Junta de Andalucía

JUEVES 23 DE ABRIL DE 2020 - 5º EDUCACIÓN PRIMARIA

1ª HORA	2ª HORA	3ª HORA	4ª HORA	5ª HORA
RELIGIÓN	LENGUA	MATES	NATURALES	MÚSICA

RELIGIÓN

- LEE LOS TESTIMONIOS DE PERSONAS QUE CONFIESAN SU FE EN JESÚS QUE APARECEN EN LA PÁGINA 72 DEL LIBRO DE TEXTO.
- BUSCA EN INTERNET (A SER POSIBLE) LA BIOGRAFIA DE ALGÚN PERSONAJE QUE RECONOCE PÚBLICAMENTE QUE CREE EN JESÚS Y ESCRIBE UNA REDACCIÓN DE LO QUE CREAS MÁS SIGNIFICATIVO DE SU VIDA.

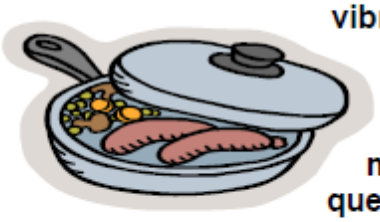
LENGUA CASTELLANA + MATEMÁTICAS

Hoy es el día del libro, pero nosotros, desde el colegio, lo vamos a celebrar mañana viernes.

Primero: Hoy vamos a seguir trabajando la lectura de ayer. Vuelve a leerla detenidamente.

LA CALDERETA DE BORREGO

"La caldereta de borrego es un manjar con muchas vitaminas y vibraciones.



Como los hombres que se sentaron a la mesa eran cuatro, el ama de la cocina dispuso cinco libras. La carne de cordero merma mucho y, en todo caso, más vale tener que desear.

A fuego lento, se fríen unos dientes de ajo en media libra de aceite. Cada hombre, ni harto ni hambriento, come bien una libra de carne, si se la dan y sus posibles – o los de sus amigos – se lo permiten.

Cuando el ajo está frito, se aparta y se echa el cordero, que se deja en paz hasta que tira a rubio. Al llegar este instante, que por el aroma se anuncia, se le pone una libra larga de cebolla picada, un puñado de harina de trigo y un poco de agua, y se mueve todo para que no se pegue.

La salsa se hace majando, con su jugo, el ajo frito que se citó, unos granos de pimienta y unas hojas de hierbabuena. Se le pone sal según criterio, y se traba, a pulso, hasta que espese un poco. La caldereta de borrego es un plato muy recomendable para coger fuerzas, al tiempo de regalar el gusto.

Se baja bien con un poco de cazalla y un poco de conversación; si a las dos cosas se le suma un purito y un par de cafés, mejor aún. Algunas personas aprovechan para dar unas cabezadas".

Camilo José Cela ("Primer viaje andaluz")

Camilo José Cela nos habla de libras. La libra es una unidad de medida que, en gramos o litros equivale a:

1 libra de aceite = 0,5 litros

1 libra (peso) = 453, 592 gramos

Segundo: Teniendo en cuenta este texto, redacta la receta. Tiene que tener las siguientes partes:

- Nombre del guiso y lugar de procedencia
- Ingredientes para 4 comensales (tal y como dice el texto, con libras).
- Forma de guisarlo (elaboración).

Tercero:

1.- Escribe los ingredientes que estaban en libras, en litros y en gramos.

- Cordero:
- Cebolla:
- Aceite:

2.- ¿Qué cantidad de cordero, cebolla y aceite se necesitaría para 1 persona? ¿Y para 8 personas?

Si te sobra tiempo, pásate por el gimnasio de **Edubook** para practicar los cambios de unidades.

CIENCIAS NATURALES

Mira el siguiente video:

https://www.youtube.com/embed/YyQAjuW2KWc?wmode=transparent.

Ya sabes la clave de Edubook.

Ahora lee la página 86 y 87 del libro:

Cambios físicos en la materia

La materia puede romperse, disolverse, puede cambiar su estado o, si se trata de una mezcla, pueden separarse sus componentes. Todos estos son **cambios físicos** porque cambian el aspecto de la materia pero no su naturaleza.

Observa algunos cambios físicos:

La rotura de rocas grandes para obtener grava.

La mezcla de leche con cacao.

El disolvente universal

Una disolución es un tipo de mezcla en la que no se distinguen sus componentes a simple vista. Por ejemplo, agua con sal.

Las disoluciones cuyo disolvente es agua son fundamentales para la vida. Así, la sangre, la orina y el interior de las células son agua con diferentes sustancias.

Las propiedades del agua la convierten en un disolvente casi universal.

La congelación del agua.

Cambios químicos en la materia

Al congelar agua o fundir hielo cambia su estado físico, pero seguimos teniendo la misma sustancia: agua.

También hay cambios en los que las sustancias que intervienen se transforman en otras. Este tipo de transformación se denomina **cambio químico** o **reacción química**.

Dos de los cambios químicos más importantes son las **oxidaciones** y las **fermentaciones**.

Para saber más sobre los cambios químicos de la materia, entra en: www.tichieg.com/774343

La oxidación

En la **oxidación**, determinadas sustancias reaccionan con el oxígeno del aire y se transforman en otras.

Por ejemplo, el hierro se transforma en óxido de hierro, una sustancia quebradiza de color rojizo.

Este proceso de oxidación del hierro recibe el nombre de **corrosión**.

Muchos metales se oxidan si se dejan en contacto con el oxígeno del aire.

La **combustión** es un tipo de oxidación que produce luz y calor. Los **combustibles** reaccionan con el oxígeno del aire y producen gases (humos), cenizas, luz y calor.

La fermentación

En la **fermentación**, determinadas sustancias se transforman en otras debido a la acción de ciertos microbios. Es un proceso que no necesita oxígeno.

Muchas fermentaciones son beneficiosas. Por ejemplo, el yogur se obtiene fermentando de la leche.

Busca y define las siguientes palabras. Escríbelo en tu cuaderno.

Busco y defino:

- cambio físico
- cambio químico
- oxidación
- corrosión
- combustión
- fermentación

Junta de Andalucía

MÚSICA

Toca descansar, pon la música que más te guste y relájate.

¡¡¡¡¡¡ **IMPORTANTE** !!!!!!

NOTA: Las tareas, una vez terminadas, la puedes enviar vía foto al profesor/a correspondiente por **Ipasen.** Si tienes problemas ponte en contacto con el tutor/a para que te proporcione el EMAIL que hemos habilitado para ello. Si lo haces a través de email no olvides poner los siguientes datos en el **asunto**:

Curso:

Número de clase e Iniciales del alumno/a:

Asignatura:

Día de la tarea:

Ejemplo: Tercero - Nº 20 - R.A.N. – Lengua Castellana – 14 de abril.

A través de **iPasen** no olvides poner el nombre del alumno, el curso y el día de la tarea en el asunto.