

El cocido solidario

Tema: Proporcionalidad.

Los alumnos entregarán estos ejercicios **por parejas el lunes 16 de diciembre**.

Se entregará UN DOCUMENTO editado DIGITALMENTE (Word, NoteBook, FreeWrting etc) CON LAS RESPUESTAS A TODAS LAS PREGUNTAS **incluyendo éstas**. NO SE ACEPTARAN TRABAJOS ENTREGADOS “A MANO”. Se pueden escribir a mano las operaciones, pero solo las operaciones.

Alumno 1:.....

Alumno 2:..... Grupo:

PROBLEMA



Se desea preparar un cocido popular solidario para recaudar dinero para UNA FUNDACIÓN QUE TRABAJA AYUDANDO A **MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO**. Se ha dispuesto un cocido madrileño para 234 personas.

El menú se compone de varios platos pero vamos a centrar nuestra atención en el más complejo de elaborar:

Cocido madrileño completo (sopa y cocido)

Valoraremos en este documento **el coste del plato más complicado del menú: el cocido madrileño**.

Con posterioridad los alumnos de cada grupo estudiarán un caso similar para evaluar el coste y el precio de otros platos del menú que ellos mismos deberán escoger.

Para el **cocido** disponemos de una receta que necesita los siguientes ingredientes:

COCIDO MADRILEÑO

(Observa que las cantidades se dan de distintas formas.)

- Fideos: con 500 g se hace sopa de cocido para 12 personas.
- Caldo de pollo: se necesitan 2,5 litros de caldo para 8 personas
- Pollo: 1 pechuga de 300 g + 2 contra-mullos de 400 g para 5 personas.
- Carne de vaca: para 10 personas 1,25 kg
- Chorizo para cocinar: 6 piezas de 50 g
- Morcilla de arroz: 3 piezas de 100 g
- Tocino: 200 gr para 8 personas.
- Gallina: mulso de gallina 0,5 kg para cuatro personas.
- Repollo: 200 g para 6 comensales.
- Garbanzos: 140 g/ persona.
- Zanahoria: 50 g /persona
- Patata: 80 g/ persona
- Agua: 15 cl/persona

1- análisis.

A partir de estos datos debes proporcionar la cantidad **exacta** de cada ingrediente del cocido para poder servirlo a **234** personas.

Datos para 234 comensales	
Ingrediente	Cantidad (no olvides las unidades)
Fideos	
Garbanzos	
Caldo de pollo	
Repollo	
Zanahoria	
Patata	
Carne de vaca	
Gallina	
Pollo pechuga	
Pollo contramuslo	
Tocino	
Chorizo	
Morcilla de arroz	
Agua	

2- datos.

Visita el supermercado o el mercado o las tiendas de tu barrio para averiguar el precio de cada uno de los ingredientes del cocido. Para ello completa la tabla siguiente:

Datos para 234 comensales			
Ingrediente	Cantidad (de la tabla anterior)	Precio unitario	Coste total
Fideos			
Garbanzos			
Caldo			
Repollo			
Zanahoria			
Patata			
Carne de vaca			
Gallina			
Pollo pechuga			
Pollo contramuslo			
Tocino			
Chorizo			
Morcilla de cebolla			
Agua			

3- costes.

A partir de los datos anteriores calcula el coste total de preparar ese menú para 234 comensales.

Coste total para cocido madrileños para 234 comensales

4- beneficios.

El cocido es un acto solidario: cada comensal que quiere participar tiene que abonar una cantidad por su plato de cocido.

Esa cantidad de dinero debe sufragar distintos gastos. Desglosamos algunos gastos importantes que hay que considerar:

a) COSTE DE TODOS LOS INGREDIENTES (¡¡ ELEMENTAL !!) INCLUIDO SU iva, CLARO.

15% sobre el coste para **gastos generales** (personal, suministros, transportes...) (no olvidar que El coste de personal es cero: son voluntarios, pero hay servicios que hay que abonar y

b) SE DESEA OBTENER UN 30% DE BENEFICIO PARA **DESTINAR** A LA CAUSA SOLIDARIA.
sobre el coste.

a) ¿Cuánto ha supuesto el **IVA** de todo lo que se ha comprado para hacer el cocido solidarioe?

.....
.....

b) ¿Cuánto supone el **beneficio** que quiere obtenerse para destinar a una acción social?

.....
.....

5- conclusión.

El plato de cocido DEBE SER VENDIDO POR

..... €

para poder obtener una beneficio de

..... €

destinado a acciones solidarias.

(continuará....)