



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Asignatura: Matemáticas

Profesora: Aurora Ortega Herrera

Curso: Laboral 3 A

Objetivo: Relacionar medidas de litros en recipientes de la vida cotidiana.

Contenido: Medición de volumen.

El volumen:

El volumen es la cantidad de espacio que ocupa un cuerpo.

En la cocina se trabaja mucho con el volumen de los líquidos, los cuales están presentes en la mayoría de las recetas de cocina.

Los líquidos que podemos encontrar en las recetas son entre ellos; aceite, leche, jugo, agua, yogurt, etc.

Para poder medir en la receta los líquidos, utilizamos distintos elementos, como por ejemplo un jarro medidor, taza, cucharas, vasos entre otros.

En el supermercado has podido observar que también los líquidos vienen en diferentes recipientes o envases y que sus medidas están en (ml) que es en mililitros o (L) que es en litros.

Observa las siguientes imágenes



¿Según la imagen los alimentos líquidos en que tipo de envases pueden venir?

¿La imagen número 3 qué instrumento medidor para líquidos es?



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Actividad: Dibuja los envases que te dan cuando compras los siguientes alimentos. También lo puedes realizar en el cuaderno si no tienes para imprimir.

1 litro de leche	1 litro de vino	1 litro de aceite

¿Tienen los 3 envases la misma capacidad? -----

¿Tienen los 3 envases la misma forma? -----

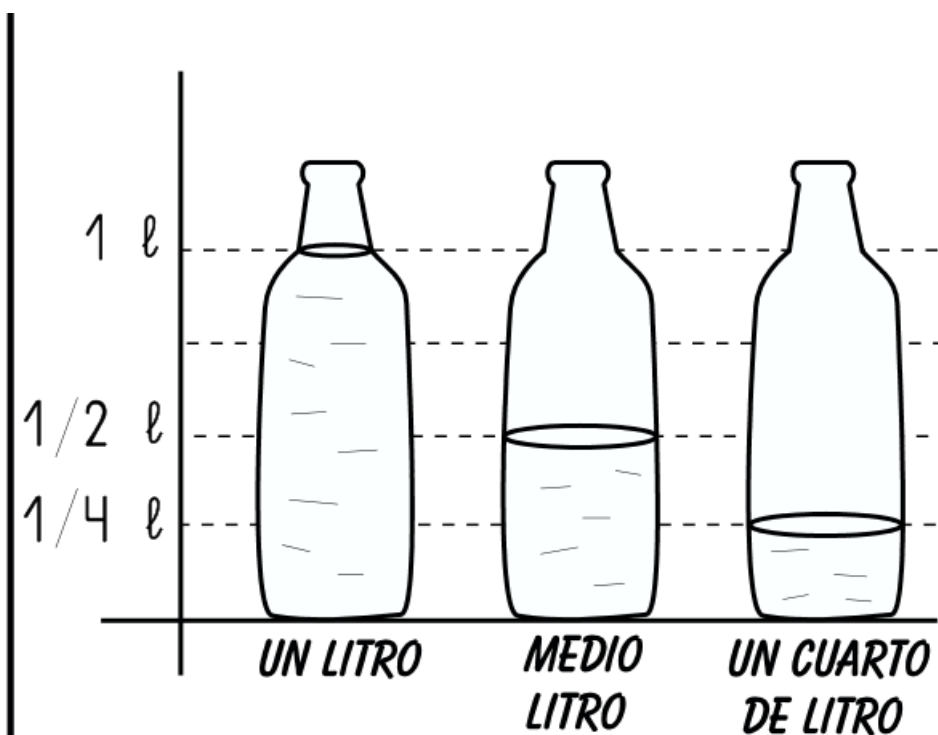
Nombra o dibuja 3 recipientes que puedan contener:

Más de 1 litro	Menos de 1 litro



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Observa y completa los siguientes datos.



En un litro hay medios litros.

En un litro hay cuartos de litro.

En medio litro hay cuartos de litro.

Dos medios litros hacen litro.

Dos cuartos de litro hacen litro.

Cuatro cuartos de litro hacen litro.

Cómo se escribe en matemáticas la palabra "medio"

Cómo se escribe en matemáticas la palabra "un cuarto"



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión de la actividad:

1. ¿Por qué crees que es importante saber las medidas de los líquidos en una receta?
2. ¿Qué pasaría si le colocó más cantidad o menos cantidad de líquido en una preparación de cocina?
3. ¿Conoces tú otra forma de medir los líquidos?
4. Busca otros instrumentos que te sirvan para medir el volumen de los líquidos.