



PROPORCIONALIDAD DIRECTA

Problema 1

La cocinera de un hospital constantemente se ve en la necesidad de adecuar las recetas de cocina según el número de personas que le indiquen. En una ocasión se le dio la siguiente receta:

¡Tú puedes!



Croquetas de arroz (12 porciones)

- 250 gramos de arroz hervido
- 3 huevos
- 100 gramos de queso fresco
- aceite y pan rallado (el necesario)
- 2 cucharadas soperas de queso rallado
- 40 gramos de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

- Si ella utilizara 1 kg de arroz hervido para elaborar este platillo y los demás ingredientes variaran en la misma proporción, ¿para cuántas porciones estaría cocinando?
- Si utilizara 25 gramos de queso fresco y los demás ingredientes variaran en la misma proporción, ¿cuántas porciones de croquetas estaría preparando?
- ¿Qué cantidad de mantequilla utilizará la cocinera para preparar 30 porciones de este platillo?

Problema 2

Para festejar el día de la secretaria una empresa pagó \$720 por la comida de 30 personas. ¿Cuánto hubiera pagado si la comida sólo fuera para 18 personas?

Problema 3

Un transportista de alimentos cobra de acuerdo a la cantidad de kilogramos que deba entregar. Si por transportar 250 kg le pagaron \$1150. ¿Cuánto cobrará por transportar 375 kg?

Problema 4

Con 5 kg de harina se hacen 6 kg de pan, ¿cuántos kilogramos de pan se pueden hacer con 5 costales de harina de 75 kg cada uno?

Fuente:

Cálculo y Resolución de Problemas (NA) del SEA

https://sea.sep.gob.mx/assets/doc/PDF_SEA/SEA-CALCULO-GA-NA-BAJA.pdf