece un descuento del 20% en todos los pasteles durante el fin de semana. Si un pastel originalmente cuesta 40, ¿cuál será el nuevo precio con el descuento aplicado?

3. Porcentaje de ingredientes en una receta: Para hacer una tarta de manzana, la receta requiere 500 gramos de manzanas y 200 gramos de masa. ¿Qué porcentaje del total de la tarta representan las manzanas?

4. Aumento de receta: Una receta para hacer galletas rinde 20 galletas. Si se desea aumentar la receta en un 60%, ¿cuántas galletas se obtendrán ahora?

5. Porcentaje de cocción: Si un pastel se cocina durante 40 minutos y ya ha pasado 30 minutos, ¿en qué porcentaje de tiempo de cocción se encuentra?

6. Incremento de precios: Una pastelería decide aumentar el precio de sus pasteles en un 10% debido al aumento en los costos de producción. Si el precio original de un pastel era de $20, ¿cuál será el nuevo precio después del incremento?

7. Porcentaje de utilidad: Una pastelería vende sus cupcakes a $3 cada uno, y el costo de producción por cupcake es de $1.5. ¿Cuál es el porcentaje de utilidad que obtiene la pastelería por cada cupcake vendido?

8. Reducción de inventario: Una pastelería tiene un excedente de pasteles y decide aplicar un descuento del 25% para liquidarlos rápidamente. Si el precio original de un pastel era de $30, ¿cuál será el nuevo precio con el descuento?