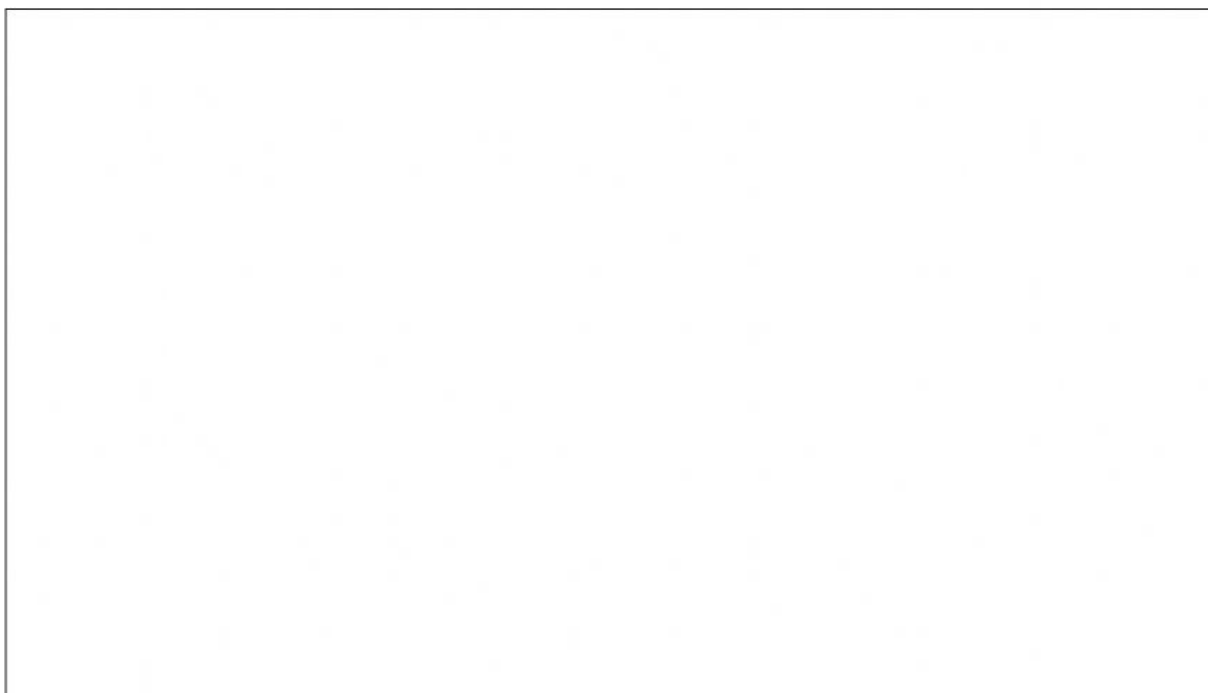


NOME:

1. MIRA ESTE VÍDEO



Colle a túa libreta para facer as seguintes operacións:

2. Nunha lata caben 8 mexillóns, cantas latas teño que mercar para poder facer una empanada que precisa 68 mexillóns?

7	8	9
---	---	---

3. Xa teño os 68 mexillóns pero resulta que a empanada é máis grande e preciso 75, cantos me fan falta?

7	17	27
---	----	----

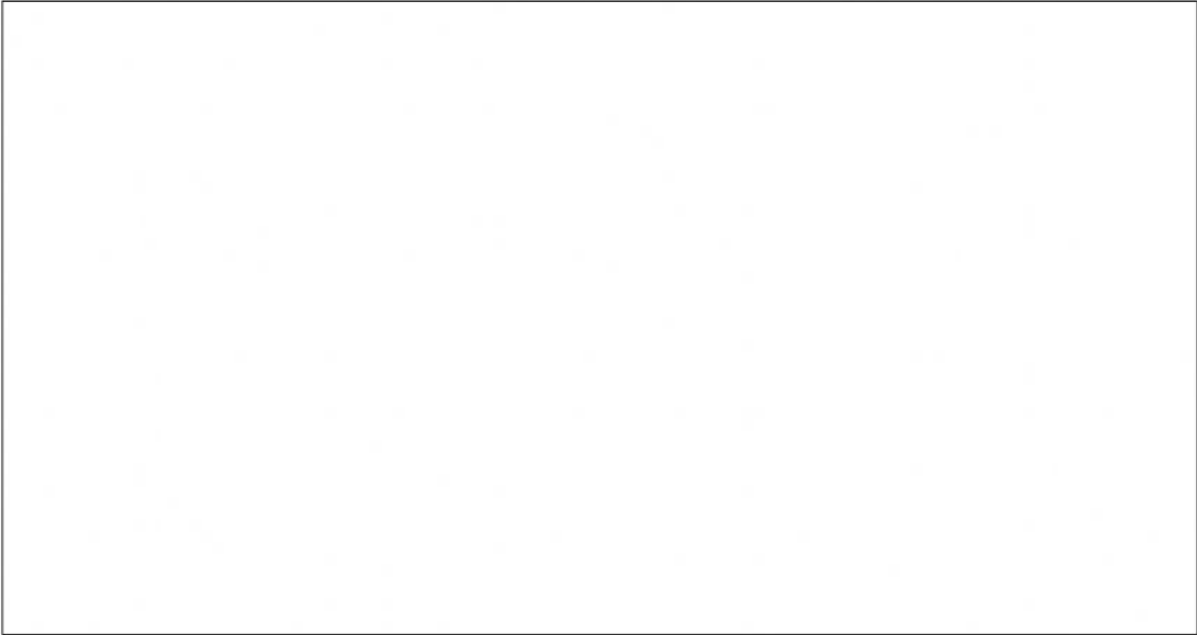
4. Se en cada lata caben 8 mexillóns, cantos mexillóns comemos se abrimos 3 latas?

16	26	24
----	----	----

5. As profes Raquel, Iris, Isa, Tania e Mercedes temos 5 latas cada unha de 8 mexillóns, cantos mexillóns temos en total? (faino despacio que hai trampa!)

25	40	200
----	----	-----

6. MIRA ESTE VÍDEO



7. UNE CON FRECHAS

ALFAGEME



EUGENIO FADRIQUE



BARRERAS



ALBO

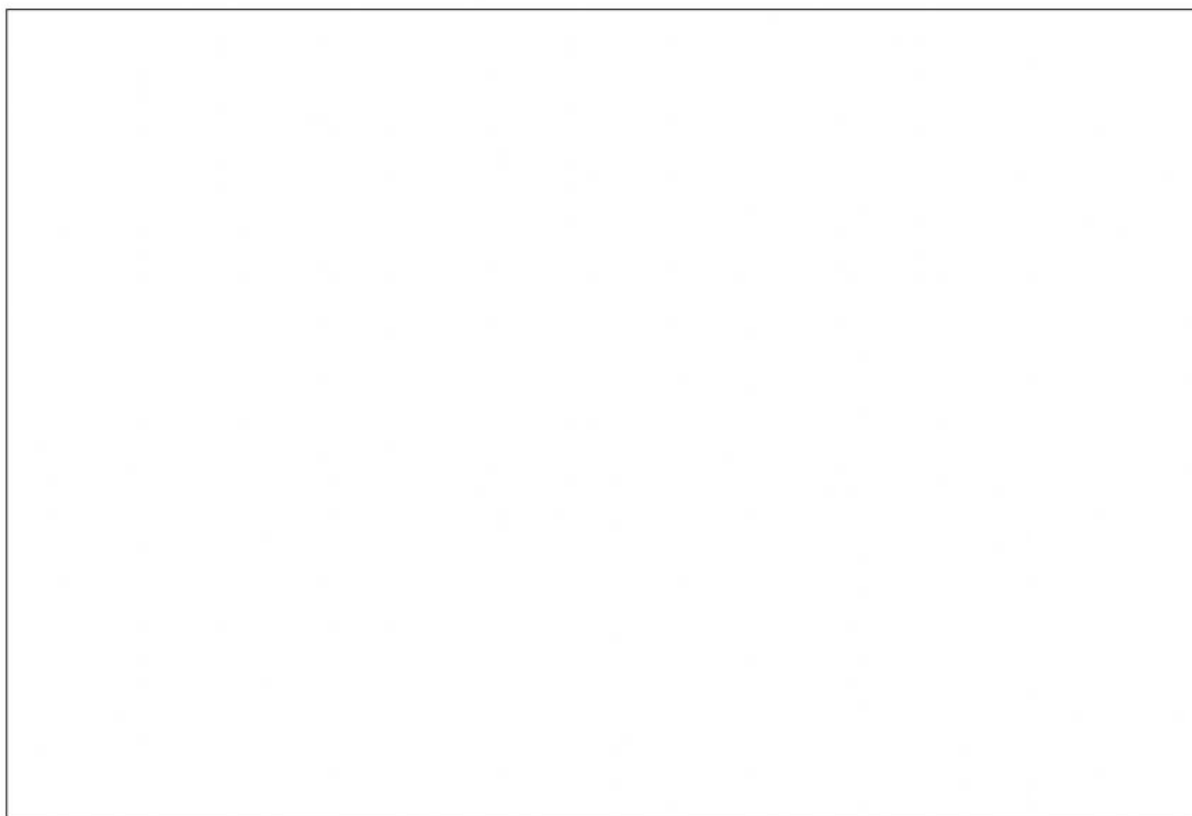


8. ATOPA, NA SEGUINTE SOPA DE LETRAS, 6 NOMES RELACIONADOS COA INDUSTRIA CONSERVEIRA DE VIGO

N	F	A	D	R	I	Q	U	E
V	A	L	C	A	R	C	E	L
A	M	F	E	C	A	B	E	S
S	B	A	R	R	E	R	A	S
D	A	G	Q	I	N	A	L	O
R	N	E	U	E	O	P	B	E
T	O	M	E	M	A	S	O	S
E	R	E	I	E	U	I	T	A
W	C	E	R	P	S	V	I	L
Q	A	F	A	B	I	K	O	T

FADRIQUE
VALCARCEL
BARRERAS
ALFAGEME
ALBO
CERQUEIRA

9. MIRA ESTES VÍDEO DE CÓMO É O PROCESO DE CONSERVA DO MEXILLÓN



10. ORDENA O PROCESO DE CONSERVA DO MEXILLÓN

1º	
2º	
3º	
4º	
5º	

Cúbrense os mexillóns coa salsa correspondente
Cocíñanse os mexillóns
Os mexillóns son enlatados manualmente
Péchase a lata
Esterilízase a lata

11. ANALIZA CAIXA DUNHA LATA DE MEXILLÓNS. Colle unha lata de mexillóns e cubre esta táboa coa información que trae. Se non tes de mexillóns, colle doutro produto.

MARCA
SALSA
CANTIDADE
PESO NETO
PESO ESCURRIDO
DATA DE CONSUMO PREFERENTE

12. Se queres ver cómo se enlata de maneira tradicional, aquí tes outro vídeo!

--