

**Hola nois i noies!!**



Les orientacions d'E.E no volen ser una feina afegida, només us volen ajudar a poder fer el que us recomanen els tutors per no perdre el ritme. És per això que us recordo alguns esquemes o pautes a tenir en compte i que ho faciliten.

### **Llengua catalana**

#### **1. Per fer el resum del capítol del llibre:**

- Llegir el capítol d'una tirada.
- Quan l'hagis llegit intenta fer mentalment una frase que sigui el més important del resum.
- Un resum no és una còpia. Segueix l'ordre de les idees del capítol .
- Escriu-lo amb les teves paraules (evita posar les paraules de l'autor si és possible).
- Cada capítol conté una idea o dos principals, mira que estiguin connectades (fes servir els connectors que ja coneixes) i ordenades .
- Comprova l'ortografia, revisa les principals faltes que acostumes a fer i que els temps verbals, determinants, noms i adjectius tinguin la persona, gènere i nombre adequat.
- Torna a rellegir el que has escrit.

#### **2. Comprensió lectora:**

Aquesta comprensió la podeu imprimir i respondre en un full, però si no teniu impressora podeu llegir-la a través de l'ordinador i respondre a les preguntes en un foli, quadern o en un arxiu i guardar-la a la vostra carpeta (usb personal).

## Cicle Superior

### Petits textos de comprensió lectora

**Condis**

**30 BOLSAS DE CONGELACIÓN  
BOSSES DE CONGELACIÓ  
FREEZER BAGS**

**MEDIANAS 22x35 cm**

CON PLÁSTICO AZUL TRANSPARENTE  
CON TIRAS DE CIERRE  
CON ESPACIO PARA AMOTACIONES

**CONSEJOS PARA UNA BUENA CONGELACIÓN:** Congele los alimentos cuanto antes tras su recolección o preparación. Limpie bien los alimentos y manipúelos lo mejor posible. Enfríe las comidas calientes antes de congelar. Rotule adecuadamente la bolsa con el contenido, la fecha de congelación y la fecha límite para su descongelación (ver tabla).

PRODUCTO	CONSERVACIÓN	PREPARACIÓN	DESCONGELACIÓN
MARISCOS	<b>2 MESES</b>	Congelar inmediatamente. Descabezar y lavar en salmuera.	Sumergir en agua fría hasta que cambie de color.
CARNE PICADA		Empaquetar fresco (paquetes de máximo 500 g).	Sumergir la bolsa en agua a temperatura ambiente.
PAN Y BOLLERÍA		Empaquetar tierno. Entero o en rodajas de tostado.	Horno/tostadora a temperatura ambiente (bollería).
CARNE PREPARADA	<b>3 MESES</b>	Dejar enfriar antes de congelar.	Baño maría o cocer directamente.
PESCADO AZUL		Quitar escamas, ojos e intestinos, lavar y secar.	Refrigerador. 5-10 horas.
TARTAS Y PASTELES		Empaquetar tierno. Entero o en porciones.	Refrigerador. 5-10 horas.
CERDO, TERNERA		Trocear según destino. Enfríar en frigorífico 24 h.	Sumergir la bolsa en agua a temperatura ambiente.
PATO, OCA	<b>6 MESES</b>	Trocear según destino. Enfríar en frigorífico 12 h.	Sumergir la bolsa en agua a temperatura ambiente.
PESCADO BLANCO		Quitar escamas, ojos e intestinos, lavar y secar.	Refrigerador. 5-10 horas.
FRUTA (NATURAL)		Lavar, pelar y quitar semillas. Congelar en piezas.	Refrigerador. 5-10 horas.
CARNE DE CORDERO		Trocear según destino. Enfríar en frigorífico 24 h.	Refrigerador. 5-10 horas.
POLLO, AVE, CAZA		Trocear según destino. Enfríar en frigorífico 12 h.	Refrigerador. 5-10 horas.
VERDURA (COCCIDA)	Trocear, escaldar, enfriar con agua fría y secar.	Cocer directamente.	
CARNE DE VACA		Trocear según destino. Enfríar en frigorífico 48 h.	Refrigerador. 10-12 horas.

1. A quin establiment pots comprar aquest producte?
2. De quin producte parla? Quina quantitat hi ha a cada paquet?
3. Quines característiques tenen aquestes bosses? I quina mida?
4. Si vols congelar porc o vedella, què has de tenir en compte?
5. Quins productes pots congelar durant 6 mesos?
6. Quins consells et dóna per una bona congelació?
7. Com descongeliaries el marisc?
8. Com es diu bossa de congelar en anglès?

## Castellà

### 1. Repàs de l'ortografia del divendres per la redacció en castellà.

Comprova les paraules de la teva redacció que s'escriuen amb **g**. Mira el quadre:



## MULTIPLICACIÓ AMB NOMBRES DECIMALS

Per multiplicar nombres decimals, es multipliquen com si fossin nombres naturals i, en el resultat, es posa una coma, indicant tants decimals com tinguin en total els dos nombres que es multipliquen.

$$\begin{array}{r} 2,85 \rightarrow 2 \text{ xifres decimals} \\ \times 6 \\ \hline 17,10 \rightarrow 2 \text{ xifres decimals} \end{array}$$
$$\begin{array}{r} 1,45 \rightarrow 2 \text{ xifres decimals} \\ \times 3,6 \rightarrow 1 \text{ xifra decimal} \\ \hline 870 \\ 435 \\ \hline 5,220 \rightarrow 3 \text{ xifres decimals} \end{array}$$

## Matemàtiques

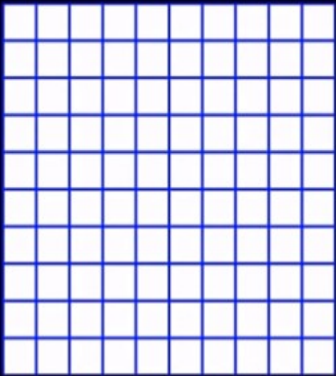
### Operacions:

Multiplicacions amb decimals. Podeu fer ús de les taules que teniu escrites a l'agenda. Recordada de posar la coma al final, comptant els decimals dels dos números.

### Percentatges:

Per calcular els percentatges, aquí tens una breu explicació i uns exemples. Revisa els teus apunts i els exercicis de classe.

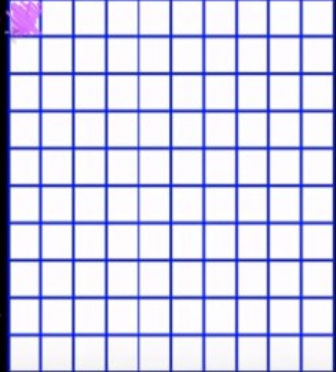
Colorea el 20% del siguiente cuadrado.



20 por cada ciento

+

Colorea el 20% del siguiente cuadrado.



20 por cada ciento

20 por cada cien

## Es fa servir la regla de 3 per calcular el percentatge

La **regla de tres** és el sistema que tenim per resoldre problemes com aquest:

15 entrades al teatre valen 300 €. Quant valen 10 entrades?.

Sabem: 15 entrades  $\longrightarrow$  300€  
Pregunten: 10 entrades  $\longrightarrow$  ?

La proporció que s'estableix és :

$$\frac{15}{10} = \frac{300}{?}$$

I per trobar ?:

$$? = \frac{10 \times 300}{15} = \frac{3000}{15} = 200€$$

### El percentatge o %

Percentatge	Significat	Fracció	Decimal
25%	25 de cada 100	$\frac{25}{100}$	25:100= 0,25

Els **descomptes** ens els trobem en les ofertes.

**S'HAN DE RESTAR**

$$300€ - 50\% \text{ Dte.} =$$

$$300€ - 150 € = 150 €$$

Els **increments** ens els trobem en els impostos com l'IVA.

**S'HAN DE SUMAR**

$$1000€ + 21\% \text{ d'IVA} =$$

$$1000€ + 210€ = 1210€$$