



Libros

carteles
folletos

Pincha

sobre las semillas y tendrás una muestra de mi **portfolio**.

En web2you.esy.es encontrarás mi sitio web.

logotipos

logotipos



Gracias a la **confianza** que depositaron diferentes empresas pude emplearme a fondo en estas **imágenes corporativas**.



Libros

Muy entretenido

Para que te encajen bien estas palabras has de colocar una en la horizontal y el resto verticalmente, de arriba abajo o de abajo arriba.

Columna a columna

Completa estas oraciones con las palabras de la 4.ª columna de la página 13. Las sobrantes que colocarlas en los cuadros.

que _____ el árbol.
Me suelo _____ en las fiestas.
Me _____ comido un _____ de so.

¡Cuánta _____ en la manifestación!
_____ hecho mal la digestión, puede _____.

Las palabras de las columnas 5.ª y 6.ª tienen alguna relación con las siguientes. Compruébalo. Cuando veas que puedes colocar la mayor parte sin consultar el vocabulario, escríbelas donde corresponda.

vivir	tar
letra	e
comer	ne
trigo	na
frío	rar
respetar	zán
hilo	ria
narrar	ón
profundo	gón
hormiguero	so
espanto	
gallina	
herida	
guapo	

ídolo	caballo
limpieza	inflar
higuera	árbol
vago	vago
brazo	reloj
reloj	cemento
cemento	esqueleto
esqueleto	charlar
charlar	habiloso
habiloso	prado

Evaluación: página 61.

Muy entretenido

Para que te encajen bien estas palabras has de colocar una en la horizontal y el resto verticalmente, de arriba abajo o de abajo arriba.

humor humorista humo humilde húmido humedad

Regla
Se escriben con las palabras que empiezan por u.

hierbabuena huerta huérfano hiedra hiel hiena huevo

Regla
Se escriben con las palabras que empiezan por hue.

Evaluación: página 61.

COMPETENCIAS BÁSICAS
Competencia para la interacción con el mundo físico
• Formular hipótesis y prever consecuencias sobre los problemas relevantes en situaciones reales o simuladas.
Competencia lingüística
• Disfrutar expresándose de forma oral y conversar para establecer vínculos con los demás.

VOCABULARY AND STRUCTURES
Vocabulary: astronaut, float, kind, leave, machine, person, physically fit, prepare, space, spaceship, trip, use
Structures: Present simple;

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
• Preguntar a los alumnos si conocen los nombres de algún astronauta famoso: Do you know the names of any famous astronauts? What countries are/were they from? What did they do?
• Comentar la foto de la página 44: Why do astronauts float in space? What preparations do you think are necessary for a space trip? Do you need to be physically fit to be an astronaut?
• Preguntar: What machines does an astronaut use? Sin nombrar todas las máquinas, podemos señalar la gran variedad de inventos tecnológicos que existen hoy en día.



Sin embargo, ya en el siglo XIX, y pese a las reservas señaladas más arriba, el arte de la repostería contó con insignes expertos. Por ejemplo, Antonin Carême, maestro de cocina de Taylerand, el príncipe regente de Inglaterra, del zar de Rusia, del emperador de Austria y del barón de Rothschild. Carême, además de ser un gran escritor, fue un autentico arquitecto de la pastelería, el creador de un estilo sumptuoso y monumental en la elaboración de postres, destinados a colmar los menús más lujosos. Su compatriota Urbain Dubois también contribuyó a elevar este arte a cotas sublimes.

En nuestros días, los antiguos prejuicios han caído en el olvido, como lo demuestra no solo el auge de las pastelerías, sino también la cocina de autor, en la que no puede faltar la brillante presencia de los postres. Con sus propuestas cada vez más ligeras y exóticas, los protagonistas de la nueva cocina aparecen como los herederos de una ilustre tradición.

El azúcar, edulcorante y condimento

Consideradas las cosas desde la perspectiva del presente, cabría pensar que el azúcar, como tantos otros productos gastronómicos, llegó de América. Pero en este caso concreto ocurrió justo todo lo contrario. Fueron los españoles quienes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en Cuba, donde llegó a convertirse casi en un monocultivo. Por entonces, la caña de azúcar se cultivaba ampliamente en Gánida, donde denominaban canyamel, término que ha dado lugar a diversos topónimos tanto en su versión catalana como en la castellana, anís. Además de emplearse para obtener azúcar, la caña se puede comer, cortada, como una fruta, o proporcionar deliciosos refrescos, en particular el guarapo o zumo de caña, que se elabora en numerosos países.

Tanto si procede de la caña como de la remolacha, el azúcar se compone de glucosa y fructosa. A partir de esta composición básica, existen distintos acabados, en concreto el azúcar blanco, el rubio y el moreno. Dentro de los azúcares blancos, cabe distinguir a su vez entre el corriente y

El azúcar es uno de los ingredientes fundamentales en la elaboración de productos de repostería, tanto para espolvorear como para endulzar o decorar.

Una de las tartas más famosas del mundo es la Sachertorte, un delicioso bizcocho de chocolate y almendras que lleva casi 180 años y ha mantenido sus ingredientes y su específica elaboración hasta nuestros días.



LA PASTELERÍA



161

* Cuadernillos para **Maspe** de primaria (1º, 4º, 5º, 6º) de ortografía

MIS JUGUETES LAS PALABRAS

Columna a columna

Completa estas oraciones con las palabras de la **4.ª columna** de la página 13. Las sobrantes **que colocarlas en los cuadros**.

que el árbol.
Me suelo _____ en las fiestas.
Me _____ comido un _____ de so.
¡Cuánta _____ en la manifestación!
_____ hecho mal la digestión, puede _____.

Regla
Se escriben con las palabras que _____ por _____.

Las palabras de las columnas **5.ª y 6.ª** tienen alguna relación con las siguientes. Compruébalo. Cuando veas que puedes colocar **la mayor parte** sin consultar el **vocabulario**, **escribelas** donde corresponda.

vivir	tar
letra	
comer	
trigo	na
frío	
respetar	rar
hilo	
narrar	ria
profundo	
hormiguero	
espanto	
gallina	
herida	
guapo	so

ídolo	e
caballo	
limpieza	ne
higuera	
inflar	
árbol	
vago	zán
brazo	
reloj	
cemento	gón
esqueleto	
charlar	
habilidoso	
prado	

Evaluación: página 61.

18

Muy entretenido

Para que te encajen bien estas palabras has de colocar una en la horizontal y el resto verticalmente, de arriba abajo o de abajo arriba.

humor	humorista	humo	humilde	húmbero	humedad
-------	-----------	------	---------	---------	---------

Regla
Se escriben con las palabras que _____ por _____.

herbabuena	huerto	hiedra	huelga	huevo
huerta	huérfano	hiel	hiena	hierba

Regla
Se escriben con las palabras que _____ por _____.

T	R	R
S	F	L



REPUESTA

160

Un riquísimo dulce y muy nutritivo es la tarta de kiwi, montada sobre bizcocho u hojaldre con una base de crema pastelera y la vistosa cobertura de rodajas de esta exótica fruta.



128

Y a los aficionados a la caza, la pesca y la recolección de frutas silvestres o setas, la preparación de conservas les permite almacenar para otro momento lo que no es posible consumir recién cogido. Cabe señalar, sin embargo, que en estos últimos casos deben tomarse serias precauciones. Es conveniente elegir siempre ejemplares sanos y no contaminados en la recolección, pues podrían dañar no solo las comidas que con ellos se preparan de inmediato, sino también las conservas que se hagan para momentos posteriores.

Conservantes más utilizados
Los conservantes que más se utilizan en las preparaciones caseras son el azúcar, el alcohol, el vinagre y la sal. A veces, estas sustancias se combinan entre ellas o colaboran con otros sistemas o técnicas, como, por ejemplo, el calor. En cambio, la grasa o el aceite de oliva son sustancias que por sí mismas no aseguran una conservación a largo plazo. Para ello precisan la ayuda de otras sustancias o procedimientos.

Hay también algunas preparaciones muy concretas en las que se utilizan otro tipo de productos conservantes, aunque siempre en cantidades muy pequeñas. Se trata del ácido ascórbico, el ácido salicílico o el dióxido de anfite. Cuando se emplea alguna de estas sustancias antisépticas, deben respetarse las dosis y formas indicadas de utilización del modo más riguroso y estricto posible, ya que de lo contrario pueden causar efectos secundarios perjudiciales.

Cabe mencionar que el alcohol es un conservante muy utilizado hasta hace poco, sobre todo en la elaboración de conservas caseras y escamoles. Pero, dada su relativa toxicidad, ha sido prohibido en casi todo el mundo. No es el caso del sorbato cálcico, el sorbato sódico o el sorbato potásico, sustancias cada vez más difundidas y empleadas por sus excelentes cualidades.



129

Abajo: tarjetas de felicitación en donde se presentan diferentes tipos de productos artesanales y elaborados en repostería.



129

Son de sobra conocidas las propiedades antisépticas del alcohol etílico en medicina; en cambio, lo son menos las que tiene como conservante. Y, sin embargo, antaño era frecuentemente utilizado para conservar cualquier tipo de fruta fresca o seca de buena consistencia. En la actualidad, suelen utilizarse como tal diferentes tipos de aguardiente, así como brandy, whisky, ron, etc., según el gusto que se desee introducir.

En cuanto al vinagre, es una sustancia que se utiliza para conservar alimentos crudos o cocidos, aunque resulta particularmente apropiado para las hortalizas. Se trata de un procedimiento muy antiguo cuya principal ventaja radica en que el procedimiento que hay que seguir es realmente muy simple y fácil de llevar a cabo. Cabe señalar, sin embargo, que entre las condiciones a tener en cuenta la principal es que el vinagre sea de buena calidad, sin olvidar que con frecuencia es preferible que sea blanco, pues no incorpora tantos sabores adicionales.

El azúcar tiene propiedades antisépticas y conservantes si se emplea en cantidad suficiente. Entre las conservas acuadas más populares y frecuentes se encuentran las que se preparan con frutas. Pueden ser escamoles, piñas, peras, manzanas escamadas o de almíbar. En general se considera que una confitura debe tener un 65 % de azúcar. Es decir, igual peso de fruta que de azúcar, para en el resultado final también participar el azúcar que aportan las propias frutas. Por lo tanto, para que el producto final sea óptimo siempre debe tenerse en cuenta el tipo de fruta y buscar el difícil término justo. Si se prepara una confitura o mermelada

Sin embargo, ya en el siglo XIX, y pese a las reservas señaladas más arriba, el arte de la repostería contó con insignes expertos. Por ejemplo, Antonin Carême, maestro de cocina de Taylleurand, del príncipe regente de Inglaterra, del zar de Rusia, del emperador de Austria y del barón de Rothschild. Carême, además de ser un gran escritor, fue un auténtico arquitecto de la pastelería, el creador de un estilo sumptuoso y monumental en la elaboración de postres, destinado a colmar los menús más lujosos. Su compatriota Urbain Dubois también contribuyó a elevar este arte a cotas sublimes.

En nuestros días, los antiguos prejuicios han caído en el olvido, como lo demuestra no solo el auge de las pastelerías, sino también la cocina de autor, en la que no puede faltar la brillante presencia de los postres. Con sus propuestas cada vez más ligeras y etéreas, los protagonistas de la nueva cocina aparecen como los hereaderos de una ilustre tradición.

El azúcar, edulcorante y condimento

Consideradas las cosas desde la perspectiva del presente, cabría pensar que el azúcar, como tantos otros productos gastronómicos, llegó de América. Pero en este caso concreto ocurrió justo todo lo contrario. Fueron los españoles quienes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en Cuba, donde llegó a convertirse casi en un monocultivo. Por entonces, la caña de azúcar se cultivaba ampliamente en Gandía, donde la denominaban *cayamal*, término que ha dado lugar a diversos topónimos tanto en su versión catalana como en la castellana, *cáyamel*. Además de emplearse para obtener azúcar, la caña se puede comer, cortada, como una fruta, o proporcionar deliciosos refrescos, en particular el guarapo o zumo de caña, que se elabora en numerosos países.

Tanto si procede de la caña como de la remolacha, el azúcar se compone de glucosa y fructosa. A partir de esta composición básica, existen distintos acabados, en concreto el azúcar blanco, el rubio y el moreno. Dentro de los azúcares blancos, cabe distinguir a su vez entre el corriente y

Una de las tartas más famosas del mundo es la que elabora la pastelería del hotel Sacher de Viena, llamada precisamente así, tarta Sacher o Sachertorte. Nadie conoce la verdadera receta de esta exquisita, constituida por dos bizcochos de chocolate con una capa de mermelada en el centro y recubierta en su totalidad con una capa de chocolate glaseado negro. La auténtica receta constituye un secreto muy bien guardado, que muchos tratan de imitar sin dar con la fórmula mágica. El hotel Sacher comercializa miles de unidades al año, que se siguen preparando según el método ideado en 1832 por Franz Sacher, un aprendiz de cocina del canceller del Imperio austro-húngaro. Cuando Clemens Wenzel Lothar von Metternich solicitó un postre especial para agasajar a un grupo de invitados importantes, Sacher, que contaba por entonces 16 años, irrumpió con brillantez en el mundo de la gastronomía con esta creación que sigue gozando de un éxito inmenso más de 180 años después.



LA PASTERIA

161

El azúcar es uno de los ingredientes fundamentales en la elaboración de productos de repostería, tanto para espolvorear como para endulzar o decorar.

La Sachertorte, un delicioso bizcocho de chocolate y mermelada de albaricoque, fue creada hace casi 180 años y ha mantenido sus ingredientes y su específica elaboración hasta nuestros días.



Los ingredientes más habituales para ensuciar la masa son: leche o crema de leche; huevos; materias grasas, tales como aceite, mantequilla, mantequilla y ostras, y, a veces, anís; para empanadas dulces. Como alternativa a la masa tradicional, se puede utilizar también la masa hojaldre, que al no requerir fermentación, acorta de manera considerable el proceso de elaboración de la empanada.

Otra opción es la masa quebrada, que no se endulza y resulta excelente tanto si se consume templada como fría. Los ingredientes básicos son la harina y la mantequilla (o la margarina vegetal), prescindiendo de levadura. Hay quien incorpora uno o dos huevos (según la cantidad de masa que se prepare). Es facultativo agregar algo de azúcar para hacer empanadas o empanadillas dulces.

En el relleno está la diferencia
Hay que tener en cuenta que una empanada realizada con una buena masa, pero que envuelve un mal relleno, sería evidentemente una empanada frustrada. Por este motivo resulta muy importante que preparamos el relleno con mucho mimo, utilizando ingredientes que tengan la máxima calidad y la mayor frescura posible.

Por regla general, en las recetas se suele indicar si el relleno debe ir crudo o bien giàrido; previamente lo más frecuente es que se sofria primero. Por otra parte, en muchas ocasiones, resulta altamente recomendable poner en adobo durante unas horas determinados productos, como la carne de cerdo, por ejemplo. Además, hay que saber que la adecuación entre la masa y el relleno y la proporción contribuirá también al buen resultado final. Así, por ejemplo, se puede comprobar que para una masa de mate es más adecuado escoger un relleno de pescado anal y evitar los preparados a base de carne.

Los ingredientes para rellenos son tantos que sería difícil tratar de enumerarlos todos. Nos limitaremos a recordar algunos grupos básicos de alimentos que se utilizan frecuentemente para los rellenos de empanadas: horchata variadas (suele ser imprescindible la cebolla para los sofritos, pero además hay empanadas exclusivamente vegetales); frutas frescas, frutas confitadas y frutos secos; carnes y fiambres; pescados y mariscos frescos o en conserva; huevos; leche y productos lácteos; especias y todo tipo de condimentos, y azúcar y miel.

Conocido en Cataluña como paella de calafatas, se prepara colocando las calafatas en la base de pasta horneada con un delicioso relleno de espárragos, puerros y patatas.

* Coleccionable
"La cocina: todo un arte"
de Signo Editores.

The page features a decorative header with orange and green circles on the left. Below is a yellow-bordered box divided into two sections: 'COMPETENCIAS BÁSICAS' and 'VOCABULARY AND STRUCTURES'. The 'COMPETENCIAS BÁSICAS' section contains two bullet points under 'Competencia para la interacción con el mundo físico' and 'Competencia lingüística'. The 'VOCABULARY AND STRUCTURES' section includes definitions for 'Vocabulary' and 'Structures'. To the right of this box is a large, detailed illustration of astronauts in a space shuttle against a blue background. At the bottom left is a yellow-bordered box titled 'REFUERZO' with a list of activities related to space travel and movies.

7
unit

COMPETENCIAS BÁSICAS

Competencia para la interacción con el mundo físico

- Identificar preguntas o problemas relevantes en situaciones reales o simuladas.

Competencia lingüística

- Escuchar textos orales como fuente de conocimiento y entretenimiento.

RECURSOS

- Class CD2, tracks 1 y 2

VOCABULARY AND STRUCTURES

Vocabulary: airplane, attract, ball, book, bike, brake, change, clay, contact, force, glass, gravity, juice, kick, magnet, model, non-contact, object, orange, paper, prevent, release, shape, throw

Structures: Present simple; Zero conditional

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

- Los alumnos conocen el significado de la palabra fuerza, pero el concepto les resulta más difícil. Diferenciar entre la fuerza en sí y los efectos que causa: *Force is any action that changes the movement or shape of a body.*
- Comentar ejemplos del efecto de la fuerza, usando mímica: *Force can cause movement, like throwing a ball. It can change the shape of objects, like modelling clay.*
- Explicar la diferencia entre *contact force* y *non-contact force*.

REFUERZO

- Con una pelota de goma blanda, demostrar los dos efectos de la aplicación de una fuerza explicados en esta página. Realizar esta actividad por parejas: un alumno pone un ejemplo de aplicación de fuerza y su compañero dice a cuál de los dos tipos pertenece.
- La experiencia de frotar una barrita de plástico sobre un tejido de lana y acercarla a unos trozos de papel les puede ayudar a experimentar directamente las fuerzas que actúan a distancia.

SPEAKING PRACTICE

- Por parejas, los alumnos piensan ejemplos de fuerza de contacto y otras situaciones en las que opera la fuerza gravitatoria o la atracción magnética.

95

*** Maquetación de
diversos libros para
SM.**
A través de
Cálamo&Cran



1 LENGUAJES VISUALES

1.2. RENÉ MAGRITTE (1898-1967)

Magritte fue un pintor belga que hacia 1922 se unió al movimiento surrealista. Los pintores surrealistas mezclaban lo racional y lo irracional, es decir, lo posible y lo del mundo de los sueños. En sus obras intentaban provocar una sensación de desconcierto e indignación del público aportando elementos extraños e inverosímiles.

En las obras de Magritte se aprecia una atmósfera misteriosa, con figuras que parecen estar flotando y extraños paisajes, todo ello en proporciones imposibles en el mundo que percibimos por los sentidos.

Magritte también se relacionó con la llamada pintura metafísica de Giorgio de Chirico, caracterizada por el vacío, la melancolía y, de nuevo, por el misterio.

René Magritte: El amigo del orden, 1963.

APRENDE A ANALIZAR EL ARTE

A. Una rápida descripción de la obra

Una figura de hombre con sombrero se recorta sobre un fondo negro. En el interior de la figura, se aprecia un paisaje misterioso y quietud en la obra.

B. Un análisis plástico

- Una forma humana destaca sobre fondo negro. Dentro de dicha forma humana se ha representado un paisaje.
- En el paisaje se utilizan gamas frías y colores con valores bajos, que provocan la sensación de misterio, normalmente, veríamos una persona dentro de un paisaje y no la inversa.
- Las relaciones de proporción entre la persona y el paisaje son imposibles, se invierten formas de misterio normalmente, veríamos una persona dentro de un paisaje y no la inversa.
- En el paisaje los árboles aparecen difuminados por la neblina o falta de luz. Aún así, hay un espíritu y los sentimientos.
- La luna está colocada en el centro de la cabeza y los árboles parecen formar dos grupos de amados lados del astro en cuadro creciente. Los árboles crean sensación de profundidad al apuntar hacia el centro.

HAZ TU PROPIO ANÁLISIS

René Magritte: Retrato de Edward James, 1937.

A. Describe brevemente la obra.

- ¿Quién es el emisor de este mensaje? ¿Cuál es el medio?
- ¿Qué se observa en la pintura?
- ¿Qué pretende comunicarnos el pintor?

B. Elabora una descripción plástica.

- ¿Qué parte de la obra te parece más realista? ¿Qué elementos te parecen más surrealistas?
- ¿Qué sentimientos te provoca la imagen? ¿Cómo te sentirías estando a solas en ese espacio?
- ¿Qué colores destacan en la obra? ¿Qué colores han utilizado para crear esas gamas?
- ¿De dónde proviene la luz? ¿Dónde hay sombra propia? ¿Y sombra proyectada?

Analizar el arte

1 LENGUAJES VISUALES

1.1. PAUL CITROEN (1896-1983)

Paul Citroen fue un pintor, artista gráfico y fotógrafo alemán. Realizó sus obras más importantes entre 1918-1939, es decir, entre las dos guerras mundiales.

En ese período se relacionó con los dadaístas alemanes, que mezclaban el ordenamiento social y el arte tradicional. Para ellos, cualquier objeto que no se pudiera ver era obra artística; era un arte irracional. Los fotografías dadaistas utilizaron los fotomontajes.

Citroen estudió en la Bauhaus alemana, la escuela de diseño y Bellas Artes más influyente del siglo XX. Los dadaístas alemanes mezclaron la representación material con la fantasía y el ordenamiento hecho con materiales modernos; un arte racionalista. La Bauhaus duró catorce años, hasta que el nazismo cerró la escuela.

En los años de la Bauhaus, Citroen pintó Metrópolis.

Para explicar su éxito dijo: «Quizás fue porque la mayoría de los collages son, en algún modo, arbitrarios. Pero yo había planeado que al pegar fotografías de edificios en un papel grande, estas debían representar la apariencia de muchas ciudades. Era una mirada hacia el futuro».

Paul Citroen: Metrópolis (fragmento), 1923.

APRENDE A ANALIZAR EL ARTE

A. Una rápida descripción de la obra

El autor ha elegido la fotografía para expresarse. En la imagen se observa una serie de fotografías de edificios en perspectivas diferentes, junto a estaciones de tren, letras, avenidas, etc. Parece representar una ciudad.

B. Un análisis plástico

- La obra muestra una serie de imágenes fotográficas, a modo de **fotomontaje**. Las fotografías han sido colocadas de perspectivas diferentes, junto a estaciones de tren, letras, avenidas, etc. Parece representar una ciudad.
- Se utiliza un lenguaje visual artístico donde fotografías en un aparente desorden quedan perfectamente colocadas en la composición hasta componer un tema.
- En la obra se presentan fotografías en blanco y negro, sepia, y naranja, a excepción del color rojo y el verde aplicados al tren que cruza la imagen por el centro y que le hacen destacar entre los demás **tonos homogéneos**.
- Se utilizan efectos visuales de **homogeneidad**. Se utilizan también la proximidad, la similitud y la continuidad en el montaje.
- Tiene una función estética, pero también **expresiva**, pues leyendo las palabras del artista entendemos que pretendía representar el futuro, la vida urbana, etc.

HAZ TU PROPIO ANÁLISIS

A. Describe brevemente la obra.

- ¿Quién es el emisor de este mensaje?
- ¿Cuál es el medio?
- ¿Qué se observa en la imagen?
- ¿Qué pretende comunicarnos el artista?

B. Elabora un análisis plástico.

- ¿Crees que hay orden o desorden?
- ¿Crees que se representan años de desarrollo económico y social o los de crisis?
- ¿Por qué?
- ¿Hay colores en la obra?
- ¿Destaca algún elemento o hay homogeneidad entre fondo y figura?
- ¿Qué función puede tener la imagen?

E. Blumenfeld, Sam Levenson, 1951.

¿Sabías qué...?

- El último director de la Bauhaus, Mies van der Rohe, realizó una exposición en España para la Exposición Universal de Barcelona en 1929 que aún se conserva.

- ¿Qué son para las Bellas Artes? Considera entre ellas a la arquitectura: ¿Tú la fotografías?

Analizar el arte

carteles folletos



ORTOGRAFÍA

Nuestra colección "Mis Juguete las Palabras y mi Amigo el Diccionario" cuenta con diez cuadernos adaptados a cada uno de los cursos de **Educación Primaria y Secundaria Obligatoria** y es un método coherente y riguroso para la adquisición paulatina de las destrezas ortográficas.

La finalidad del trabajo con nuestros cuadernos es la interiorización de las normas ortográficas mediante actividades minuciosamente pensadas.

Número 1 <small>NUEVA EDICIÓN</small> 1º de primaria. 62 pág. 6,50 € ISBN: 978-84-88875-31-0	Número 2 2º de primaria. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-40428-12-7	Número 3 3º de primaria. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-40428-11-0
Número 4 <small>NUEVA EDICIÓN</small> 4º de primaria. 64 pág. 6,50 € ISBN: 978-84-40428-10-5	Número 5 5º de primaria. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-32-7	Número 6 6º de primaria. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-21-1
Número 7 1º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-22-8	Número 8 2º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-10-5	Número 9 3º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-11-2
Número 10 4º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-12-9	Número 11 5º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-13-6	Número 12 6º de ESO. 64 pág. 6,00 € ISBN: 978-84-88875-14-3

MATEMÁGICAS NOVEDAD

La colección "MatemáGicas" cuenta con cuadernos para el segundo y tercer ciclo de Primaria. "MatemáGicas" promueve el desarrollo de la inteligencia con operaciones amenas y formativas.

Es un camino eficaz para conseguir que los alumnos disfruten con las matemáticas evitando pesadas operaciones repetitivas de cálculo.

GRAMÁTICA

Nuestros cuadernos de Gramática recreativa están dirigidos a estudiantes de 5º y 6º de Primaria. Facilitan el aprendizaje de las normas lingüísticas básicas, la sintaxis y la morfología de las palabras mediante ejercicios amenos que siguen el método de aprendizaje divertido y riguroso que proponemos.

Puede pedir información en:
www.edicionesmaspe.com
maspe@edicionesmaspe.com
943 32 11 97 • 616 51 68 84 • 606 71 35 44

¿Quieres una formación **10**?



info@aulamobius.es

Precios especiales
si creas un grupo en tu domicilio o comunidad, consultanos sin compromiso

www.aulamobius.es

Refuerzo de Asignaturas TODOS LOS NIVELES
Taller de Deberes
Preparación de Pruebas Oficiales
Idiomas

640 282 316

CLASES particulares A DOMICILIO
para empleados y familiares
DIRECTOS DE VODAFONE

BONOS EXCLUSIVOS
5 clases + 1 GRATIS
10 clases + 2 GRATIS
15 clases + 3 GRATIS

MoBiüs

Vitalidad y belleza para tu pelo



Peluquería orgánica

BARROS naturales que aportan matices al cabello y benefician al cuero cabelludo ayudando a regular múltiples afecciones como seborrea, psoriasis o descamaciones.

El **barro** recubre cada hebra de cabello aportando un mayor grosor y dureza al mismo tiempo que sellan la **cutícula** favoreciendo su **salud natural**. Ideales para cubrir de viveza y color natural los cabellos con canas sin castigar el cabello.

Nuestros **tintes** sin amoniaco, ni resorcina, ni PPD (parafenilendiamina), libre de sustancias tóxicas, ni agentes oxidantes. Con **Aloe** para dar volumen, extracto de **flor de loto** para suavizar, **aceite de Babassu** para dar cuerpo al cabello, **aceite de maíz** para hidratar, **vitamina C** antioxidante natural, extracto de **gardenia antiséptico**, **manteca de cacao** para nutrir y **aceite de coco** para hidratar y regular el Ph.



Mundo Noa
en calle Velero, 19

699 367 554 91 234 35 67

El Capricho

mundonoasalon@gmail.com



“Dejar de hacer publicidad para ahorrar dinero, es como parar el reloj para ahorrar tiempo.”

Henry Ford



LA TIENDA MÁS CHIC DEL BARRIO
no está en las nubes, sino a dos pasos de tu casa...

La estrella de DANA

Moda y regalos infantiles en: Paseo del Zurrón, 43. • 91 565 45 86
laestrelladedana@gmail.com • laestrelladedana.com • [Twitter](#) [Facebook](#)

MODA infantil
de 0 a 12 años
jue
tes
DIDACTICOS

Moda y regalos infantiles en:
Paseo del Zurrón, 43. • 91 565 45 86
laestrelladedana@gmail.com
laestrelladedana.com

[Twitter](#) [Facebook](#)

El Principito

Obdulia Zamora

Responsablemente creativa

Experiencia profesional

- 2016 Asociación DIA.
■ Responsable en el departamento de diseño y maquetación.
- 2008 / 15 Cálamo&Cran, editorial.
■ Colaboradora en su departamento de diseño y maquetación.
- 2004 / 09 Grupo SANTILLANA, editorial.
■ Colaboradora en la maquetación de colecciónables para *El País* y en el equipo de autoedición.
- 2004 I&P, agencia de comunicación.
■ Responsable del diseño y maquetación del *Plan Nacional de Desarrollo e Innovación tecnológica de 2004-2007*.
- 2002 / 04 Revista ‘Círculo Ahumada’.
■ Responsable del diseño y maquetación de la revista.
- 2000 / 02 Colaboraciones para 3M España.
- 1998 / 02 Diario ‘El País’.
■ Confeccionadora en *El Viajero, El Espectador, El País Semanal* y los suplementos de color: *Propiedades, Babelia, Negocios y Domingo*.
- 1997 / 98 ZAQUIZAMI, editorial.
■ Diseñadora gráfica.
- 1997 / 98 PELDAÑO, editorial.
■ Diagramación (diseño, ilustración y maquetación) de la revista *Entre Estudiantes*.
- 1997 / 98 RSD CONSULTORES.
■ Diagramación de cinco libros para la Junta de Castilla y León y la Consejería de Turismo.
- 1996 / 97 CROSS Comunicación.
■ Diseñadora gráfica. Operadora de Macintosh.
- 1996 / 98 SÍNTESIS y SANTILLANA, editoriales.
■ Colaboradora en el equipo de autoedición.
- 1994 / 96 PLENO 10, Gestión y Diseño Editorial y Publicitario.
■ Responsable del departamento de creatividad y autoedición de libros, revistas y folletos.

obduliaz@gmail.com

637 29 31 13

Formación académica

- 2017 Cámara de Comercio de Madrid. Curso certificado de creación y publicación de páginas Web (HTML5, CSS3, Brackets, Dreamweaver, Wordpress).
- 2015 / 16 Ubicuo Studio. Curso online de diseño de revistas digitales para iPad, Android y Kindle Fire.
- 2011 MSL formación. Curso de infografía multimedia.
- 2009 ARENAL INFORMÁTICA. Curso de diseño de páginas Web GoLive CS2.
- 2003 CIFESAL. Curso de diseño de páginas Web, Flash y Dreamweaver.
- 1994 Colegio Oficial de Agentes Comerciales de la Comunidad de Madrid. Curso de publicidad y comunicación.
- 1993 / 94 I.M.E.F.E. Curso de publicidad para soportes locales.
- 1991 / 92 Comunidad de Madrid. Curso de imagen soporte - vídeo.
- 1991 C.E.T.E.C.A.M. Curso de técnico en marketing microinformático.
- 1989 / 91 Centro Español de Nuevas Profesiones. Diplomada por la Escuela de Publicidad.

Formación complementaria

- 1992 I.M.E.F.E. Curso de Cualificación Medioambiental para Profesionales en los Medios de Comunicación. Domino Indesign, QuarkXpress, Photoshop, Dreamweaver y Breaket. Nociones en Power Point.