

II. PRATOS PRINCIPAIS

TAREFA 5. O PAN

Chegou o momento de saber que tipo de produtos ides ofrecer na vosa carta, comezaredes polos pans e as ensaladas. Iso permitiravos avanzar no coñecemento do sector primario, especialmente á agricultura, xa que ides descubrir onde e como se cultivan os produtos que queredes vender.



Actividades

➡ Ides comezar co **pan** do menú, pero antes debedes investigar acerca da produción de trigo, millo e arroz no mundo.

Fontes de información:

- Consumo e produción de cereais no mundo:
<http://www.edualimentaria.com/cereales-y-derivados-composicion-y-propiedades>
- Informe sobre a produción mundial de cereais (rexións produtoras):
<http://www.monografias.com/trabajos95/distribucion-mundial-cereales/distribucion-mundial-cereales.shtml#eltrigoa>
- Mapas mundiais sobre a distribución da produción mundial de cereais:
 - TRIGO: <https://www.mapsofworld.com/world-top-ten/world-map-countries-wheat-production.html>
 - ARROZ: <https://www.mapsofworld.com/world-top-ten/rice-producing-countries.html>
 - MILLO: <https://www.mapsofworld.com/world-top-ten/corn-producing-countries.html>
- Tipo de agricultura: de subsistencia o de mercado (a partir da diapositiva 26):
https://www.slideshare.net/manoloib/ud-2-el-sector-primario-54355867?qid=516fd615-767b-42fd-ba8f-fb6b7f764f9b&v=&b=&from_search=11
- Cereais saudables: <https://www.directoalpaladar.com/salud/los-cereales-mas-sanos-para-la-cocina-del-celiaco>

➡ Con esa información, teredes que presentar un informe onde responderedes as seguintes cuestións:

-  a) Cales son os cereais máis empregados na produción de alimentos?
- b) Cales son as principais rexións produtoras de cada cereal?
- c) Que tipo de agricultura podemos atopar nesas rexións?
- d) Cales elixirías para o teu restaurante e por que?

Unha vez teñades completo o voso informe (debe incluír un título e algunha imaxe), enviádeo á aula virtual (hai un modelo para cubrir que podedes descargar)

3

➔ Cando finalicedes esta tarefa, xa podedes comezar a completar a vosa carta:



Abride a aplicación **Smore** (o título será o nome do restaurante).



A continuación, create un primeiro apartado titulado **o menú do restaurante** e incluíde a información do **apartado d) do voso informe**: debedes especificar dúas opcións de pans (un ten que ser apto para celíacos), explicar as súas propiedades nutricionais e engadir algunha imaxe.



Avaliación

	Insuficiente - 1	Ben - 2	Moi ben - 3
Gramática e ortografía	Practicamente todo está en castelán ou se está en galego ten máis de seis faltas gramaticais ou ortográficas.	O texto é bastante claro e ten menos de tres faltas gramaticais ou ortográficas.	O texto é claro e está ben estruturado. Está en correcto galego e sen faltas gramaticais e ortográficas.
Uso das TICs	O traballo é demasiado plano e non recolle a maioría dos elementos principais.	O traballo é bastante correcto, pero omite algúns elementos (título, imaxes...); o deseño é bastante plano.	O traballo é orixinal e contén os elementos principais (título, texto, imaxes...).
Contidos	Toda a información foi copiada sen elaborar e a maioría dos datos requiridos están ausentes.	Algúns datos son incorrectos, falta información ou foi directamente copiada da rede.	Toda a información (propiedades nutricionais dos cereais, beneficios da produción ecolóxica...) é correcta e foi elaborada polo grupo.
Explicación	Unicamente presentan información básica, sen analizar ou avaliar.	Tan só comparan e avalían, sen achegar argumentos elaborados para explicar as súas decisións.	Analizan e avalían para tomar decisións, dando argumentos elaborados para explicar por que os pratos que elixiron son bos para os seus clientes.