



Región de Murcia
Consejería de Educación, Cultura y Universidades

PRUEBA DE EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO 2014-2015

4.º PRIMARIA

COMPETENCIA MATEMÁTICA

CUADERNILLO DE PREGUNTAS

Contesta en la hoja de respuestas

TIEMPO DE REALIZACIÓN

60 minutos

CONCURSO "CHAMPION CHEF"

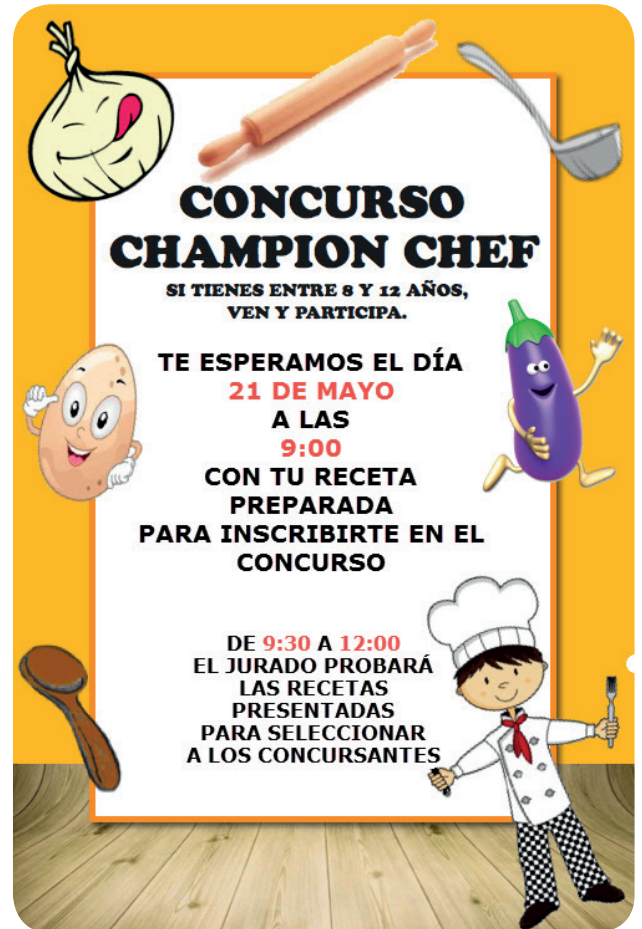
Estamos desarrollando en nuestro colegio el "Programa de Educación para la Salud". Hemos hecho un desayuno saludable y aprendido hábitos de comida sana y equilibrada.

Para poner en práctica todo lo que hemos aprendido, nuestro profesor nos ha traído información sobre un concurso que hacen en la televisión junto con las escuelas de hostelería y nos ha animado a presentarnos.

Nos enseñarán a cocinar y conoceremos a grandes cocineros de la Región de Murcia.

Vamos a ir muchos niños de todos los colegios, así que, ¡habrá que prepararse bien, porque yo quiero estar entre los concursantes!

¡Va a ser una experiencia fantástica!



SELECCIÓN DE CONCURSANTES

1. ¿A qué hora debo estar allí el día de la selección para inscribirme?

Contesta en la hoja de respuestas

2. Para presentarme a la selección voy a preparar una tarta de zanahorias. La libreta con los ingredientes y la elaboración se ha manchado y algunas medidas no se ven.

Necesito saber las cantidades de cada ingrediente. ¿Con qué unidades de medida debo completar las que se han borrado?

- a) De nata líquida necesito 150 ...
- b) De azúcar necesito 250 ...
- c) De leche necesito $\frac{1}{2}$...
- d) De zanahorias necesito 1 ...

Contesta en la hoja de respuestas

La libreta muestra el título 'Tarta de zanahorias' y una lista de ingredientes con algunas cantidades borradas. Hay un dibujo de una tarta de zanahorias manchada sobre la libreta.

INGREDIENTES DE LA CREMA DE ZANAHORIAS	
QUESO PARA UNTAR ----	200 GRAMOS
NATA LÍQUIDA -----	150
AZÚCAR -----	250
LECHE -----	$\frac{1}{2}$
ZANAHORIAS -----	1

3. He ido a comprar los ingredientes que me faltaban: la nata, el queso y las zanahorias. He pagado con un billete de 10€. ¿Cuánto me tienen que devolver?

- A 4,90 €
- B 5,10 €
- C 5,20 €
- D 6,20 €

Haz aquí las operaciones



Contesta en la hoja de respuestas

4. Ya tengo todos los ingredientes. Quiero que la tarta quede divertida y llamativa. He pensado decorarla con adornos como si fuera una cara: con ojos, nariz y boca.

- a) Utilizaré los adornos que tienen tres vértices para hacer ...
- b) Utilizaré los adornos que tienen todos sus ángulos rectos para hacer ...
- c) Utilizaré los adornos que tienen 6 lados para hacer ...



Contesta en la hoja de respuestas

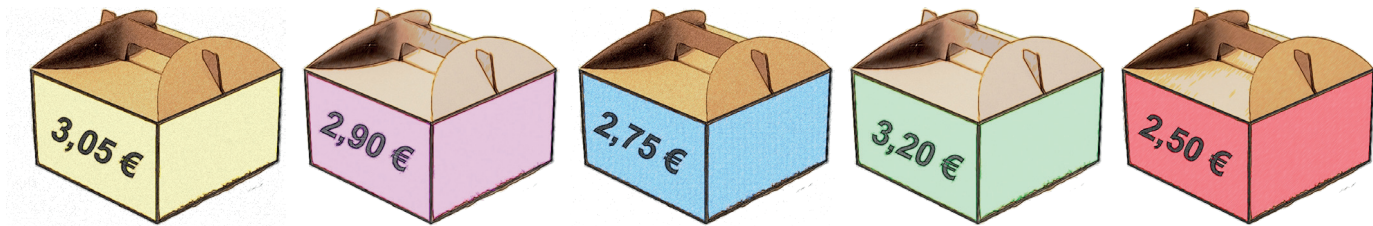
5. Para llevar la tarta al concurso he decidido comprar una caja cuadrada. ¿Cuánto debe medir el lado de la caja para que quepa la tarta en ella?



Haz aquí las operaciones

Contesta en la hoja de respuestas

6. He encontrado varias cajas de diferentes colores y precios. No quiero ni las más caras ni las más baratas. Lo mejor será llevarme la que tenga un precio intermedio. Voy a ordenar los precios de menor a mayor para saber cuál es.

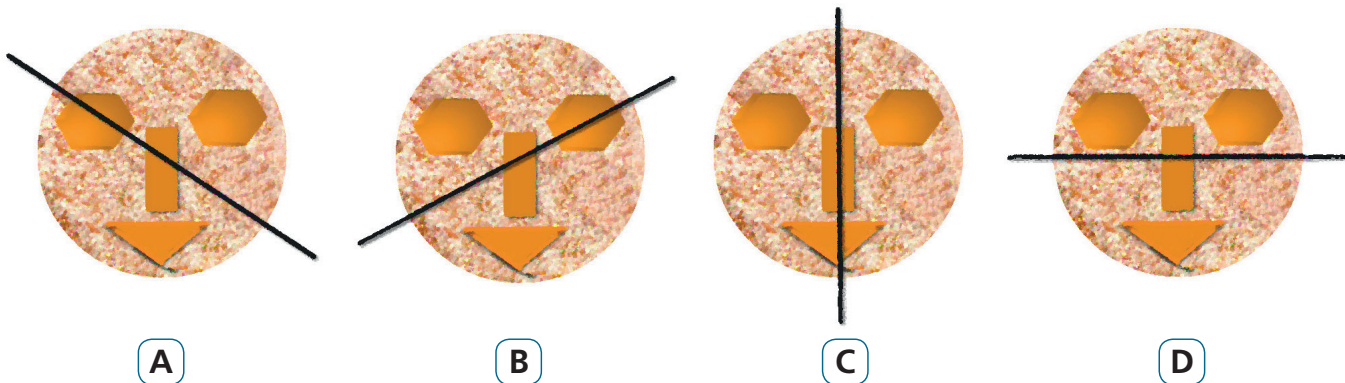


Elige las monedas más adecuadas para comprar la caja intermedia.



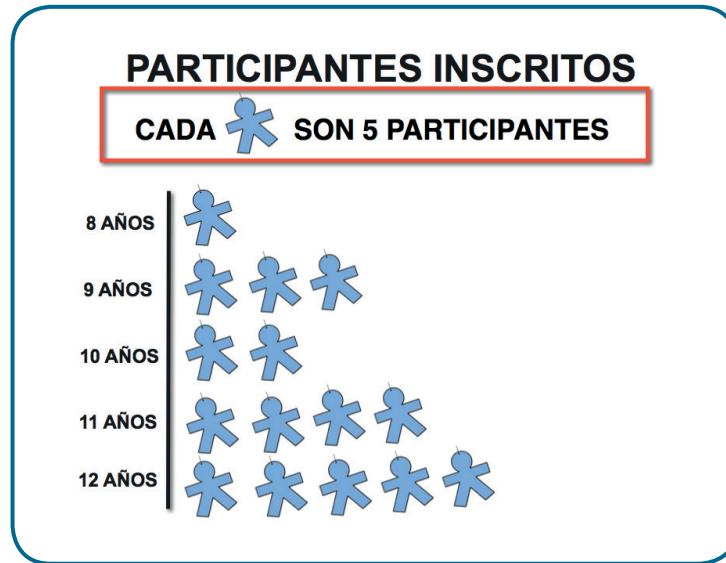
Contesta en la hoja de respuestas

7. Al llegar a la selección para el concurso me han dicho que debo dividir por la mitad la tarta porque hay dos jurados, así la pueden probar los dos. Para que quede mejor, voy a cortarla de forma simétrica. ¿Por dónde debo hacerlo?



Contesta en la hoja de respuestas

8. A la fase de selección nos hemos presentado muchos participantes. En la pantalla han puesto un gráfico como este:



¿Cuántos participantes de 10 años se han presentado?

Contesta en la hoja de respuestas

***Tu tarta ha gustado mucho al jurado.
¡Enhorabuena! Pasas a la siguiente fase.***

CONCURSO

Para comenzar el concurso nos han planteado una prueba por equipos. En mi equipo hemos decidido hacer un batido de frutas. Es una buena manera de comer fruta y aprovechar todas sus vitaminas. Seguro que sorprendemos a los jueces.

BATIDO DE FRUTAS

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 200 g de fruta
- 1 yogur
- 1 cucharada de azúcar
- Nata montada para adornar

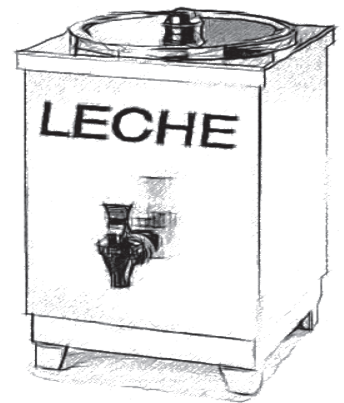
Elaboración:

- Poner la fruta en la batidora; añadir la leche, el yogur y el azúcar.
- Batir todo bien y servir.
- Poner nata montada para adornar.



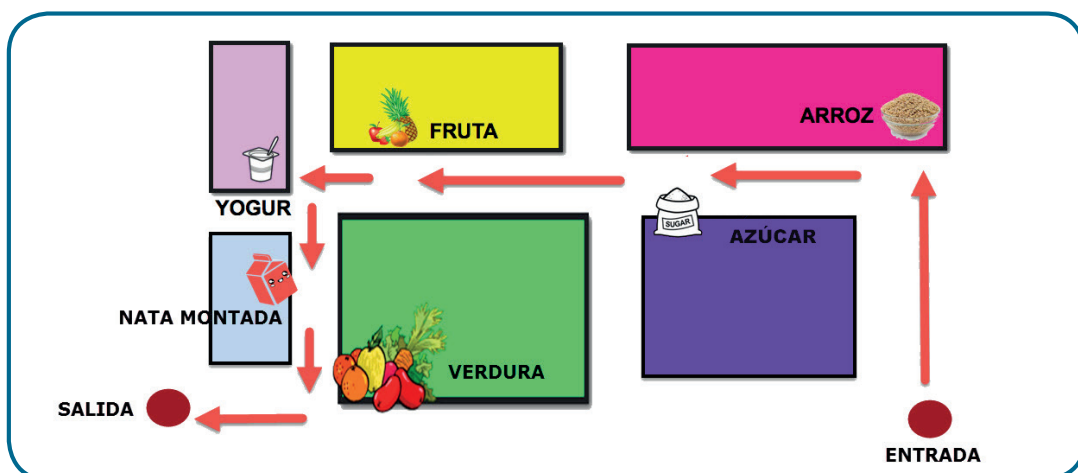
9. La leche está en un bidón con un grifo de donde podemos coger la que queramos. Nos han dado esta jarra para transportarla. ¿Qué cantidad le cabe como máximo?

- A 10000 ml
- B 100 cl
- C 100 ml
- D 10000 cl



Contesta en la hoja de respuestas

10. Nos han dado solo un minuto para que uno de nosotros vaya a coger los demás ingredientes. Me ha tocado a mí ir a por ellos. Tengo que coger yogures, fruta, azúcar y un poco de nata montada para adornar. Como tengo poco tiempo, he preparado el recorrido para que no me falte nada.

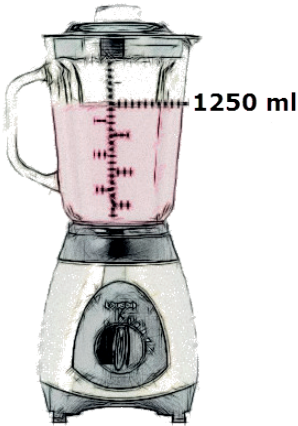


¿Me ayudas a describir mi recorrido?

Contesta en la hoja de respuestas

11. Ya tenemos el batido. Vamos a servirlo para que lo puedan probar los 5 miembros del jurado. ¿Qué cantidad pondremos en cada copa de batido para que sean iguales?

Haz aquí las operaciones

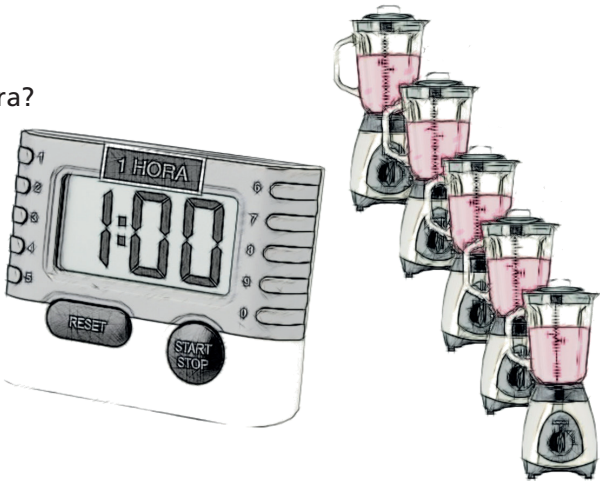


Contesta en la hoja de respuestas

12. Ahora tenemos que hacer 5 jarras más de batido para que lo pruebe el público. Hemos tardado algo más de un cuarto de hora en hacer la primera jarra.

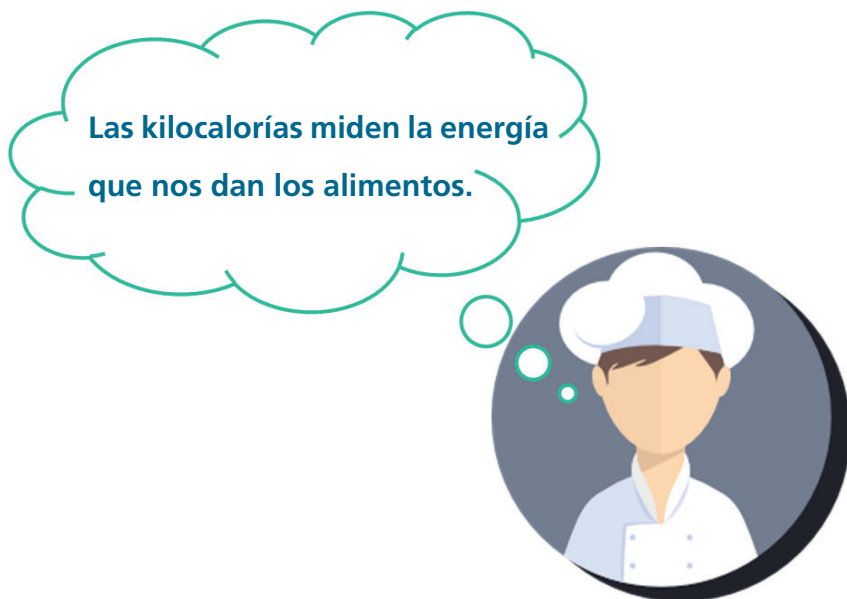
- a) ¿Nos dará tiempo a hacer 5 jarras en una hora?
- b) ¿Cuántas podemos hacer como máximo en una hora?

Haz aquí las operaciones



Contesta en la hoja de respuestas

El jurado nos ha dado una tabla con la cantidad de kilocalorías que tienen algunos alimentos para que veamos si nuestra receta es equilibrada.



ALIMENTOS	KILOCALORÍAS POR RACIÓN
Pan	250
Cereales	360
Pasta	370
Legumbres	340
Verduras	30
Fruta	50
Leche	70
Yogur	65
Carne	200
Pescado	120
Huevos	160
Dulces	450
Chocolate	550

13. El batido que hemos elaborado en nuestro equipo tiene 4 raciones de leche, una ración de fruta y una ración de yogur. ¿Cuántas kilocalorías tiene nuestro batido?

- A 185 kilocalorías
- B 395 kilocalorías
- C 295 kilocalorías
- D 485 kilocalorías

Contesta en la hoja de respuestas

14. En nuestra dieta no debemos abusar de alimentos que tengan más de 400 kilocalorías por ración. ¿De qué alimentos de la tabla no debemos abusar?

Contesta en la hoja de respuestas

15. Para recordar cuáles son los alimentos que tienen menos kilocalorías por ración vamos a realizar una gráfica de barras con ellos. ¿Cómo quedará la gráfica para los cuatro alimentos que menos kilocalorías tienen?

Contesta en la hoja de respuestas

***Todos los equipos hemos hecho unas recetas riquísimas,
pero la nuestra ha sido la mejor...***

¡Nos han seleccionado para la final!

FINAL DEL CONCURSO

¡Hemos llegado a la final!

El jurado nos ha puesto como última prueba realizar un postre con una serie de condiciones: debe llevar chocolate y además tiene que ser original, sano y equilibrado.

Puntuará la presentación y el sabor, así que tendré que poner mucha atención para que todo salga perfecto.

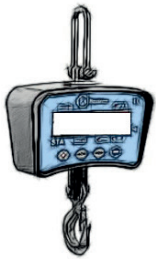


16. El jurado quiere colocarnos en las mesas según la cantidad de chocolate que vamos a utilizar de la tableta que nos han dado. Miguel dice que va a utilizar $\frac{4}{8}$ de la tableta, Patricia $\frac{2}{8}$, Luisa $\frac{6}{8}$ y yo, $\frac{1}{8}$. ¿En qué mesa nos colocarán a cada uno si las han ordenado de menor a mayor cantidad de chocolate?

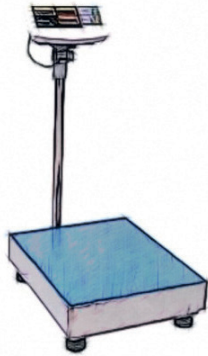
En la hoja de respuestas sombrea las fracciones ordenadas de menor a mayor y pon el nombre de cada uno en su mesa.

Contesta en la hoja de respuestas

17. Ahora tengo que pesar el chocolate para mi receta. ¿Qué instrumento será el más adecuado?



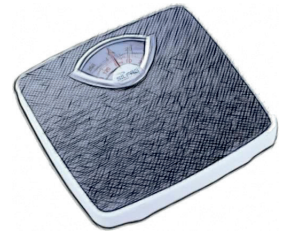
A



B



C

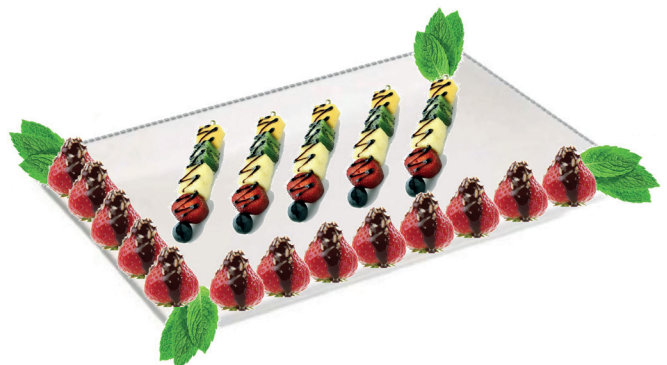


D

Contesta en la hoja de respuestas

18. Para presentar mi postre voy a utilizar una fuente rectangular. Quiero decorar todo el borde con fresas. He utilizado 8 fresas para un lado de la fuente y 5 para el otro lado. ¿Cuántas necesitaré para decorar todos los lados?

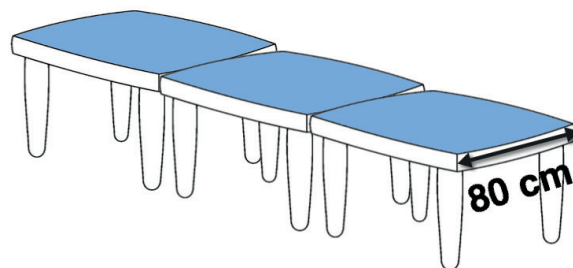
Haz aquí las operaciones



Contesta en la hoja de respuestas

19. Para presentar nuestros postres hemos juntado tres mesas cuadradas y vamos a poner un mantel sobre ellas. Elige el mantel que permita cubrir las tres mesas juntas.

- A Mantel de 120 cm de largo.
- B Mantel de 180 cm de largo.
- C Mantel de 230 cm de largo.
- D Mantel de 280 cm de largo.



Haz aquí las operaciones

Contesta en la hoja de respuestas

20. El jurado ha puesto como condición que el postre sea saludable. Yo he utilizado 3 raciones de fruta, que añadidas a la onza de chocolate llegan a 220 kilocalorías. ¿Cómo puedo explicar al jurado el cálculo que he hecho?

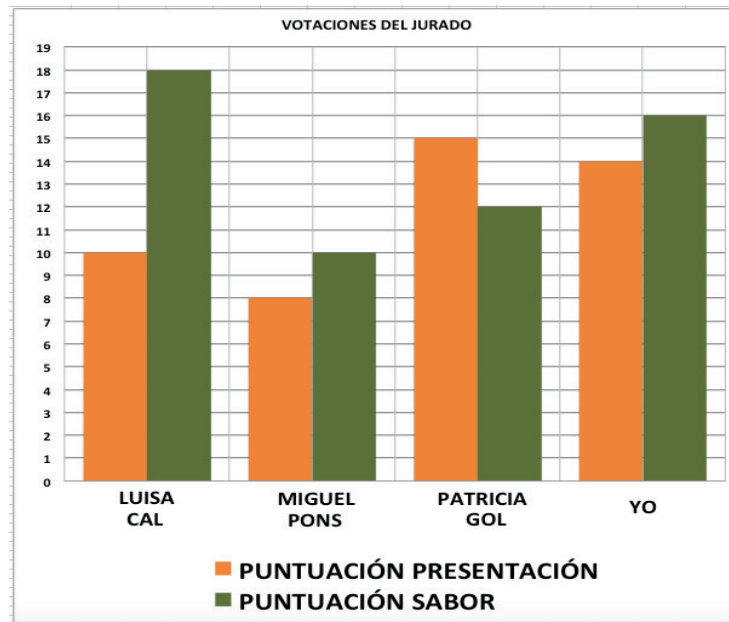
Haz aquí las operaciones



KILOCALORÍAS	
Fruta (1 ración)	50
Chocolate (1 onza)	70

Contesta en la hoja de respuestas

Los miembros del jurado han emitido sus votaciones. Cada uno ha puntuado nuestros postres según el sabor y la presentación. Sus votos están representados en la gráfica siguiente:



21. ¿Quién ha tenido mejor puntuación en la presentación?

Contesta en la hoja de respuestas

22. ¿De quiénes son las dos recetas cuyo sabor ha gustado menos?

Contesta en la hoja de respuestas

23. El ganador será el que tenga mayor puntuación total. ¿Quién ha sido el ganador?

Haz aquí las operaciones

Contesta en la hoja de respuestas

EL GANADOR



