

## Tarea de Emocrea para 1º.

Hola chicos y chicas espero que estéis bien. Nos encontramos en unos momentos muy duros para todos, donde nuestras emociones están muy alborotadas y enredadas, como las del monstruo de colores. Por eso vamos a ayudarlo a organizar en unos botes sus emociones.

1. Primeramente , veremos el cuento del monstruo de los colores y una vez termine el cuento cantaremos la canción del monstruo de colores.

[EL MONSTRUO DE COLORES - Cuentos infantiles en español : YOUTUBE](#)

[Divertimúsica - El Monstruo de los colores - Autor: Juan ...: YOUTUBE](#)

### **Canción:” El Monstruo de Colores”**

*¡Vaya que lio,  
con las emociones  
que tiene el monstruo  
de los colores!*

*Amarilla es la alegría,  
la tristeza es azul  
y la ira será roja  
siempre que te enfades tú.*

*¡Vaya qué lio,  
con las emociones  
que tiene el monstruo  
de los colores!*

*Pintarás de negro el miedo  
y la calma verde es  
y si estás enamorado  
será rosa tu pared.*

*¡Vaya qué lio,  
con las emociones  
que tiene el monstruo  
de los colores!*



2- Recordamos el color de las emociones. Primero, vamos a colorear las tapas de cada bote, según el color de la emoción. Seguidamente, si tenemos papel de color, o si no, nos sirve el papel higiénico, o servilleta. Haremos bolitas de papel y las pegamos en los botes. Una vez pegadas, si el papel es de servilleta, se pintarán del color de cada emoción.



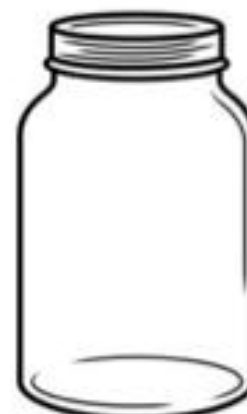
Ayúdame a poner mis emociones en su lugar. Pinta cada frasco del color que corresponde. ¿Qué emoción guardarás en el último frasco?



Alegria



Tristeza



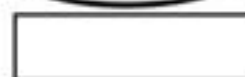
Enojo



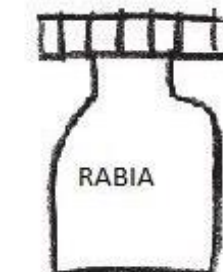
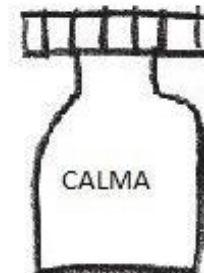
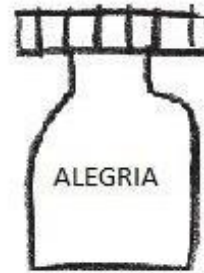
Miedo



Calma



3. En esta actividad uniremos con flechas cada monstruo con su emoción y colorearemos los botes del mismo color que el monstruo.



4. Elaboraremos una receta de miedo con ayuda de nuestra familia.

## Una receta de miedo

### Ingredientes

1 plátano

chocolate para postres

Coco rallado, fideos  
de colores...

### Elaboración:

Pelamos y partimos el  
plátano por la mitad.

Ponemos un palo de palo  
y lo bañamos con el  
chocolate fundido  
Lo decoramos con coco