



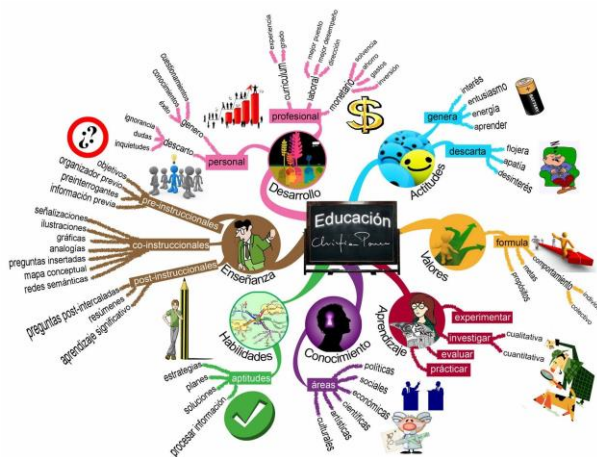
TAREAS DE LA CUARTA SEMANA

ÀREA DE LENGUA CATALANA Y PLÁSTICA

1) Mapa mental

És una tècnica que es fa servir per estudiar, planificar i organitzar representant paraules, idees o conceptes juntament amb dibuixos i colors. És molt visual i té un tema central.

Fes un mapa mental dissenyat per tu, del tema que més t'agradi. Possibles idees:



Si en vols saber més, et deixem alguns enllaços:

<https://lecturaagil.com/mapas-mentales/>

https://formadiba.diba.cat/web/sites/default/files/public_resources/wiki_prod/manuals_basics/089MMVT/006.html

Nota: Para los alumnos que habéis llegado recientemente de otro país y no podéis hacerlo en catalán, podéis hacerlo en castellano, pero algunas palabras sí podéis buscarlas en catalán.

ÁREA DE LENGUA CASTELLANA

1) Elabora la receta de tu plato favorito

En la receta tiene que haber: el título del plato, los ingredientes (con las cantidades aproximadas), el material de cocina a utilizar y los pasos a seguir para hacer la receta.

Y si cocinas la receta, ¡envíanos una foto!

ESPAGUETIS

(para 4 personas)

INGREDIENTES:

- 400 gramos de espaguetis
- 100 gramos de queso
- 2 latas de atún
- 1 lata de tomate
- 1'5 litros de agua
- Un poco de sal



MATERIAL DE COCINA A UTILIZAR:

- 1 olla
- 1 cuchara grande
- 1 escurridor

PASOS A SEGUIR:

1. Pon el agua en la olla con un poco de sal y caliéntala hasta que empiece a hervir.
2. Cuando el agua esté hirviendo, añade los espaguetis y deja cocer durante 15 minutos a fuego medio. Remueve con la cuchara a menudo.
3. Después, con la ayuda del escurridor, separa los espaguetis del agua.
4. Pon los espaguetis en la olla otra vez, junto con las latas de atún y la lata de tomate y remueve con la cuchara para que quede todo bien mezclado.
5. Finalmente, añade el queso y vuelve a mezclarlo.
6. Sírvelo en platos y ¡BUEN PROVECHO!

ÁREA DE MATEMÁTICAS

1) Las cantidades según los invitados

Calcula las cantidades de cada ingrediente de la receta anterior y que te harán falta para hacer tu plato preferido. Lo puedes hacer en una tabla como ésta:

	Ingrediente 1	Ingrediente 2	Ingrediente 3	Ingrediente 4	Ingrediente 5	Ingrediente 6
1 persona						
2 personas						
5 personas						
10 personas						
12 personas						
15 personas						

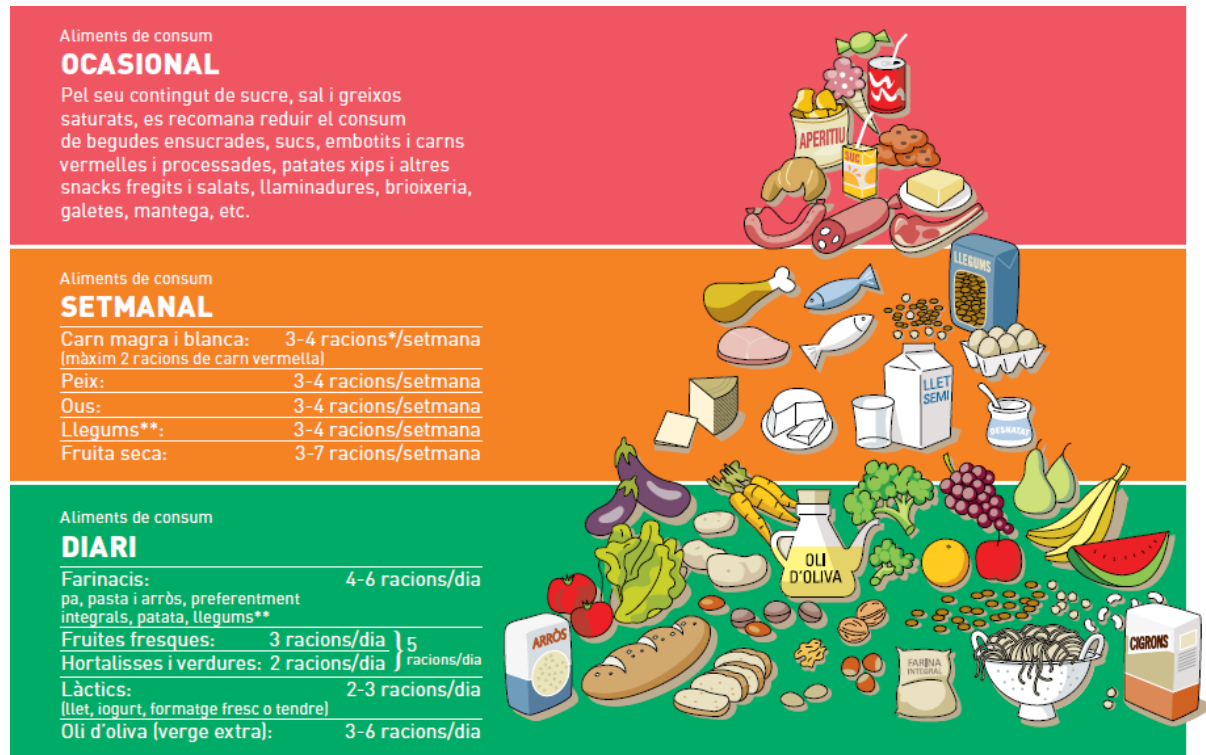
ÀREA DE CONOCIMIENTO DEL MEDIO

1) Pirámide de los alimentos

Una alimentación saludable quiere decir comer una gran variedad de alimentos e ingerir la cantidad correcta de cada tipo. Es decir, seguir una dieta equilibrada.

Seguro que conoces o has oído hablar de la pirámide de la alimentación saludable.

Vídeo pirámide



La forma triangular de la pirámide representa cuál es la frecuencia con que se tienen que consumir los diferentes grupos de alimentos. Así, los que se sitúan en la base son los que más peso tienen que tener en la alimentación habitual. En cambio, hay que reducir el consumo de los que hay a medida que se sube hacia el vértice del triángulo.

<http://www.menjasaenfamilia.org/ca/aliments.php>

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/ Vida_saludable/Alimentacio/Piramide/triplic_piramide_saludable.pdf

Te proponemos que recuperes el registro de la comida que hiciste la semana pasada y observes y clasifiques las raciones de los alimentos de las varias comidas según el tipo. Ten en cuenta que una **ración es una medida de consumo habitual, que corresponde a la cantidad de comida que corresponde a una persona.**

Lunes		
		Raciones
CONSUMO DIARIO	Farináceos: pan, pasta y arroz.	
	Frutas frescas	
	Hortalizas y verduras	
	Lácteos	
	Aceite de oliva	
CONSUMO SEMANAL	Legumbres	
	Huevos	
	Pescado	
	Carne magra y blanca	
	Frutos secos	
CONSUMO OCASIONAL	Azúcar, bebidas azucaradas, zumos, embutidos, carnes rojas y procesadas, patatas chips y otros snacks fritos y salados, golosinas, bollería, galletas, mantequilla, etc.	

Martes		
		Raciones
CONS LIMO	Farináceos: pan, pasta y arroz.	
	Frutas frescas	

	Hortalizas y verduras	
	Lácteos	
	Aceite de oliva	
CONSUMO SEMANAL	Legumbres	
	Huevos	
	Pescado	
	Carne magra y blanca	
	Frutos secos	
CONSUMO OCASIONAL	Azúcar, bebidas azucaradas, zumos, embutidos, carnes rojas y procesadas, patatas chips y otros snacks fritos y salados, golosinas, bollería, galletas, mantequilla, etc.	

Miércoles		
		Raciones
CONSUMO DIARIO	Farináceos: pan, pasta y arroz.	
	Frutas frescas	
	Hortalizas y verduras	
	Lácteos	
	Aceite de oliva	
CONS LIMO	Legumbres	
	Huevos	

	Pescado	
	Carne magra y blanca	
	Frutos secos	
CONSUMO OCASIONAL	Azúcar, bebidas azucaradas, zumos, embutidos, carnes rojas y procesadas, patatas chips y otros snacks fritos y salados, golosinas, bollería, galletas, mantequilla, etc.	

Jueves		
		Raciones
CONSUMO DIARIO	Farináceos: pan, pasta y arroz.	
	Frutas frescas	
	Hortalizas y verduras	
	Lácteos	
	Aceite de oliva	
CONSUMO SEMANAL	Legumbres	
	Huevos	
	Pescado	
	Carne magra y blanca	
	Frutos secos	

CONSUMO OCASIONAL	Azúcar, bebidas azucaradas, zumos, embutidos, carnes rojas y procesadas, patatas chips y otros snacks fritos y salados, golosinas, bollería, galletas, mantequilla, etc.	
-------------------	--	--

Viernes		
		Raciones
CONSUMO DIARIO	Farináceos: pan, pasta y arroz.	
	Frutas frescas	
	Hortalizas y verduras	
	Lácteos	
	Aceite de oliva	
CONSUMO SEMANAL	Legumbres	
	Huevos	
	Pescado	
	Carne magra y blanca	
	Frutos secos	

CONSUMO OCASIONAL	Azúcar, bebidas azucaradas, zumos, embutidos, carnes rojas y procesadas, patatas chips y otros snacks fritos y salados, golosinas, bollería, galletas, mantequilla, etc.	
--------------------------	--	--

ÁREAS DE LENGUA INGLESA Y FRANCESA

1) Worksheets online

Tasks 5th grade

Complete these two worksheets about daily routines:

<https://es.liveworksheets.com/c?a=s&g=5th%20grade&s=English&t=9m7tl64obh&l=gx&i=ffcoz&r=ej> (La primera imatge que surt amb dos nens és anar a casa).

<https://www.liveworksheets.com/c?a=s&g=5th%20grade&s=English&t=9m7tl64obh&l=in&i=dtufc&r=ty>

Tasks 6th grade

Complete these two worksheets:

<https://es.liveworksheets.com/c?a=s&g=6th%20grade&s=English&t=9m7tl64obh&l=fb&i=ufcuu&r=vx>

<https://es.liveworksheets.com/c?a=s&g=6th%20grade&s=English&t=9m7tl64obh&l=ea&i=xust&r=ee>

2) Devinettes sur les objets de la maison

Activité 5è (cinquième de primaire)

1. Je suis dans la cuisine et je sert à chauffer les plats de viande, de poisson de légumes.... Qui suis - je?
2. Je suis dans la salle à manger, on se sert de moi pour manger, les chaises sont mes amis. Qui suis - je?

3. J'ai deux ou trois places, je suis commode pour regarder la télévision. Qui suis - je?
4. Je sert à conserver les aliments et j'ai toujours froid. Qui suis - je?
5. Tout le monde me regarde, moi je leur parle mais personne me répond et mon ami c'est la télécommande. Qui suis - je?

Invente une devinette avec la réponse.

Activité 6è (sixième de primaire)

1. Quand il fait froid, je m'approche à elle, on a besoin d'allumettes et de bois pour l'allumer. Qui suis - je?
2. On l'utilise pour dormir, il peut être petit ou grand, il est souvent couvert d'une couette. Qui suis - je?
3. On l'utilise tous les jours dans la salle de bain, le matin, à midi et le soir. Il peut avoir un goût à fraise ou à menthe. C'est un bon ami du dentiste. Qui suis - je?
4. Je réveille tout le monde, j'ai différents sons, on peut me programmer. Qui suis - je?
5. C'est un appareil de couleur blanc, on l'utilise pour laver le tee-shirt, le pantalon, la robe, la jupe, les chaussettes... Qui suis - je?

Maintenant c'est à toi d'inventer une devinette sur un objet de la maison en écrivant la réponse.