

	Nom i Cognoms: _____		PROVA 1 LLN CE PT3
	Curs: _____	Data: _____	

1.Llig el següent text i tria l'opció correcta:

ALIMENTACIÓ I NUTRICIÓ.

L'home és un animal omnívor, és a dir, pot prendre aliments d'origen vegetal, d'origen animal i d'origen mineral. També necessitem prendre una quantitat suficient d'aigua. Els aliments aporten a l'home energia per a créixer o per a reparar el desgast i conservar les forces.

En la digestió s'absorbeixen les parts aprofitables dels aliments i s'expulsa les que no ho són. Aquestes parts aprofitables passen a la sang i són els principis alimentaris o nutrients. Els més importants són els hidrats de carboni, les proteïnes, els greixos, les vitamines i els minerals.

La roda dels aliments

Segons les seves propietats nutritives els aliments es poden classificar en grups. Per seguir una dieta correcta, cada dia hem de prendre aliments de cada grup.

- **Cereals, llegums i patates:** Són rics en hidrats de carboni. Els llegums també són rics en proteïnes.
- **Carn, peix i ous:** Són rics en proteïnes. Solen dur també greixos.
- **Llet i derivats:** Són rics en proteïnes, greixos, substàncies minerals i vitamines.
- **Verdura:** Són rics en vitamines i substàncies minerals.
- **Fruita:** Són rics en vitamines i substàncies minerals.
- **Greixos:** Són rics en greixos.

L'origen dels aliments

- Els aliments **d'origen animal**: Surten dels animals. Per obtenir-los s'ha hagut de matar un animal i extreure'n l'aliment. Són la carn, el peix, els ous i la llet.
- Els aliments **d'origen vegetal**: Surten de les plantes. Són l'arròs, les patates, les fruites, verdures, cereals, llegums...
- Els aliments **d'origen mineral**: Són els aliments que s'extreuen de la Terra com l'aigua i la sal.
- **Aliments sintètics**: Són els colorants i conservants. Els trobem a molts aliments.
- **Aliments transgènics**: Són aquells que se'ls canvia els gens. Per exemple, la llimona, neix d'un arbre molt fluix, primer és un mandariner, i després li canvien una cèl·lula i es converteix en llimoner.

Envasos i conservació dels aliments

Els aliments es fan malbé fàcilment per això cal conservar-los. És poden conservar d'aquestes maneres:

- **En llaunes i pots de vidre**: Així es guarden les sardines, la mermelada i els préssecs.
- **En envasos de plàstic o cartró**: Així es guarda la llet, la salsa de tomàquet, els batuts i les galetes.
- **Congelats**: Així es guarda la carn i el peix.
- **En sal**: És el cas del bacallà i les anxoves.

Les etiquetes

En qualsevol producte com el iogurt o les magdalenes, hi ha d'haver una etiqueta on explique de què està fet l'aliment (els ingredients), on s'ha fabricat i el pes.

Els aliments no es poden conservar tot el temps que volem. Tots els aliments han de portar a l'etiqueta la data de caducitat. Els aliments caducats no s'han de consumir.

Maneres de preparar

Hi ha moltes maneres de preparar els plats com fregir, bullir, gratinar,... Una vegada està preparat li afegim complements per donar-li més bon gust, com l'oli, el vinagre, la sal,...

També hi ha la cuina industrial, que és el menjar que ha passat per la indústria per envasar-lo i afegir-li alguns productes com els colorants.

Que l'home és un animal omnívor vol dir que:

- A) Pren aliments d'origen animal, sintètic i mineral.
- B) Pren aliments d'origen animal, mineral i transgènic.
- C) Pren aliments d'origen animal, vegetal i mineral.
- D) Pren aliments d'origen animal, mineral i sintètic.

Els nutrients més importants a partir de la digestió són:

- A) Els hidrats de carboni, les proteïnes, les vitamines i els minerals.
- B) Els hidrats de carboni, les proteïnes, els greixos i els sucres.
- C) Els hidrats de carboni, les proteïnes, els greixos, les vitamines i els minerals.
- D) Els hidrats de carboni, les proteïnes, els greixos i les vitamines.

Els aliments derivats de la llet són rics en:

- A) Proteïnes, substàncies minerals i vitamines.
- B) Proteïnes, greixos, substàncies minerals i vitamines.
- C) Proteïnes, greixos i vitamines.
- D) Proteïnes, greixos i substàncies minerals.

Els aliments necessitem conservar-los perquè no es facen malbé. Cada aliment té una manera més adient, per exemple:

- A) En salmorra la carn com el porc, el bacallà i les anxoves.
- B) En envasos de plàstic o cartró com les sardines, la melmelada i els préssecs.
- C) En salmorra com les tomaques, els préssecs i les galetes.
- D) En envasos de plàstic o cartró com el porc, el bacallà i les anxoves.

Llig el següent text:

Rememora les Festes de **SANT PASQUAL** des de casa

DIVENDRES 15 de maig de 2020

- 13.00 h **Crida a la festa**, des de les nostres xarxes socials, a càrrec dels sanitaris que pertanyen a la Junta de Festes, en homenatge a la labor que fan en aquests temps tan difícils. 🇪🇸
- Seguidament, **decorem els balcons** amb banderetes, cobertors o indumentària de penya. 🇪🇸
- 13.15 h **Vila-real en festes**, des de les nostres xarxes socials, peça musical de Rafael Beltrán Moner, a càrrec de la Unió Musical la Lira de Vila-real. 🇪🇸
- 13.30 h **Missatge d'ànim**, des de les nostres xarxes socials, a càrrec de l'Alcalde, regidor de Festes, reines i dames de les corts d'honor. 🇪🇸
- 18.30 h **Tradicional porrat popular des de casa**, amenitzat per l'actuació de la xaranga **Reality Show** des de les nostres xarxes socials. Prepareu cacaos, tramussos, faves... 🇪🇸

DISSABTE 16 de maig de 2020

- 11.00 h Visualització de **l'encierro de bous**, afectat per la COVID-19, des de les nostres xarxes socials. 🇪🇸
- 11.00 h **Encierro de bous braus 2019**.
- 12.00 h **Dia de les paelles**. Feu la vostra paella a casa amb la vestimenta de la penya. Dona suport i compra al comerç local. Podeu seguir la recepta des de les nostres xarxes socials. 🇪🇸
- Recepta pàgina 7
- 13.00 h **Concurs de paelles Sant Pasqual dels últims anys**. 🇪🇸
- 18.00 h **Bou per la vila dels últims anys**. 🇪🇸
- 18.30 h **Ofrena al nostre patró sant Pasqual** des dels nostres balcons. Podeu comprar flors a les floristeries de Vila-real o podeu realitzar el vostre ram amb flors de paper seguint el tutorial que facilitem en les nostres xarxes socials. 🇪🇸
- 19.00 h **Ofrena a sant Pasqual dels últims anys**. 🇪🇸
- 22.00 h **Bou embolat dels últims anys**. 🇪🇸

DIUMENGE 17 de maig de 2020

- 11.00 h Retransmissió en directe per **TEVE4**, des de la basilica, de la missa solemne en honor al patró de la ciutat, sant Pasqual.

*: Compartiu les vostres fotos i vídeos en les xarxes socials amb l'etiqueta **#SPdesdeca**
Anomeneu-nos o etiqueteu-nos en les vostres històries i publicacions en
🇪🇸 Junta de Festes Vila-real, 🇪🇸 festesvilareal i 🇪🇸 penyesvilareal

*: Video disponible al You Tube de l'Ajuntament de Vila-real - *: Acte emès per TEVE4



2. D'acord amb les dades de la graella, relaciona les dades de la primera columna amb les dades de la segona columna:

A. La crida a la festa, Vila-real en festes i missatge d'ànim.

Opció sense dada a relacionar

B. Porrat popular i Reality Show.

Dissabte de vesprada.

C. "Encierro" de bous braus i dia de les paelles.

Diumenge al matí.

D. Ofrena i bou embolat.

Divendres al migdia.

E. Bou per la vila.

Dissabte de matí i al migdia.

F. Emissió de la solemne missa per TEVE4.

Opció sense dada a relacionar

3. Llig el text i tria "V" si l'oració és verdadera o "F" si l'oració és falsa:

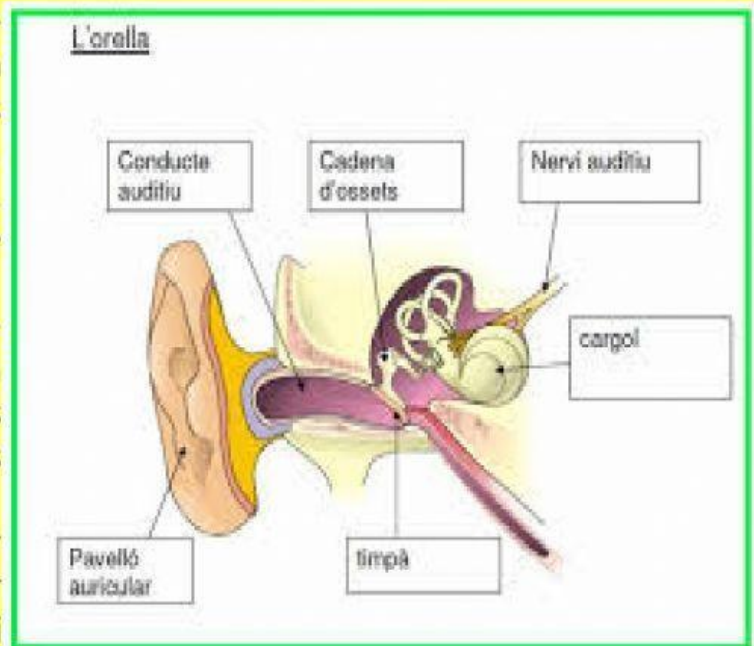
L'oïda i les orelles.

Les orelles són els òrgans de l'oïda. Ens permeten percebre els sons que es produeixen al nostre voltant, captant les vibracions. També s'encarreguen de l'equilibri.

Quan no es poden percebre els sons o aquests no arriben convertits en impulsos nerviosos al cervell, es produeix la sordesa.

L'oïda és el més important dels sentits perquè permet captar el llenguatge parlat i fer que el cervell interpreti i elabori una resposta.

Les orelles estan allotjades en uns ossos del crani, els temporals, situats a banda i banda del cap. L'orella també conté l'òrgan de l'equilibri, que permet que el cos mantingui una posició corporal estable.



El pavelló auricular s'anomena habitualment oïda.	
El sentit de l'oïda fa que puguem caminar tot recte, sense anar-nos-en de costat.	
Unes de les parts del sentit de l'oïda són el cargol i la cadena 100.	
Des de l'orella fins al timpà només puc trobar el conducte auditiu.	
La parla es capta a través del sentit de la vista.	