



Centros Municipales de Mayores de Móstoles

Nombre:

Fecha:

Atención: “es la entrada a la memoria”. Concentrarnos en lo que realmente nos interesa recordar, evitando distracciones.

Lenguaje: es la capacidad necesaria para expresarse con claridad y precisión. Nos sirve para recuperar la información almacenada.

Calculo: es una manera de mantener las funciones cognitivas mediante ejercicios matemáticos para entrenar dicha capacidad.

Trace una línea para unir los números de 2 en 2 hasta llegar al 200, comience en el número 2.

	146	144	138	136	130	128						
150	148	142	140	134	132	126						
152	154	156	118	120	122	124						
162	160	158	116	110	108	18	16	2	4			
164	166	168	114	112	106	20	14	12	6			
194	192	170	172	174	104	22	24	10	8			
196	190	180	178	176	102	28	26	36	38			
198	188	182	96	98	100	30	32	34	40			
200	186	184	94	68	66	64	62	60	42			
			92	70	72	74	56	58	44			
			90	84	82	76	54	48	46			
			88	86	80	78	52	50				



Nombre:

Fecha:

Lea la siguiente receta y responda si las afirmaciones posteriores son verdaderas o falsas:

'Bizcocho de yogur'

Ingredientes:

- ✓ 3 huevos
- ✓ 1 yogur de limón
- ✓ Aceite de oliva (1 medida de yogur)
- ✓ Azúcar (2 medidas de yogur)
- ✓ Harina (3 medidas de yogur)
- ✓ 1 sobre de levadura
- ✓ 1 limón
- ✓ 1 cucharada de azúcar glas
- ✓ Harina y mantequilla para untar el molde

Procedimiento

Precalienta el horno a 180°C.

Casca los huevos y añádelos junto al azúcar en un bol grande. Bátelo hasta que esté bien mezclado con una varilla manual o una cuchara de madera.

Añade a la masa el yogur y el aceite y continúa batiendo. Limpia el limón y con un rallador, ralla la cáscara sobre el recipiente.

Pasa por un colador la harina y la levadura y añádelos a la masa. Mezcla bien todos los ingredientes.

Unta un molde con mantequilla, espolvoréalo con harina para evitar que se pegue. A continuación, vierte la masa dentro e introdúcela en el horno.

Tras 40 minutos, apaga el horno, retira el bizcocho y deja que se temple. Pasa un cuchillo por los bordes del molde para sacarlo fácilmente y desmóldalo.

Por último, espolvorea el bizcocho con un poco de azúcar glas.



Centros Municipales de Mayores de Móstoles

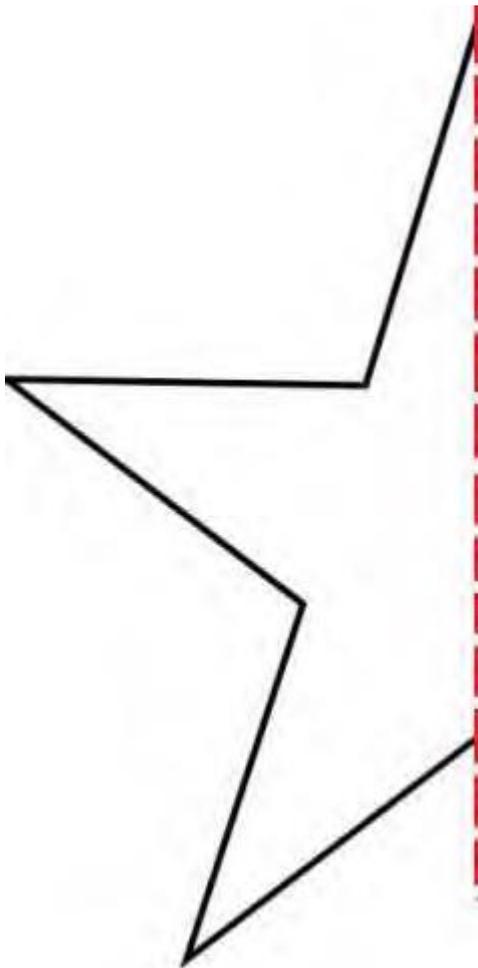
Nombre:

Fecha:

Rodee con un círculo si las siguientes afirmaciones de la receta son verdaderas o falsas.

- ✓ La receta lleva más cantidad de azúcar que de harina. **V F**
- ✓ Entre los ingredientes encontramos aceite de oliva. **V F**
- ✓ El horno debe precalentarse a 120°C. **V F**
- ✓ Se debe añadir todos los ingredientes al mismo tiempo en un bol grande y mezclarlo todo. **V F**
- ✓ Antes de verter la masa en el molde, debemos untarlo de mantequilla y espolvorearlo con harina para evitar que se pegue. **V F**
- ✓ Al retirar el bizcocho del horno, podemos desmoldarlo inmediatamente. **V F**

Dibuje la otra mitad de la estrella:





Centros Municipales de Mayores de Móstoles

Nombre:

Fecha:

Ordena los siguientes nombres propios:

BLOPA: _____

CIOOR: _____

OLOANM: _____

AIRAM: _____

ROPED: _____

ACIALI: _____

EAADL: _____

ZBTRIEA: _____

QUIJOAN: _____

DIGOE: _____

LRSOOED: _____

JANULI: _____

RALIP: _____

GARDOER: _____

CILIACE: _____

TOANNIO: _____

TEDOROO: _____

LICFEDAID: _____

Escriba 10 nombres de utensilios y productos de limpieza.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Escriba 10 nombres de objetos de metal.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____