

Tasca 2 Activitat de Dossier: Habilitats comunicatives

NOM DE L'ACTIVITAT: "EL PROBLEMA DELS BOMBONS"

DATA DE PRESENTACIÓ: 9 d'abril de 2013

AUTOR: Loren Soler Massanet

CENTRE DOCENT: CEIP Coll d'en Rabassa

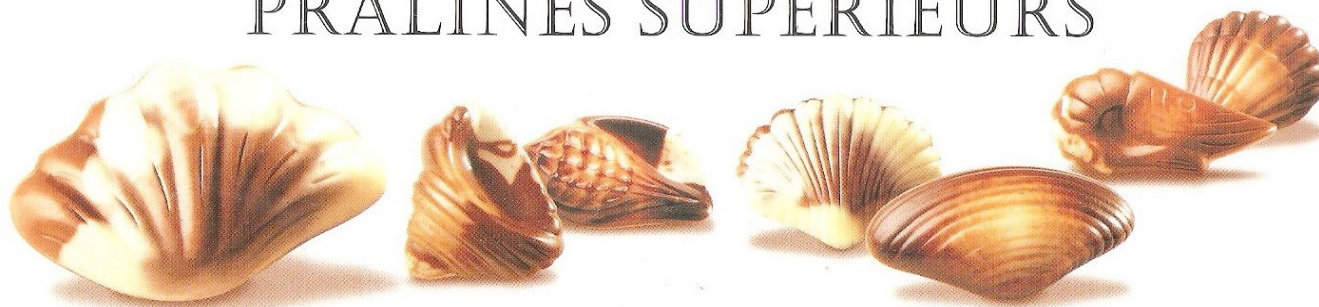
LLENGUA EN QUE ES TREBALLA: Majoritàriament català i castellà, però també treballa l'alemany, l'italià, el francès, l'hol·landès i el portuguès.

HABILITAT LINGÜÍSTICA RELLEVANT: Comprensió escrita i Expressió escrita.

ALTRE MATÈRIA O ASSIGNATURA IMPLICADA: Matemàtiques.

IMATGE, RESULTAT i/o PRODUCCIÓ DE L'ALUMNAT:

PRALINÉS SUPÉRIEURS



DE Belgische Meeresfrüchte – Schokoladenpralinen mit Nuss-Nougat-Füllung
(CH: Pralinen mit Haselnuss-Creme-Füllung)

Zutaten: Zucker, Haselnüsse 23%, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: Sojalecithine; natürliches Vanille-Aroma. Kakaobestandteile: Schokolade: Kakao: 48% mindestens, Milkschokolade: Kakao: 34% mindestens, weisse Schokolade: Kakaobutter: 25% mindestens. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten (Nüsse) enthalten. Trocken lagern. Hergestellt in Belgien.

IT Frutti di mare – cioccolatini con ripieno alla nocciola (CH: Pralines con ripieno alla nocciola)

Ingredienti: zucchero, nocciole 23%, latte intero in polvere, burro di cacao, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia. Cioccolato: cacao: 48% min., Cioccolato al latte: cacao: 34% min., Cioccolato bianco: burro di cacao: 25% min. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. Conservare in luogo asciutto. Prodotto in Belgio.

FR/BE Fruits de Mer – Bonbons de chocolat fourrés praliné noisette

Ingédients: sucre, noisettes (23%), lait entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja; arôme naturel de vanille. Chocolat noir: cacao: 48% minimum. Chocolat au lait: cacao: 34% minimum; matière sèche issue du lait: 22% minimum. Chocolat blanc: beurre de cacao: 25% minimum; matière sèche issue du lait: 30% minimum. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque. A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Fabriqué en Belgique.

NL/BE Zeevruchten – Pralines met hazelnootpralinévulling

Ingrediënten: suiker, hazelnoten (23%), volle melkpoeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: sojalecithine; natuurlijk vanillearoma. Droge cacaobestanddelen in pure chocolade: ten minste 48%. Droge cacaobestanddelen in melkchocolade: ten minste 34%; droge melkbestanddelen: ten minste 22%. Cacaoboter in witte chocolade: ten minste 25%; droge melkbestanddelen: ten minste 30%. Kan sporen van andere noten bevatten. Tegen warmte en vochtigheid beschermen. Geproduceerd in België.

PT Frutos do mar belgas - bombons de chocolate com recheio de avelã e nougat.

Ingredientes: açúcar, avelãs (23%), leite em pó gordo, manteiga de cacau, pasta de cacau, emulsionante: lecitina de soja; aroma natural de baunilha. Teor de cacau: chocolate: cacau: 48% mínimo, chocolate de leite: cacau: 34% mínimo, chocolate branco: manteiga de cacau: 25% mínimo. Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija. Conservar em local seco. Produzido na Bélgica.

ES

DE	IT	FR/BE	NL/BE	PT	ES	
Nährwerte	Informazioni nutrizionali medie	Informations nutritionnelles	Nutritionele informatie	Valores nutricionais		g/100 g
Brennwert	Valore energetico	Valeur énergétique	Energetische waarde	Valor energético		2295 kJ/550 kcal
Eiweiss	Proteine	Protéines	Eiwitten	Proteínas		7,6 g
Kohlenhydrate	Carboidrati	Glucides	Koolhydraten	Hidratos de carbono		52,6 g
Fett	Grassi	Lipides	Vetten	Lípidos		33,8 g

EINA DE TREBALL O FONTS UTILITZADES:

Experiència personal.

Diccionaris.

Ordinador (google, Microsoft word, diccionari online, gmail

Capsa de bombons.

EXPLICACIÓ PAS A PAS (Com ho fem a l'aula?)

La classe és de 5è de Primària.

1.Dividim la classe en sis grups de quatre alumnes.

2. Presentam a la classe el problema que han de resoldre, el llegim en gran grup i intentam cercar la informació a la fotocòpia de la capsa de bombons. En aquest moment se n'adonaran que falta la versió en espanyol.

3. Presentam la feina prèvia a la resolució del problema: Resoldre una sèrie de qüestions sobre el text: (DOCUMENT 1)

CONSULTA ELS INGREDIENTS I EL VALOR NUTRICIONAL D'AQUESTS BOMBONS, ESTAN EN DIFERENTS IDIOMES, PERÒ NO EN CASTELLÀ NI EN CATALÀ.

En quins idiomes està escrit?

Quin entens més fàcilment?

Quin et resulta més complicat d'entendre?

Escriu les paraules que entens en aquests idiomes:

DE:

NL/BE:

Intenta reconstruir els ingredients i la informació nutricional en castellà.

En un primer moment ho han de fer sense ajuda dels traductors de google, ho han d'intentar primer per deducció i després comprovar-ho i completar-ho amb ajuda dels diccionaris (en paper o online).

4. Una vegada traduït al castellà ja poden resoldre el problema ja que tota la informació que necessiten s'inclou en aquesta traducció.

(DOCUMENT 2)

ELS BOMBONS, SÓN UN "PROBLEMA" ?

A dins aquesta capsa de bombons n'hi caben 20, i cada un d'ells pesa 1'25gr.

Em podrieu dir:

Quant pesen tots plegats?.

Dades

Operació

Quantes Kcal i quants grams d'hidrats de carboni tendran entre tots?

Dades

Operació

Quin tipus de bombons tenen més quantitat de cacau? Quina diferència hi ha amb els de l'altre tipus?

Dades

Operació

REFLEXIÓ I OPINIÓ PERSONAL (Què aporta aquesta activitat?)

Indica què ha aportat aquesta activitat a la matèria, assignatura o àrea de contingut curricular implicada (poden ser més d'una)

LLENGÜES:

Comprensió i expressió adequades al llenguatge formal (no col.loquial).

Estratègies per interpretar idiomes diferents i poder-los traduir per inducció, intuïció o utilitzant eines formals.

Ús del diccionari en paper.

MATEMÀTIQUES:

Operacions de càlcul amb decimals.

Us de diferents unitats de mesura.

Resolució de problemes.

Escull una de les cinc habilitats del Marc europeu Comú de Referència i comenta les avantatges comunicatives d'incorporar aquesta activitat al Portafolis de l'alumnat.

(PARLAR/ESCOLTAR/CONVERSAR/ESCRIURE/LLEGIR)

El fet que el treball es faci en petit grup fa que es treballin pràcticament totes les habilitats ja que s'han de posar d'acord i consensuar el treball final que hauran d'entregar. L'habilitat predominant seria la de LLEGIR, encara que també tenen molta importància les altres.

TRANSFERÈNCIA: (Com es pot adaptar a una altre llengua? Com es pot adaptar a un altre grup d'edat? Com es podria millorar?)

Els ingredients no estan en anglès així que es podria fer també la traducció a aquest idioma, després d'haver-ho fet al castellà.

Per alumnes d'ESO es podria complicar la cosa llevant les instruccions en italià i portuguès i limitant l'ús de traductors i diccionaris.