



Asignatura: Matemáticas	
Docente: Aurora Ortega Herrera	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Interpretar fracciones en recetas de cocina	
Contenido: Fracciones	
Habilidad: Reconocer y asociar fracciones de receta a unidades de medida e interpretar de manera pictórica la fracción	
Semana N°: 22 (lunes 31 de agosto al viernes 04 de septiembre)	
HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL 10:30 A 11:30	LENGUAJE 10:30 A 11:30	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS 10:30 A 11:30	VOCACIONAL 10:30 A 11:30
		LIBRE Reuniones administrativas	EDUCACIÓN FÍSICA 12:00 A 12:45	

Recuerda que el recuadro destacado con color corresponde a la asignatura a realizar ese día, el link de la clase se enviará 5 minutos antes de la hora señalada al correo y también por WhatsApp, debes estar atento.

Saludo y normas de la clase

Se puntual a la hora de conectarte

Silencia tu micrófono y actívalo cuando te lo soliciten

Escucha y pon atención a la clase

Pide la palabra para opinar, levanta tu mano

Se respetuoso en las opiniones de los demás





¿Qué aprenderás en la clase?

Objetivo:

Habilidades que desarrollarás:

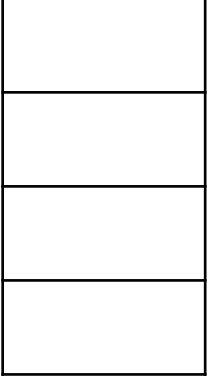
Interpretar
fracciones en
recetas de
cocina



Reconocer y asociar
fracciones a unidades de
medida e interpretar de
manera pictórica

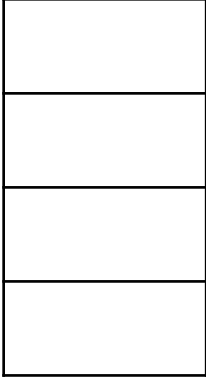
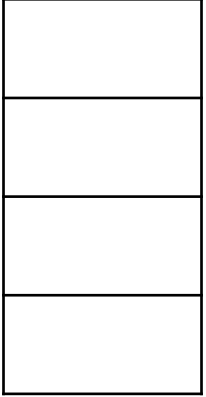
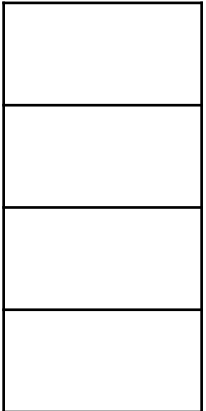
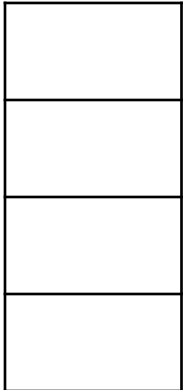


Recordemos equivalencias de unidades de medida del litro

1 litro (L)		1000 mililitro
$\frac{1}{4}$ litro(L)		250 mililitro
$\frac{1}{2}$ litro (L)		500 mililitro
$\frac{3}{4}$ litro (L)		750 mililitro



Recordemos equivalencias de unidades de medida del kilo

1 litro (k)		1000 gramos	$\frac{1}{2}$ litro (k)		500 gramos
$\frac{1}{4}$ litro(k)		250 gramos	$\frac{3}{4}$ litro (k)		750 gramos

Actividad: Interpretaremos las siguientes fracciones que están en la receta



Susana ayuda a su padre a preparar un bizcocho. Primero, coge la balanza y pesa medio kilo de azúcar, añade el azúcar a los huevos y bate la mezcla; cuando está bien mezclado, añade tres cuartos de kilo de harina, la levadura, el yogur, la ralladura de un limón y un cuarto de litro de aceite. Su padre, mientras tanto, observa cómo Susana utiliza la balanza y el vaso de medidas, y revisa las cantidad de cada uno de los ingredientes.



AZÚCAR	HARINA	ACEITE DE OLIVA	MANTEQUILLA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



¿Cómo podemos interpretar esta receta?

Batido de frutilla de fresa

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

$\frac{1}{8}$ taza de leche

$\frac{1}{4}$ kg de fresa



Batido de frutilla de lúcuma

$\frac{1}{4}$ taza de azúcar

$\frac{1}{7}$ taza de leche

$\frac{1}{5}$ kg de lúcuma





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Cómo te resultó
interpretar las fracciones
en las recetas?



Pauta de evaluación

Indicadores	Logrado	Medianamente logrado	No logrado
Relaciona la fracción a unidades de medida			
Identifica fracciones en recetas			
Representa la fracción de la receta de manera pictórica			
Reflexiona que interpretar las fracciones permite preparar una receta de cocina de manera adecuada			
Participa de la clase			