



# Contenido



## GUÍA DEL MAESTRO

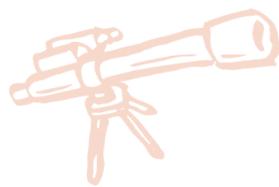
- Escala de evaluación ..... 4
- ¿Cómo está organizado nuestro recurso? ..... 5
- Taxonomía de Bloom para la comprensión de la lectura ..... 6
- Vocabulario ..... 6



## APUNTES PARA LOS ESTUDIANTES

### COMPRENSIÓN DE LECTURA

- *El valor del dinero y cómo hacer un presupuesto* ..... 7
- *Compra de bienes y servicios* ..... 7
- *Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles* ..... 7
- *Compras en web y fraude por internet* ..... 7
- *Cómo calcular el impuesto de venta* ..... 7
- *Formas de pago* ..... 7
- Actividades prácticas..... 13
- Crucigrama..... 17
- Búsqueda de palabras ..... 18
- Prueba de Comprensión ..... 19



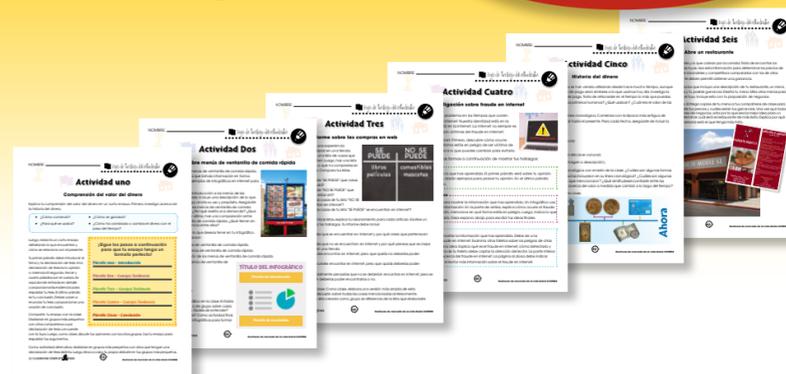
## CLAVE DE RESPUESTAS DE EASY MARKING™ ..... 21

## MINI CARTELES ..... 23

✓ ¡6 PÁGINAS adicionales de actividades! Hojas de ejercicio adicionales para sus estudiantes.

- Visite nuestro sitio web:  
[www.classroomcompletepress.com/bonus](http://www.classroomcompletepress.com/bonus)
- Ingrese el artículo CC5900
- Ingrese el código de acceso CC5900D

**¡GRATIS!**



NOMBRE: \_\_\_\_\_

Antes de leer



## Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

1. Michael va al supermercado y compra más cosas de las que tenía en su lista. Cuando va a la caja, no tiene suficiente dinero para pagar por todo. ¿Qué debe hacer?



2. Evelyn tiene \$20.00 para gastar en su almuerzo en un restaurante local. Pide una sopa y un sándwich con una botella de agua, por un total de \$12.00. Además, deja el 10% de propina. ¿Tiene Evelyn suficiente dinero?

3. Con una línea recta, conecta cada palabra de la izquierda con su significado a la derecha.

1	límite	Lo que cuesta algo.	A
2	volantes	Reemplazar una cosa con otra.	B
3	valor	Lo máximo que algo puede ser.	C
4	reutilizable	Comentarios y opiniones sobre algo.	D
5	reseñas	Algo que se puede usar más de una vez.	E
6	menú	Una lista de comida en un restaurante.	F
7	sustituciones	Algo que te informa sobre ventas especiales.	G

NOMBRE: \_\_\_\_\_

Pasaje de lectura



## Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

Comer afuera puede ser caro. También puede ser un gusto agradable. Para mantenerte dentro de tu presupuesto, busca restaurantes que tengan buena comida a buenos precios.

**Supervena de mercado**

Recuerda añadir la propina a tu presupuesto. Por lo regular es el 15-20% del precio total.

ASADOR DE AVERY	
CUENTA #400	MESA #24
1 REFRESCO	\$2.00
1 BISTEC	\$16.50
1 PASTEL DE CHOCOLATE	\$4.00
IMPUESTOS:	\$2.25
TOTAL:	\$24.75
PROPINA: \$4.50	
TOTAL: \$29.25	

Para presupuestar una cena fuera, asegúrate de planificar con anticipación. Consulta las reseñas de restaurantes locales. Ingresar en su web para ver su menú y comparar precios. Asegúrate de establecer un límite de lo que puedes gastar.

Cuando llegues al restaurante, deberás desglosar el menú. ¿Indica los precios? ¿Cómo aparecen indicados? ¿Hay costos adicionales por sustituciones o por añadir acompañamientos adicionales?

Toma nota de lo que cuesta todo antes de ordenar la comida. Conoce cuánto será la cuenta antes de recibirla.

Logan ordenó lo siguiente del menú para llevar que se muestra. Calcula cuánto será la cuenta de Logan.

Orden de Logan:

Combinación 1 \$ \_\_\_\_\_

Sustitución de ensalada \$ \_\_\_\_\_

Combinación 5 \$ \_\_\_\_\_

Helado \$ \_\_\_\_\_

Cuenta: \$ \_\_\_\_\_

La casa de la hamburguesa				
Combinación 1	Combinación 2	Combinación 3	Combinación 4	Combinación 5
\$5.95	\$6.50	\$5.50	\$4.95	\$4.95
<b>Complementos</b>		<b>Sustituciones</b>		
Helado \$3.00 Tarta de manzana \$2.50 Galletas \$1.00		Cambia su acompañamiento de papas fritas por: Ensalada por \$2.00 Sopa por \$2.50		

Después de leer

NOMBRE: \_\_\_\_\_

## Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

1. Escribe una marca de verificación (✓) junto a la respuesta que sea más correcta.

- a) ¿Cuál de estas opciones tiene cobro en algunas tiendas comestibles?

- A impuesto  
 B bolsas  
 C propina  
 D entrega

- b) ¿En qué debería fijarse antes de ir a un restaurante?

- A menú  
 B decoración  
 C reseñas  
 D A y C

2. Nombre la imagen a continuación de una cuenta de un restaurante.

propina      orden      total      impuesto

ASADOR DE AVERY	
CUENTA #400	MESA #24
1 REFRESCO	\$2.00
1 BISTEC	\$16.50
1 PASTEL DE CHOCOLATE	\$4.00
IMPUESTOS:	\$2.25
TOTAL:	\$24.75
PROPINA: \$4.50	
TOTAL: \$29.25	

A \_\_\_\_\_

B \_\_\_\_\_

C \_\_\_\_\_

D \_\_\_\_\_

NOMBRE: \_\_\_\_\_

Después de leer



## Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

APERITIVOS	PLATOS PRINCIPALES	POSTRES	BEBIDAS
Sopa.....\$2.00	Espaguetis con albóndigas.....\$7.00	Helado.....\$2.00	Agua.....GRATIS
Ensaladas	Hamburguesa y papas fritas.....\$6.00	Brownies de chocolate.....\$3.00	Jugo.....\$1.00
Mixta.....\$2.00	*sustituir papas fritas por un complemento	Copa de fruta.....\$1.00	Gaseosa.....\$2.00
César.....\$2.50	Sándwich club y repollo.....\$6.00	Leche.....\$2.50	

Caleb ordena una sopa, un sándwich club y repollo, una copa de fruta y leche para el almuerzo. También da una propina del 18%. ¿Cuánto gasta Caleb en total en su almuerzo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Organizador gráfico

4. Usa el organizador gráfico de la página 12 para calcular tu lista de comestibles.

En la primera columna, anota todo lo que vas a comprar. En la segunda columna, anota la cantidad que vas a comprar de cada cosa. En la última columna, anota cuánto cuesta cada cosa.

En la parte de abajo, suma todos los precios. Luego, calcula cuánto tendrás que pagar por impuesto de venta. Consulta el capítulo *Cómo calcular el impuesto de venta* para aprender a calcular el impuesto de venta. Una vez que tengas tu costo total e impuesto, súmalos para hallar el total final.

## Elabora un plan de comidas para 5 días

Formen grupos de 4-5 personas. Revisa los periódicos locales o visita el internet. Busca volantes y cupones de tiendas de comestibles. Recorta e imprime todos los cupones y ofertas.

Trabajando como grupo, haz un plan de comidas para 5 días. Tienes un presupuesto de \$50.00 para elaborarlo. Haz un plan completo de 3 comidas al día para 5 días. Usa los volantes y los cupones que encuentres para ayudarte. Debes mantenerte por debajo del presupuesto.

Muestra tu plan al resto de la clase. Luego, escucha los planes de los otros grupos. Una vez que cada grupo haya mostrado su plan, discútanlos todos como clase.

- ¿Quién quedó más por debajo del presupuesto?
- ¿Quién se aproximó más al presupuesto?
- ¿El plan de quién utiliza el mayor número de productos alimenticios?
- ¿El plan de quién utiliza el menor número de productos alimenticios?
- ¿El plan de alguien utiliza 1 producto alimenticio para más de 1 comida?

Por último, ¿se puede mejorar el plan de alguno? Como clase, revisen el plan de cada grupo. Discutan ideas sobre la forma en que su plan se puede mejorar.

Como alternativa, formen grupos pequeños de 4-5 personas. Hagan un plan de comidas de 5 días usando los mismos volantes y cupones. Luego, muéstrenle el plan al grupo.

Lleven a cabo las mismas discusiones anteriores en sus grupos pequeños. Luego, escojan un plan de su grupo o usen el plan mejorado que su grupo ha elaborado. Muestran este plan al resto de la clase.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno					
Almuerzo					
Cena					



## ¡Crucigrama!

### Horizontal

- Lo que algo vale.
- En lo que gastas tu dinero.
- Cuando debes dinero a alguien o algo.
- Puedes ver lo que está en venta especial en los supermercados con éstos.
- La cantidad de dinero que tienes para gastar.
- El \_\_\_\_\_ se paga al gobierno por la venta de cosas.
- Una tarjeta de \_\_\_\_\_ te permite retirar dinero de tu cuenta bancaria.
- Cosas como agua, calefacción, electricidad.

### Vertical

- Cuando comparas cosas antes de comprar.
- Un impuesto sobre algo que viene de otro país.
- Cuando compras algo sin pensar.
- Ser acertado en las cosas que compras.
- El dinero que ganas por trabajar.
- Una tarjeta de \_\_\_\_\_ es buena para usarla en una emergencia.
- Cuand alguien roba tu información y la utiliza.



### Lista de palabras

- |                        |                   |                    |
|------------------------|-------------------|--------------------|
| arancel                | fraude            | ingresos           |
| comparación de precios | gastos            | presupuesto        |
| crédito                | impuesto de venta | servicios públicos |
| débito                 | impulso           | valor              |
| deuda                  | informado         | volantes           |

## Prueba de comprensión

### Parte A

Circula **CIERTO** si el enunciado es CIERTO, O **FALSO** si es FALSO.

- No puedes presupuestar una salida a cenar a un restaurante.  
**CIERTO FALSO**
- Un recibo de venta muestra el método de pago que se utilizó.  
**CIERTO FALSO**
- Algunos costos ocultos son los gastos de envío y aranceles.  
**CIERTO FALSO**
- Nuestras necesidades incluyen comida, refugio y ropa.  
**CIERTO FALSO**
- Una cuenta de ahorros utiliza una tarjeta de débito para agregar y retirar dinero.  
**CIERTO FALSO**
- Compara precios para encontrar la mejor oferta.  
**CIERTO FALSO**

### Parte B

2. Escribe una marca de verificación (✓) junto a la respuesta que sea más correcta.

a) Andrew no tiene suficiente dinero al llegar a la caja. ¿Qué cosa debería devolver?

- A papel higiénico
- B vasos plásticos
- C pan
- D leche

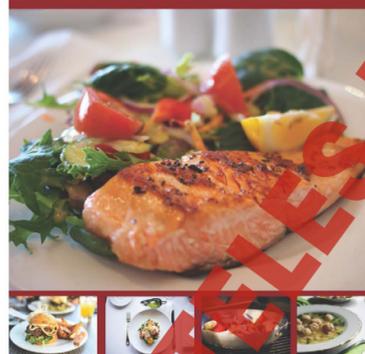
b) ¿Qué forma de pago NO puedes usar en internet?

- A Google Pay
- B PayPal
- C dinero en efectivo
- D crédito

SUBTOTAL: /8

## Menú del restaurante

### ASADOR DE MIDDLE ST.



Abierto 11am - 11pm  
todos los días  
555-753-5486

### MENÚ PARA EL ALMUERZO (Se sirve de 11 a 3)

**Sándwich Cero** .....\$9.99  
*Pechuga de pavo fresco, tocino, queso, tomate y lechuga sobre pan fresco.*

**Ensalada de pollo estilo César**.....\$6.99  
*Lechuga romana crujiente con nuestro vegetal fresco del día y aderezo César casero.*

**Hamburguesa con queso**.....\$10.99  
*Hamburguesa de carne Angus con queso Monterrey Jack, tocino, lechuga, tomate y pepinillos.*

**Fettucine Alfredo** .....\$12.99  
*Fettucine aderezado con nuestra salsa casera de queso parmesano y mantequilla.*

**Nachos** .....\$9.99  
*Nachos crujientes cubiertos con pimiento verde y rojo, tomates, cebollas verdes y una mezcla de quesos.*

**Sopa**.....\$3.99  
*Descubre las sopas que se cocinan cada día. Se hacen frescas todos los días de la semana con un sabor diferente.*

### Acompañamientos

- Papas fritas
- Arroz
- Papa asada
- Vegetales a la parrilla
- Ensalada verde con aderezo César o mixta



Después de leer 

NOMBRE: \_\_\_\_\_

# Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

1. Escribe una marca de verificación (✓) junto a la respuesta que sea más correcta.

a) ¿Cuál de estas opciones tiene cobro en algunas tiendas comestibles?

- A impuesto
- B bolsas
- C propina
- D entrega

b) ¿En qué debería fijarse antes de ir a un restaurante?

- A menú
- B decoración
- C reseñas
- D A y C

2. Nombre la imagen a continuación de una cuenta de un restaurante.

	propina	orden	total	impuesto
ASADOR DE AVERY				
CUENTA #400		MESA #24		
1 REFRESCO		\$2.00	A	
1 BISTEC		\$16.50		
1 PASTEL DE CHOCOLATE		\$4.00		
IMPUESTOS:		\$2.25	B	
TOTAL:		\$24.75		
PROPINA: \$4.50	C			
TOTAL: \$29.25	D			

1.

a)  B

b)  D

2.

a) orden

b) impuesto

c) propina

d) total

10

# MARCACIÓN FÁCIL TECLA DE RESPUESTA



NOMBRE: \_\_\_\_\_



# Matemáticas para preparar un menú y comprar comestibles

Comer afuera puede ser caro. También puede ser un gusto agradable. Para mantenerte dentro de tu presupuesto, busca restaurantes que tengan

buena comida a buenos precios.

### Sugerencia de mercado

**Recuerda añadir la propina a tu presupuesto. Por lo regular es el 15-20% del precio total.**

Para presupuestar una cena fuera, asegúrate de planificar con anticipación. Consulta

las reseñas de restaurantes locales. Ingresa en su web para ver su menú y comparar precios. Asegúrate de establecer un límite de lo que puedes gastar.

Cuando llegues al restaurante, deberás desglosar el menú. ¿Indica los precios? ¿Cómo aparecen indicados? ¿Hay costos adicionales por sustituciones o por añadir acompañamientos adicionales?

Toma nota de lo que cuesta todo antes de ordenar la comida. Conoce cuánto será la cuenta antes de recibirla.

ASADOR DE AVERY	
	
CUENTA #400	MESA #24
1 REFRESCO	\$2.00
1 BISTEC	\$16.50
1 PASTEL DE CHOCOLATE	\$4.00
IMPUESTOS:	\$2.25
TOTAL:	\$24.75
PROPINA: <u>\$4.50</u>	
TOTAL: <u>\$29.25</u>	

Logan ordenó lo siguiente del menú para llevar que se muestra. Calcula cuánto será la cuenta de Logan.

### Orden de Logan:

Combinación 1 \$ \_\_\_\_\_

Sustitución de ensalada \$ \_\_\_\_\_

Combinación 5 \$ \_\_\_\_\_

Helado \$ \_\_\_\_\_

Cuenta: \$ \_\_\_\_\_

La casa de la hamburguesa				
Combinación 1	Combinación 2	Combinación 3	Combinación 4	Combinación 5
				
Hamburguesa, Papas fritas y Bebida	Hamburguesa con queso, Papas fritas y Bebida	Perro caliente, Papas fritas y Bebida	Trozos de pollo empanados, Papas fritas y Bebida	Ensalada y Bebida
<b>\$5.95</b>	<b>\$6.50</b>	<b>\$5.50</b>	<b>\$4.95</b>	<b>\$4.95</b>
Complementos		Sustituciones		
Helado \$3.00 Tarta de manzana \$2.50 Galletas \$1.00		Cambie su acompañamiento de papas fritas por: Ensalada por \$2.00 Sopa por \$2.50		



# Elabora un plan de comidas para 5 días

Formen grupos de 4-5 personas. Revisa los periódicos locales o visita el internet. Busca volantes y cupones de tiendas de comestibles. Recorta e imprime todos los cupones y ofertas.

Trabajando como grupo, haz un plan de comidas para 5 días. Tienes un presupuesto de \$50.00 para elaborarlo. Haz un plan completo de 3 comidas al día para 5 días. Usa los volantes y los cupones que encuentres para ayudarte. Debes mantenerte por debajo del presupuesto.

Muestra tu plan al resto de la clase. Luego, escucha los planes de los otros grupos. Una vez que cada grupo haya mostrado su plan, discútanlos todos como clase.

- ¿Quién quedó más por debajo del presupuesto?
- ¿Quién se aproximó más al presupuesto?
- ¿El plan de quién utiliza el mayor número de productos alimenticios?
- ¿El plan de quién utiliza el menor número de productos alimenticios?
- ¿El plan de alguien utiliza 1 producto alimenticio para más de 1 comida?

Por último, ¿se puede mejorar el plan de alguno? Como clase, revisen el plan de cada grupo. Discutan ideas sobre la forma en que su plan se puede mejorar.

Como alternativa, formen grupos pequeños de 4-5 personas. Hagan un plan de comidas de 5 días usando los mismos volantes y cupones. Luego, muéstrenle el plan al grupo.

Lleven a cabo las mismas discusiones anteriores en sus grupos pequeños. Luego, escojan un plan de su grupo o usen el plan mejorado que su grupo ha elaborado. Muestren este plan al resto de la clase.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno					
Almuerzo					
Cena					

# Menú del restaurante



## ASADOR DE MIDDLE ST.



Abierto 11am - 11pm  
todos los días  
555-753-5486

## MENÚ PARA EL ALMUERZO

(Se sirve de 11 a 3)

*Sándwich Club* .....\$9.99

*Pechuga de pavo fresco, tocineta, queso, tomate y lechuga sobre pan fresco.*

*Ensalada de pollo estilo César*.....\$6.99

*Lechuga romana curgiente con nuestro vegetal fresco del día y aderezo César casero.*

*Hamburguesa con queso*.....\$10.99

*Hamburguesa de carne Angus con queso Monterrey Jack, tocineta, lechuga, tomate y pepinillos.*

*Fettucine Alfredo* .....\$12.99

*Fettuccine aderezado con nuestra salsa casera de queso parmesano y mantequilla.*

*Nachos* .....\$9.99

*Nachos crujientes cubiertos con pimiento verde y rojo, tomates, cebollas verdes y una mezcla de quesos.*

*Sopa*.....\$3.99

*Descubre las sopas que se cocinan cada día. Se hacen frescas todos los días de la semana con un sabor diferente.*

### *Acompañamientos*

*Papas fritas*

*Arroz*

*Papa asada*

*Vegetales a la parrilla*

*Ensalada verde con aderezo César o mixta*