



## 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.

**1. En este cuadro están los números del 1 al 70, pero faltan cinco de ellos. Debes anotar los números que faltan en los recuadros de abajo...**

15	61	60	66	9	4	69
33	19	68	59	67	7	62
58	29	49	14	40	23	42
11	36	64	32	51	38	25
18	37	21	34	28	70	13
30	16	44	1	52	57	47
65	2	27	35	54	56	8
26	22	5	55	43	17	24
45	48	53	36	50	39	46
6	10					

**LENGUAJE:** El lenguaje es la capacidad necesaria para expresarse con claridad y precisión. La codificación semántica es una de las formas de fijar los datos en la memoria a largo plazo. El lenguaje nos sirve para recuperar la información almacenada.

**2. Ordena los siguientes nombres propios:**

BLOPA: \_\_\_Pablo\_\_\_

CIOOR: \_\_\_\_\_

OLOANM: \_\_\_\_\_

AIRAM: \_\_\_\_\_

ROPED: \_\_\_\_\_

ACIALI: \_\_\_\_\_

EAADL: \_\_\_\_\_

ZBTRIEA: \_\_\_\_\_

QUIJOAN: \_\_\_\_\_

DIGOE: \_\_\_\_\_

LRSOED: \_\_\_\_\_

JANULI: \_\_\_\_\_

RALIP: \_\_\_\_\_

GARDOER: \_\_\_\_\_

CILIACE: \_\_\_\_\_

TOANNIO: \_\_\_\_\_

TEDOROO: \_\_\_\_\_

LICFEDAID: \_\_\_\_\_



## Centros Municipales de Mayores de Móstoles

**Nombre:**

**Fecha:**

---

### 3. Escribe una historia que contenga las siguientes palabras

MONTAÑA- CASA –ÁRBOL- NOVIO- VACACIONES- MALETA- COMIDA-  
RESTAURANTE- FLORES- JAVIER- NIÑO- ORDENADOR- FAMILIA.

**VISUALIZACIÓN:** fijar la escena y convertirla en una imagen empleando el mayor número de detalles para hacer más intenso el recuerdo.

### 4. Recuerde el día de su boda con detalle, qué llevaba puesto, dónde se casó, cómo lo celebró, que invitados fueron...etc.

**CÁLCULO:** los ejercicios de cálculo son ejercicios muy completos porque son ejercicios de atención, de visualización, se utiliza la memoria a Corto Plazo, la Memoria a Largo Plazo, etc.).

### 5. Resuelve las siguientes sumas y restas que aparecen a continuación:

-  $150 + 32 + 97 =$

-  $12 + 10 - 14 =$

-  $8 - 6 + 20 =$

-  $35 + 46 - 10 =$

-  $32.330 + 97.458 + 74.521 =$



## Centros Municipales de Mayores de Móstoles

**Nombre:**

**Fecha:**

### Orientación Espacial.

#### 6. Toma como referencia su propio cuerpo y siga las siguientes instrucciones.

- Dibuja una estrella de 5 puntas en el centro de la hoja (que no sea muy grande).
- Debajo de la estrella dibuja un cuadrado.
- A la derecha del cuadrado dibuja un círculo
- A la izquierda del cuadrado dibuja un triángulo.
- Encima de la estrella pon tu nombre.
- Debajo del cuadrado pon el nombre de un color.
- A la izquierda de la estrella dibuja el número 5.
- A la derecha de la estrella.
- A la derecha de la cruz pon el año en el que estamos.
- Y para terminar pon tu edad dentro del círculo...

### MEMORIA Y RECUERDO

#### 7. Lea la siguiente receta y responda a las preguntas.

#### Bizcocho de yogur y chocolate

##### Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur de limón o natural.
- Aceite de oliva (1 medida de yogur)
- Azúcar (2 medidas de yogur)
- Harina (2 medidas de yogur)
  - Cacao en polvo 0% desgrasado(1 medida de yogur)
- 1 sobre de levadura
- 1 naranja
- 1 cucharada de azúcar glas
- Harina y mantequilla para untar el molde



## Centros Municipales de Mayores de Móstoles

**Nombre:**

**Fecha:**

---

### 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 batidora.

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

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

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

Tras 30-35 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 (opcional).

Preguntas:

- ¿Qué cantidad de harina lleva el bizcocho?
- ¿Se utiliza aceite de oliva o mantequilla para la masa?
- ¿A qué temperatura debe estar el horno?
- ¿Durante cuánto tiempo tiene que cocerse el bizcocho?
- ¿Cuántos huevos lleva?
- ¿Se añaden todos los ingredientes a la vez?