

MATEMÁTICAS DE UNA PIZZA

Caribeña: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Doble de Jamón, Piña y Extra de Mozzarella

3 Quesos: Masa fresca, Tomate, Mozzarella y nuestra mezcla especial de 3 quesos

Mediterránea: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Atún, Anchoas, Tomate Natural y Extra de Mozzarella

Fantastía: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones, Extra de Mozzarella, todo ello gratinado con nuestra mezcla especial de 3 Quesos

Clásica: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones y Extra de Mozzarella

Campera: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Pollo, Bacon, Tomate Natural, Gruyere y Extra de Mozzarella

Grandburger: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Doble de Bacon, Doble de Ternera, y Extra de Mozzarella

Carbonara: Masa fresca, Salsa Carbonara, Mozzarella, Ternera, Bacon, Cebolla y Extra de Mozzarella.

Mexicana: Masa fresca, Salsa Picante, Mozzarella, Chorizo Picante, Ternera, Cebolla y Extra de Mozzarella

Especial: Masa fresca, Tomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones, ternera, Cebolla, Extra de Mozzarella y nuestro acabado de Gruyere.

Barbacoa: Masa fresca, Salsa Barbacoa, Mozzarella, Doble de Ternera, Jamón, Salchicha y Extra de Mozzarella

Crea tu pizza

Masa fresca,
Tomate y Mozzarella

Ingrediente adicional

Extra Mozzarella, Tomate Natural, Cebolla, Anchoas, Pimiento Morrón, Bacon, Chorizo, Ternera, Pollo, Aceitunas, Jamón, Salchicha, Champiñones, Gruyere, Piña, Salsa picante, Salsa Barbacoa, Salsa Carbonara



PIZZERÍA PRIEGO

PIZZAS EN LOCAL

PIZZA MEDIANA 10⁹⁵ €

PIZZA FAMILIAR 18⁹⁵ €

PIZZAS A DOMICILIO

2x1

TODOS LOS DÍAS
+ suplemento en función de la distancia al local (ver plano)

GRANDE

40 cm

MEDIANA

30 cm

1 cm de grosor

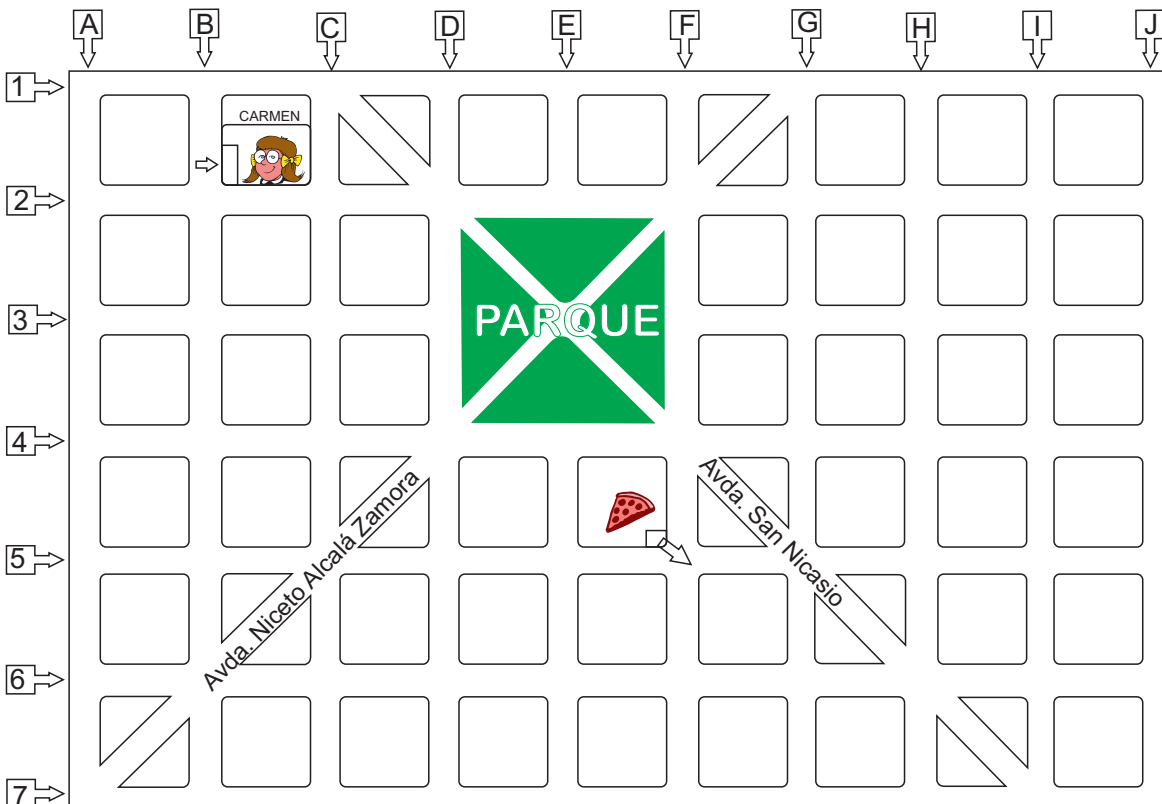


Gratuito si la distancia al local es menor de 250 m

0,5 € si el destino está a menos de 400 m

1 € si el domicilio está a menos de 600 m

2 € para el resto



ZONA DE REPARTO

MATEMÁTICAS DE UNA PIZZA

Como cada sábado por la noche, la pandilla, se reúne para cenar antes de salir a dar una vuelta. En esta ocasión quedan en la casa Carmen. Cada semana rotan de casa. Lo que nunca cambia es la cena: PIZZA.
¡Qué rica!

1. PIZZA A DOMICILIO

Acaban de abrir una pizzería nueva que las lleva a domicilio. Carmen tiene un folleto en su casa.

- A ver chicos, ¿tenéis mucha hambre? ¿qué pizzas pedimos hoy?

La última vez que pidieron pizza en la casa de Carmen, los 5 amigos pidieron 4 pizzas grandes, aunque en esa ocasión surgieron algunas dudas sobre la conveniencia o no de pedir pizzas grandes. De hecho, Pepe y Lucía, pensaron que sería mejor pedir pizzas medianas. En esta ocasión han decidido, pedir 6 pizzas medianas.

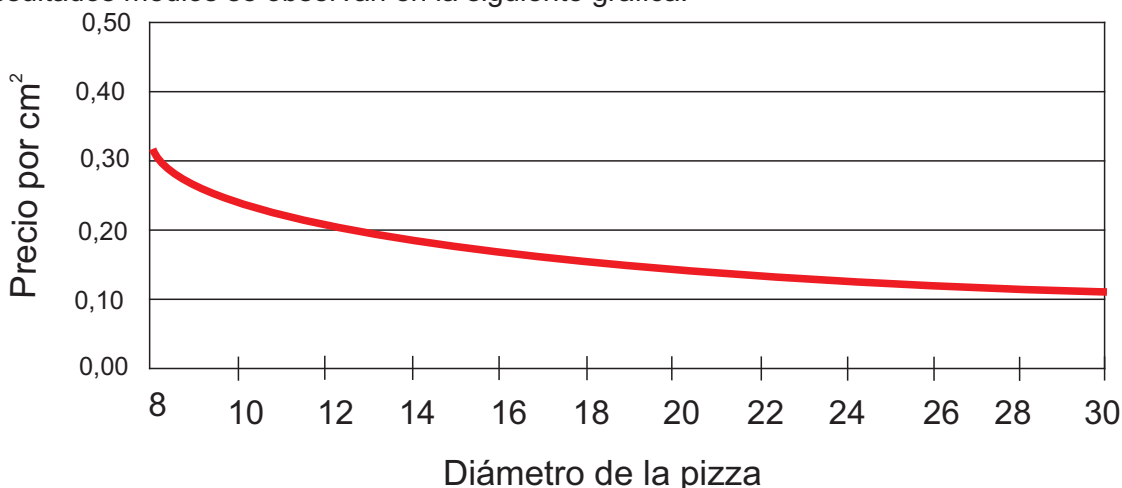
- 1.1. ¿Cuánto costaron las 4 pizzas grandes? ¿Y las 6 medianas? ¿Cuánto dinero tiene que aportar cada uno?
- 1.2. Si se comieron toda la pizza y todos comieron por igual, ¿qué fracción de pizza comió cada uno el día que compraron 4 pizzas grandes?
- 1.3. De la misma manera, ¿qué fracción de pizza comerá hoy cada miembro de la pandilla?
- 1.4. Calcula cantidad de pizza, en cm^2 , que toma cada uno en cada uno de los 2 casos anteriores
- 1.5. ¿En cual de los dos casos sale el cm^2 de pizza más barato?
- 1.6. Después de todos estos cálculos, ¿qué pedido es más conveniente? Explícalo con claridad.

2. REPARTIDOR DE PIZZA

- 2.1. Indica los diferentes caminos que puede seguir el repartidor para llevar la pizza a la casa de Carmen. (procura que no dé rodeos)
- 2.2. En el plano, dibuja círculos concéntricos con las diferentes zonas según el coste del reparto.
- 2.3. Sabiendo que el parque tiene una anchura total de 150 m, ¿cuál es la escala con la que se ha hecho este plano?

3. COMPARADOR DE PIZZAS

Analizados cientos de pizzerías, se ha estudiado el precio de cada pizza con su tamaño. Los resultados medios se observan en la siguiente gráfica:



3.1. ¿Cuánto costaría de media una pizza de 20 cm de diámetro?

3.2. Las pizzas medianas de la pizzería Priego, ¿son más caras o más baratas que la media de todas las pizzerías sobre las que se ha realizado el estudio anterior?

4. EN CASA DE ÁLVARO

Ya ha pasado otra semana, y esta vez toca en casa de Álvaro. Álvaro es un experto pizzero, y él mismo prepara las pizzas. Elabora la masa, compra los ingredientes más frescos y hace unas deliciosas pizzas. Su receta es la siguiente:

MASA DE PIZZA (4 pizzas)

1 kg de harina de fuerza 520 ml de agua 30 ml aceite
25 gr de levadura fresca 2 cucharaditas de sal

ELABORACIÓN

1. Echamos la harina y el agua en un bol (reserva un poco de agua para la levadura). Incorporamos la levadura espizcada con el agua restante. Echamos 2 cucharaditas de sal.
2. Amasamos 3 minutos. Después añadimos el aceite en la mesa y lo mezclamos con la masa. Amasamos 15 minutos. Se deja en el frigorífico 30'.
3. Lo sacamos y hacemos 4 bolas. Cada bola se mete en un tupper con tapadera y se deja varias horas en el frigorífico.
4. Se prepara cada pizza: echamos harina en la mesa, se aplasta cada bola, y se le pasa el rodillo. Se rellena al gusto y se hornea 14 minutos a 180°

4.1. Cada una de las bolas que se hacen, tiene un volumen de aproximadamente 525 cm^3 . ¿Qué radio aproximado tendrá cada bola?

4.2. Al tener levadura y con el paso de las horas, cada bola triplica su tamaño. ¿Rellenará cada bola todo el espacio del tupper en el que está metida? El tupper tiene base cuadrada de 14 cm y una altura de 8 cm.

4.3. Si las pizzas que Álvaro va a hacer tienen 1 cm de grosor, ¿qué radio tendrán?

5. COMPRANDO LOS INGREDIENTES

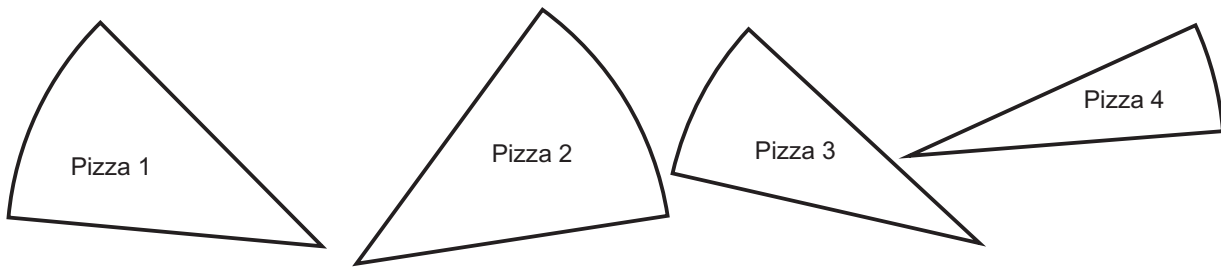
5.1. Escribe los ingredientes para cada una de tus 4 pizzas favoritas. (Van a ser las que hará Álvaro)

5.2. Haz una lista de la compra con las cosas que necesitas para hacer las pizzas.

5.3. Investiga el precio individual y total de todos los productos que necesitas. En la medida de lo posible elige productos frescos, que no estén envasados.

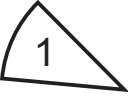

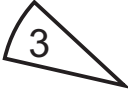

6. COMIENDO PIZZA

Cada una de las pizzas que han elaborado en casa de Álvaro, ha sido troceada de una forma diferente. Observa el tamaño de los trozos en cada una de las pizzas:



6.1. ¿Por cuántos trozos está compuesta cada una de las 4 pizzas?

6.2. Observa lo que comió cada uno. ¿Qué fracción de cada pizza se comió cada uno?

Cantidad de trozos que cada uno que se comió				
Carmen	2	2	2	1
Álvaro	2	2	2	2
Pepe	2	1	2	4
Lucía	2	1	1	3
Ignacio	1	1	3	5

6.3. ¿Qué fracción respecto del total se ha comido cada uno? ¿Quién ha comido más?

6.4. ¿Qué fracción de cada una de las pizzas sobró?

7. EL DÍA DE PI _ _ _ _ _ Z Z A

Ya en muchas ocasiones hemos utilizado este número. Es tan importante que tiene su propio día. Es el 14 de marzo. ($\pi=3,14\dots$) Pero, ¿sabes que es realmente el número Pi? Pues lo vas descubrir ahora.

Trae de casa un hilo o trozo de lana (que no sea muy gordo).

Con un compás dibuja una circunferencia perfecta (da igual el radio, pero que sea mayor de 5 cm). Anota el radio. Pon el hilo sobre la circunferencia. Mide el hilo para saber exactamente cuánto mide la circunferencia.

7.1. ¿Qué número obtienes al dividir el perímetro de la circunferencia entre su diámetro? ¿Se parece a Pi?

7.2. Escribe el número pi con 100 cifras decimales.

7.3. ¿Cuántas pizzas medianas formarán una torre de pizzas medianas cuya altura sea el perímetro de una pizza mediana?

7.4. Elabora una pizza, bollo, pastel, en la mondadura de una fruta..., con algún motivo que haga referencia al número Pi. Hazle una foto, donde aparezca también tu nombre, y mándasela a tu profesor por email. En el asunto del correo pon Actividad 7.3 y tu nombre completo.