



Prueba competencial

4.º de Primaria

El bizcocho de yogur

Una receta real: proporciones, tiempos y ajustar cantidades. Con solucionario, baremo y hoja de registro.



Nombre y apellidos: _____ Fecha: _____

Recuerda

Para el adulto. La receta del bizcocho de yogur mide con el propio vaso del yogur, y esa es toda su gracia: **es una receta escrita en proporciones**, no en gramos. Por eso sirve para trabajar la idea de doble, mitad y triple con algo que se puede hacer de verdad.

Prueba individual, sin calculadora. Tiempo orientativo: **treinta minutos**. No lleva nota.

Trucos

Cuando haya que doblar o partir la receta, que lo haga **ingrediente por ingrediente** y lo escriba en una lista. El error típico es doblar la harina y olvidarse del azúcar, y en una receta eso se nota al probarla.

Lee el texto

Bizcocho de yogur para 6 personas: 1 yogur natural, 2 vasos de yogur de azúcar, 3 vasos de harina, 1 vaso de aceite, 3 huevos y un sobre de levadura. Se mezcla todo, se hornea a 180 grados durante 35 minutos y se deja enfriar 20 minutos antes de desmoldar.

Responde a las preguntas

1. ¿Cuántos vasos de harina lleva la receta? ____



2. ¿Cuánto tiempo pasa desde que se mete en el horno hasta que se puede desmoldar?

3. Vais a ser 12 personas. Escribe la lista entera con las cantidades dobladas.

4. ¿Cuántos huevos harían falta para 18 personas? Explica cómo lo has calculado.

5. Metes el bizcocho a las 17:30. ¿A qué hora podrás desmoldarlo? _____

6. Solo tienes 2 huevos. ¿Para cuántas personas te da la receta? Explícalo.



7. Hay más harina que azúcar. ¿Cuántos vasos más? ¿Y cuántas veces más?

más ____ veces ____

8. Un amigo dice que si dobla solo la harina, el bizcocho saldrá el doble de grande. ¿Tiene razón? Explícalo.

9. La receta pone 180 grados. Si el horno solo llega a 160, ¿qué habría que cambiar? Escribe tu idea.

10. Ordena los pasos. Numera del 1 al 5.

____ desmoldar ____ mezclar ____ dejar enfriar ____ hornear ____ medir
los ingredientes

El reto

Hazlo de verdad. Prepara el bizcocho con alguien de tu casa y anota lo que pasa, no lo que dice la receta.

tiempo real en el horno _____ ¿subió bien? _____

¿qué cambiarías la próxima vez? _____

Y una comprobación de matemáticas: pesa un vaso de yogur lleno de harina.

pesa _____ gramos → los 3 vasos son _____ gramos



Hoja de registro

Esta hoja es para el docente. Marca C en lo conseguido, EP en lo que va con ayuda y NC en lo que aún no aparece.

1. Localiza datos de un texto instructivo. C [] EP [] NC []
2. Suma tiempos y calcula una hora final. C [] EP [] NC []
3. Duplica una receta entera sin olvidar nada. C [] EP [] NC []
4. Triplica y justifica el procedimiento. C [] EP [] NC []
5. Razona hacia atrás desde un ingrediente que falta. C [] EP [] NC []
6. Compara con diferencia y con razón. C [] EP [] NC []
7. Detecta un razonamiento falso y lo explica. C [] EP [] NC []

El reto

Cómo leer el resultado. **De 8 a 10 aciertos:** entiende la proporción y puede pasar a problemas de escalas y de regla de tres sencilla. **De 5 a 7:** casi siempre fallan la 6 y la 8, que son las que piden comparar «cuántas veces» y detectar un error ajeno; el cálculo va bien. **Menos de 5:** conviene volver a doblar y partir cantidades con material real antes de seguir con el papel.

La pregunta 8 es la más importante y la que menos se parece a un ejercicio de clase.

Descubrir por qué está mal lo que dice otro es más difícil que resolver bien, y es exactamente lo que pide una prueba competencial.



Solucionario

Pregunta 1: **3 vasos**.

Pregunta 2: **55 minutos**: 35 de horno más 20 de enfriado.

Pregunta 3: 2 yogures, 4 vasos de azúcar, 6 de harina, 2 de aceite, 6 huevos y 2 sobres de levadura.

Se corrige que estén los seis ingredientes, no solo que multiplique bien.

Pregunta 4: **9 huevos**, porque 18 es el triple de 6 y $3 \times 3 = 9$. Se valora que diga que ha multiplicado por tres.

Pregunta 5: a las **18:25**, porque 17:30 más 55 minutos.

Pregunta 6: para **4 personas**, porque con 3 huevos salen 6, así que cada huevo da para 2. Es la pregunta que obliga a razonar al revés.

Pregunta 7: **1 vaso más** de harina que de azúcar, y **1,5 veces** más, porque 3 es una vez y media 2. Aquí se falla mucho: casi todos contestan la diferencia y se olvidan de la razón.

Pregunta 8: **no tiene razón**. Doblar solo la harina no hace un bizcocho más grande: hace un bizcocho seco y sin subir, porque cambia la proporción. Para que salga el doble hay que doblarlo **todo**.

Pregunta 9: con menos temperatura hay que **tenerlo más tiempo en el horno**, e ir comprobando con un palillo. Vale cualquier respuesta que relacione menos calor con más tiempo.

Pregunta 10: **1** medir, **2** mezclar, **3** hornear, **4** dejar enfriar, **5** desmoldar.

El reto: la elaboración real con el peso del vaso. Un vaso de yogur lleno de harina pesa unos **70 gramos**, así que los tres rondan los **210**. Se acepta cualquier cifra medida por él, aunque no coincida.