

**TAREAS 1ero
PRIMARIA Sede Chapultepec**

TITULAR: Yazmín Valle Gaxiola

Frase semanal: Las normas de educación dan distinción.

Lunes 16 de Abril del 2018.		
Materia	Descripción	Referencias
ESPAÑOL	Realiza el repaso de español	Copia
E,N y S	Traer lo necesario para tu proyecto "Un lugar de tu localidad"	
INGLES	Study for the exam	Study guide
Martes 17 de Abril del 2018.		
Materia	Descripción	Referencias
RELIGIÓN	Estudiar para el examen las siguientes páginas: 48, 49, 59, 59, 61, 63, 70, 71, 72.	Libro Jesús y Vida 2
INGLES	Study for the exam	Study guide
Miércoles 18 de Abril del 2018.		
Materia	Descripción	Referencias
ESPAÑOL	Repasar para examen de español	Repaso
INGLES	Study for the exam	Study guide
Jueves 19 de Abril del 2018.		
Materia	Descripción	Referencias
F, C y E	Traer lo necesario para tu proyecto, se te indicará en clase	
INGLES	Study for the exam	Study guide
Viernes 20 de Abril del 2018.		
Materia	Descripción	Referencias
ESPAÑOL	Módulo de español	Anexo 1
MATEMÁTICAS	Módulo de matemáticas	Anexo 2



Anexo 1
Módulo de Español

Nombre: _____

Fecha: _____

Frase: _____

1.- lee con atención la siguiente lectura y después contesta.

El queso

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros mamíferos rumiantes. Es la conserva ideal pues muy difícilmente se estropea con el transcurso del tiempo ya que al secarse mejoran sus cualidades en relación al peso.

Hay centenares de variedades de queso. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, diferentes niveles de nata en la leche, variaciones en el tiempo de curación, diferentes tratamientos en su proceso y diferentes razas de vacas, cabras o el mamífero cuya leche se use.

Para algunos quesos se cuaja la leche añadiéndole ácidos tales como vinagre o jugo de limón. Sin embargo, la mayoría se fabrican gracias a las bacterias que se le añaden, que transforman los azúcares de la leche en ácido láctico, a lo que sigue la adición de cuajo para completar el proceso de cuajado. El cuajo es una enzima tradicionalmente obtenida del estómago del ganado lactante, pero actualmente también se producen sustitutos microbiológicos en laboratorio. También se han extraído «cuajos vegetales» de varias especies de cardos.

- | | | |
|---|---|---|
| V | F | El queso es un alimento elaborado a partir de leche cuajada |
| V | F | El cuajo se extrae de la raíz de algunos árboles tropicales |
| V | F | Hay una gran variedad de tipos de queso |
| V | F | Con la leche de oveja no se puede fabricar queso |
| V | F | El vinagre puede usarse para cuajar la leche y hacer queso |
| V | F | El cuajo se saca del estómago del ganado lactante |
| V | F | Todos los quesos huelen muy bien |

2.- Completa las frases:

- El queso se elabora con _____ de algunos mamíferos rumiantes
- En ocasiones se usa el vinagre para _____ el queso
- El cuajo se saca del _____ del ganado lactante
- También puede producirse cuajo artificial en _____
- La invención del queso ha sido muy práctica porque _____



Anexo 2
Módulo de Matemáticas

Nombre: _____

Fecha: _____

Frase: _____

I.- Resuelve los siguientes problemas. Realiza la operación.

Daniela compró 45 paletas y Jesús 30. Si juntan sus paletas. ¿cuántas tendrán entre los dos?

Roberto fue al cine y gastó \$135, su hermana María gastó \$89. ¿Cuánto gastaron entre los dos? _____

Rosa fue al mercado y compró fruta para sus hijos, si gastó \$156 y llevaba un billete de \$ 200. ¿Cuánto le sobró en su compra? _____

A Ramiro su papá le dio un billete de \$ 500 para que comprará una mochila que le costaba \$ 349. ¿cuánto le sobró del dinero que le dio su papá?
