



Alumno 1:.....

Alumno 2:..... Grupo: ESO

Los ejercicios se realizarán POR PAREJAS de alumnos PUDIENDO UTILIZAR CALCULADORA pero NO APUNTES NI LIBRO. SE RESPONDE EN ESTA HOJA. Puntuación: 20% de la nota continua.

En la **Petit Croquette** venden croquetas que ellos mismos preparan.

Se sabe que para hacer 8 croquetas de bacalao de unos 65 gramos cada una (no puede ser exacto) se necesitan como ingredientes principales:

- 90 centilitros de leche
- 80 gramos de harina de maíz
- 20 gramos de mantequilla
- 100 gramos de cebolla
- 160 gramos de bacalao

Sobre la producción, se sabe que dos cocineros trabajando juntos pueden hacer 4,5 kilos de croquetas en 1 hora. Los cocineros cobran a 30,5 € la hora de trabajo BRUTA.

A partir de todos estos datos responder a las siguientes preguntas:

1.- Determinar las cantidades necesarias de cada uno de estos ingredientes si se desean preparar 850 croquetas, que pesen sólo 55 gramos cada una. Rellena la tabla siguiente

Ingrediente	Cantidad
Leche	
Harina de maíz	
Mantequilla	
Cebolla	
Bacalao	

Escribe a continuación los pasos que has realizado (**no las operaciones**)

2.- Calcular el COSTE LABORAL de la producción de las 850 croquetas que se han de preparar.

3.- Si hubiera que fabricar 1000 croquetas de 55 gramos con dos cocineros ¿Cuál sería el coste laboral? ¿Y si fuesen 200 croquetas?

4.- Escribe una expresión **algebraica** que calcule el coste laboral:

i. según la cantidad de croquetas de 55 gramos que haya que fabricar.

ii. según la cantidad de croquetas de 65 gramos que haya que fabricar.

iii. según la cantidad de croquetas que haya que fabricar y los gramos de cada croqueta.

5.- Calcular el SALARIO NETO que percibe cada cocinero por hacer las 850 croquetas iniciales sabiendo que a su SALARIO BRUTO se le descuenta un 19,5% de IRPF y un 2,5% de Seguridad Social.

6.- Si hubiera que hacer 12.000 croquetas de 55 gramos en 12 horas ¿Cuántos cocineros necesitaríamos contratar? ¿Cuánto nos costaría el salario de esos cocineros?