

## MEDIDOR HUMANO

### Precisión y eficiencia en la operación de catering

En el sector de la restauración , trabajar con rapidez y precisión es Esencial para las tareas en la cocina , el comedor y la pastelería . El personal debe determinar con rapidez y precisión las cantidades de ingredientes para garantizar liso operaciones , minimizar residuos y mejorar la satisfacción del cliente .

resultado clave del aprendizaje Es la capacidad de evaluar y calcular requerido cantidades bajo presión mientras manteniendo calidad . Además , dominar el uso de calibradores Las herramientas de medición garantizan precisión , reduce errores y mantiene altos estándares. Estas habilidades conducen a flujos de trabajo más eficientes y una mejora Gestión de recursos en el sector de la restauración .

#### Descripción general del “MEDIDOR HUMANO”



### Información principal

<b>Contenido</b>	Números naturales y decimales; Unidades de medida: capacidad peso y longitud.
<b>Grupo objetivo</b>	Adultos y jóvenes, no necesariamente trabajadores del sector de la restauración.  Los estudiantes necesitan conocer las unidades de medida básicas y algunas herramientas de medición.
<b>Intención de aprendizaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Alfabetización numérica para fines personales y privados</li> <li>– Alfabetización numérica para cuestiones profesionales</li> </ul>
<b>Duración</b>	Aproximadamente 2 horas
<b>Material y recursos</b>	Objetos relacionados con el sector de la restauración profesional: recipientes de diferentes tamaños y formas, materiales con diferente peso específico (harina, cubiertos, platos, chocolate, etc.), objetos con diferentes longitudes (mezcla, cubiertos, ollas, manteles, etc.)
<b>Tamaño del grupo</b>	Rango de 4 a 12 alumnos
<b>Planteamiento del problema</b>	<p>En el ámbito laboral, en el sector de la restauración/hotelaría, se requiere rapidez y precisión en la elaboración de recetas de cocina y pastelería, en la creación de cócteles, en el montaje de la sala.</p> <p>En la lógica de lo suficientemente bueno, la identificación de mediciones con buena aproximación es a menudo suficiente para obtener un resultado aceptable en un tiempo plausible.</p>
<b>Preguntas de trabajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ¿Cuánto mide un metro?</li> <li>– ¿Podrías cuantificar 1 kg? ¿Y 1 l?</li> <li>– ¿Cómo se utiliza el medidor?</li> <li>– ¿Cómo se utiliza una báscula?</li> </ul>
<b>Resultados y resultados del aprendizaje</b>	Los estudiantes tendrán una percepción correcta de las principales unidades de medida a utilizar en las actividades de cocina y sabrán estimar las cantidades en el contexto antes mencionado.



### Plan de trabajo

Tiempo (lecciones)	Descripción de contenidos/actividades	Material	Información metódica y didáctica <sup>1</sup>
20'	<p><b>1. Activación</b></p> <p>Cada alumno tiene experiencia directa de la medida de referencia básica.</p> <p>Habrán 3 objetos que representan exactamente: 1 kg, 1 m, 1Lt</p>	<p>El metro (instrumento de medida) ;</p> <p>1 peso de 1 kg ;</p> <p>1 recipiente graduado de 1 Lt.</p>	<p>Enseñanza explícita</p> <p>Experimentando</p>
50'	<p><b>2. Competencia</b></p> <p>En esta Fase 1 Habrá eliminatorias durante las cuales se exhibirán 3 artículos.</p> <p><i>Los estudiantes tendrán que asignar y escribir en una tarjeta el valor que consideren más cercano al peso, capacidad y longitud correctos.</i></p> <p><i>Los estudiantes recibirán una puntuación dependiendo de lo cerca que estén:</i></p> <p><i>Valor exacto o muy cercano: 6 puntos</i></p> <p><i>Valor medio: 3 puntos</i></p> <p><i>Valor muy diferente: 1 punto</i></p>	<p>Tarjetas;</p> <p>Artículos ( como agua, azúcar, harina, mesa) paño y servilleta ) en diferentes cantidades</p>	<p>Aprendizaje práctico</p> <p>Interrogatorio</p>
60'	<p><b>3. Competición final</b></p> <p>Se crean pares de estudiantes en función de la puntuación obtenida en la fase 2 ( el alumno que haya conseguido el mejor resultado será emparejado con el alumno que haya conseguido el peor resultado ).</p> <p>Pares competirán para adivinar otras medidas .</p>	<p>Tarjetas;</p> <p>Artículos ( como agua, azúcar, harina, mesa) paño y servilleta ) en diferentes cantidades</p>	<p>Aprendizaje práctico</p> <p>Interrogatorio</p>

<sup>1</sup> Para obtener una descripción y explicación de los tipos de tareas, HITS y otra información de fondo, consulte la guía del profesor/usuario.

30'	<p><b><u>4. Conclusión</u></b></p> <p>La última parte de la actividad incluye un último momento en el que los alumnos comparan la experiencia. Se les pide que realicen una autoevaluación (“<i>¿Sientes que tienes más confianza con las unidades de medida analizadas ? ¿Crees que has mejorado en lo que es la estimación de cantidades ?</i>” ... ).</p>		Comentario
-----	--	--	------------



This material was produced in the Erasmus+ project **Numeracy in Practice**, project number 2021-1-NL01-KA220-ADU-000 026 292. In this project, 11 partners in 11 countries worked together in designing, evaluating and improving the materials. All materials can be found on the website ([www.cenf.eu](http://www.cenf.eu)).



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



Asturia vzw





D!SORA

