

ACTIVIDADES PARA LOS DÍAS 27 AL 30 DE
ABRIL.

TAREA COMPETENCIAL: MASTER CHEF
HISPANIDAD



MasterChef

Lánzate a cocinar con la ayuda de un adulto un plato saludable. Puede ser un primero, un segundo o un postre.

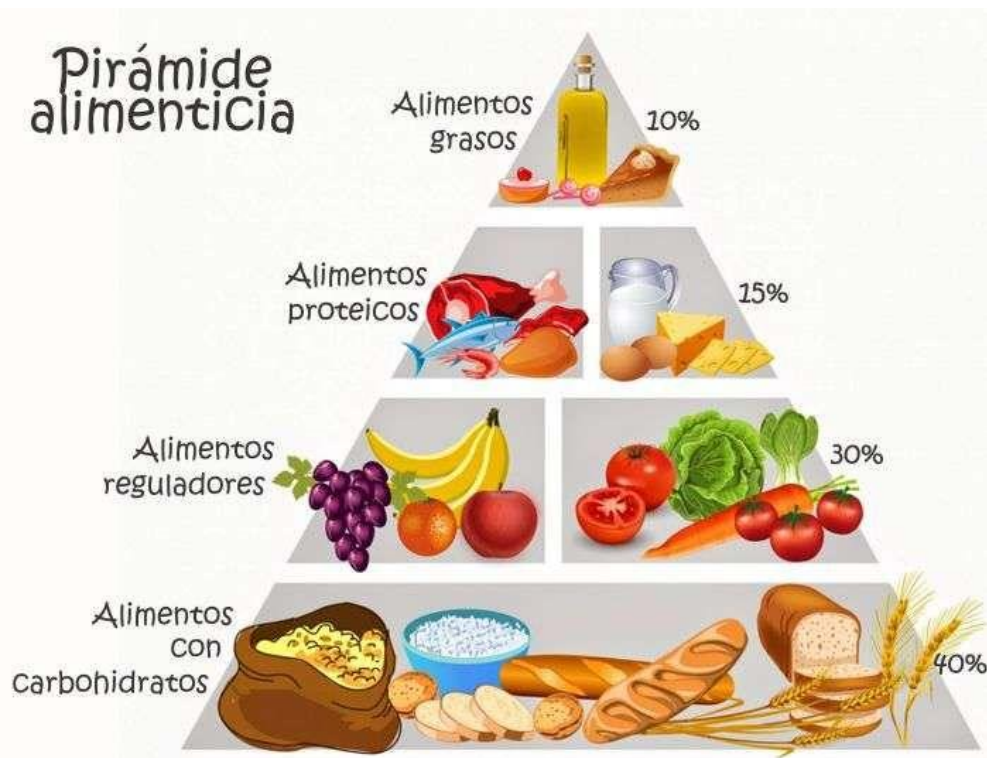
Tendrás que **pensar** el plato, **preparar los alimentos**, **calcular las cantidades** y **cocinar**.

TAREA: Manda una foto del mismo a tu profesora, ponle un nombre a tu creación y descríbelo en unas líneas. Debajo, en inglés, añade unas frases escribiendo los ingredientes que has usado que te gustan y los que no te gustan (por eso no los has puesto en la receta). Ejemplo: I like, tomato, pasta and chorizo but I don't like onion or oregano.

Puede ser una receta que te guste mucho o típica de una zona o lugar.

(juditbenedi@hotmail.com, cristinanunez.ca@gmail.com)

Áreas: Lengua, naturales, inglés, valores, música, matemáticas, sociales.



Repasamos la **pirámide alimenticia** de la pág.32 del libro de C.Naturales para elegir los alimentos.

Intentamos **no abusar** de los productos ultraprocesados.

Los **Ultraprocesados** son alimentos y preparaciones industriales comestibles que generalmente tienen una gran cantidad de aditivos y que aunque nos quitan el hambre no nos alimentan correctamente.

Repasamos los ejercicios de la página 28 del libro de Sociales y la página 54 (estados del agua).

ANTES DE COCINAR

1. Lávate las manos.
2. Ponte un delantal limpio y bonito.
3. Recoge tu pelo, puedes ponerte incluso un gorro o pañuelo.
4. Prepara sobre una mesa (con la ayuda de un adulto) todo lo que vayas a utilizar.
5. Sigue todos los pasos.
6. Ten la cocina ordenada.
7. Cierra la puerta de la cocina para que no huela toda la casa.
8. No uses objetos peligrosos, ni cuchillos con punta.

DESPUÉS DE COCINAR

1. Lava todo lo que hayas utilizado.
2. Sécalos y guárdalos en su sitio.
3. Vuelve a lavarte las manos.
4. Quítate el delantal y cuélgalo en su sitio.
5. Coloca bien los cubiertos en la mesa.
6. Sirve TU PLATO.

Naturales. Fíjate en el origen de los alimentos que has elegido (animal o vegetal). ¿De qué parte de la pirámide has seleccionado más ingredientes?

Valores: ¿Has hecho demasiada cantidad? ¿Has calculado bien? ¿Ha sobrado? ¿Qué has hecho con lo que ha sobrado? Reflexiona sobre estos aspectos.

Música: La música nos acompaña en nuestros momentos de nuestro día a día. ¿Qué canción te gustaría escuchar para cuando estás cocinando? Elige una canción y pónela mientras cocinas.

Sociales:

¿Con qué trabajos relacionas los ingredientes que has utilizado? ¿Quiénes han hecho que lleguen hasta la tienda donde han sido comprados? ¿Alguna vez has comido productos de huerto? (Del Hispahuerto también valen). ¿Qué tipo de productos estás usando: materias primas, productos elaborados o de los dos tipos? Observa bien. ¿Has usado agua para cocinar? Fíjate en los estados de la misma a lo largo del proceso (a lo mejor no has hervido nada, pero si es así, fíjate).

Ampliación: Puedes buscar recetas por Internet, en libros de cocina, fijarte muy bien cuando cocinen en casa, preguntarle a un familiar o vecino por cómo se elabora algo que os guste mucho.

OTRAS TAREAS:

Matemáticas: Ver vídeo del YouTube de la tabla del 8:

https://www.youtube.com/watch?v=6_eNoyFW5qY.

Pág. 172 y 173 del libro.

Plástica + Matemáticas: La simetría. Pág. 170-171 del libro de mates. Puedes hacer un dibujo en simetría con pinturas o con plastilina como lo hacen en este vídeo, y después comprobar la simetría con el espejo.

<https://www.youtube.com/watch?v=l3GaZgEwde8>

Además...¿Crees que tus dos lados de la cara son iguales? Puedes comprobarlo colocando un espejo en medio y mirándote a otro espejo. Si no tenéis espejo no pasa nada. *No hay que mandar el resultado.*

Lengua: Lectura en voz alta de algún libro que tengáis en casa. Leer es un placer.

Educación Física: Realizar los retos de otros compañeros que colgaremos en los muros de la clase.

RELIGIÓN: Tarea especial por el día de la Madre. La tarea está, como siempre, en esta página:

<https://silviareli.wordpress.com/2020/03/14/tareas-para-la-clase-de-religion-catolica/>