

FPB 1º

TAREAS PARA EL PERIODO DE SUSPENSIÓN DE ENSEÑANZA PRESENCIAL 13/04/2020 AL 24/04/2020

COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I

TAREAS

Desde el 13 de abril el alumnado realizará la lectura de algún libro que tengan en casa o que encuentren en pdf en internet. En cuanto lo hayan leído deberán enviarme un resumen del mismo al siguiente correo :

atrevetealeerenlacontraviesa@gmail.com

Hay que indicar nombre del alumno/a, curso, asignatura, título del libro, autor y por último el resumen. Cualquier duda será resuelta en este correo.

COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD (Inglés)

Entregar todas las tareas propuestas hasta ahora vía Moodle o a través de mi correo: roberpej2004@yahoo.es

Copiar y traducir el vocabulario de unit 1 de la página 90 del libro de texto

CIENCIAS APLICADAS I

- Entregar el resumen de la unidad 6, tenéis hasta el día 20 de Abril.

- Realizar las actividades del archivo adjunto, tenéis hasta el día 24 para entregarlas.

Las entregas hacerlas enviándolas a mi correo, profefyq2007@outlook.es, preguntadme dudas en este mismo correo.

OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA / LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Terminar la tarea propuesta y subir a la plataforma.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1º Visionado de los siguiente vídeo:

Fabricando made in Spain - Bolsas de ensalada:

<https://www.youtube.com/watch?v=9YsadoJfxsU>

2º Complimentación del siguiente cuestionario on-line:

<https://drive.google.com/open?id=1XQuMBalh2iVs1P3hxnCI-xYNSzGgJ6owR7InKUR7A9A>

3º Busca en la red en qué consiste la clasificación de los alimentos (Gama). Haz un documento de Google donde recojas la descripción de cada uno de los grupos (nombrando las fuentes fiables que has utilizado) y reparte los siguientes productos alimentarios vegetales según pertenezcan a uno u otro grupo. No olvides subir el documento a la carpeta 'Actividades periodo 18-30 marzo' dentro del GDrive de 1ºFPB:

Mermelada, tomates frescos, bolsas de lechuga fresca, bolsa congelada de menestra, judías verdes en conserva, berenjenas, frutos rojos congelados, brócoli congelado, melocotón en almíbar, pepinillos en vinagre.

4º Lectura comprensiva sobre la industria transformadora de los vegetales (de la página 83 a la 120 del siguiente manual:

<https://drive.google.com/open?id=1pHSqMNYwkUiheK5Ja1uHWDB4asEuhkmu>

5º Elaboración de una infografía (canva.com) sobre el proceso de elaboración de mermeladas y confituras en base a la información presente

en el manual de la actividad anterior y que incluya las distintas fases del proceso de elaboración de este tipo de productos alimentarios (recepción de la materia prima, acondicionamiento, elaboración, envasado y etiquetado, almacenamiento y distribución). Puedes utilizar los recursos escritos y gráficos disponibles en la red, teniendo en cuenta que las fuentes que utilizas sean fiables.

No olvides consultar la rúbrica de elaboración de infografías:

https://drive.google.com/open?id=18Mi42TN9v_nvPbah8Y76dt0HvAYbg52e

NOTA: Una vez realizada la infografía no olvides subirla a la carpeta 'Actividades periodo 18-30 marzo' dentro del GDrive de 1ºFPB.