

CONOCE TU PAÍS.

UNIDAD DIDÁCTICA PARA 3º E.S.O

CONOCE TU PAÍS.

PLANTILLA: DATOS SOBRE MI COMUNIDAD AUTÓNOMA.

NOMBRE: País vasco.

CAPITAL AUTONÓMICA: Vitoria-Gasteiz.

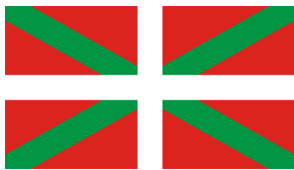
Nº DE PROVINCIAS: 3, Guipúzcoa, Vizcaya y Álava.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA: Al norte de España.

LIMITA CON: Navarra, La Rioja, Castilla y León.

INSTITUCIONES AUTONÓMICAS: Gobierno Vasco, Parlamento Vasco, Asociación de municipios Vascos, Asociación para la revitalización del Bilbao metropolitano, instituto tecnológico pesquero y alimentario, Instituto Vasco de administración pública, Instituto Vasco de estadística, sociedad informática del gobierno Vasco, sociedad para la prolongación y reconversión industrial.

BANDERA:



CÓMO ES(DESCRIPCIÓN FÍSICA).POR QUÉ SON FAMOSOS LOS.....

Climas: clima oceánico templado.

Vegetación y paisajes típicos: el paisaje rural por excelencia es el caserio.

Unidades de relieve más significativas: cordillera cantábrica y montes vascos.

Ríos o mares: ríos: duva, Nervión, Ovia, Vallas. Mar Cantábrico.

Parques nacionales, reservas naturales: Aiako Harria, Pagoeta, Arnañón, Urrikiola, Aralar, Aizcorri, Izki, Valdejero.

CÓMO SON LOS.....(DESCRIPCIÓN HUMANA.)

Cúantos son, población total: 2.082.587.

Cómo se distribuyen sobre el territorio, densidades medias.:

Estructura por edades - menores de 15 : 3'9%.

- entre 15 -65: 5'4%.

- mayores de 65 : 5'4 %.

Índice de fecundidad. Crecimiento natural: 1'1%.

Evolución de la población activa por sectores.

1979

Primario: 6'5.

Secundario: 51.

Terciario: 42'5.

1987

Primario: 4'3.

Secundario: 4'3.

Terciario: 51'4.

1995

Primario: 3'1.

Secundario: 38'5.

Terciario: 58'4.

2003

Primario: 1'2.

Secundario: 30.

Terciario: 62'8.

Reciben inmigración

Platos más típicos, qué ingredientes llevan?

- Bacalao al pil-pil:

Ingredientes: bacalao de la parte delgada, aceite de oliva, dientes de ajo y guindillas.

- Mamía:

Ingredientes: leche de oveja, cuajada de cordero, una cucharadita de cuajaleche y sal.

- Pisto a la bilbaína:

Ingredientes: 2 dientes de ajo, 250 gr de cebolla, 70 gr de pimiento verde italiano, 70 gr de pimiento morrón, 50 gr de aceite, 400 gr de calabacín, 300 gr de tomate triturado, 1 pastilla de caldo de carne, 1 cucharadita de azúcar, pimienta, 4 huevos, 2 rebanadas de pan de molde sin corteza cortados por la mitad.

DE QUÉ VIVEN LOS.....(DESCRIPCIÓN ECONÓMICA).

Sector primario, qué cultivan, con qué % de población: 1'2%. Cultivan trigo, vid, patatas, hortalizas y judías.

Industria, tipos de industria, fuentes de energía, con qué porcentaje de población.

-Metalúrgica, petroquímica, siderúrgica, astilleros, muebles, caucho, materias plásticas electrónica y telecomunicaciones y vinícola.

-fuentes de energía: control térmica, central hidroeléctrica. 36%

Sector servicios. Qué predomina?, turismo, transportes y comercio, funciones administrativas y de dirección?,

Predomina la hostelería, la industria, bancos asistenciales, restaurantes y otros. 62%.

