

# ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5ºGRADO-ÁREAS INTEGRADAS

## Guía N° 2

Título de la propuesta: **Dulce, rico y saludable**

Propósitos:

- Propiciar la comprensión de la información oral y escrita expresada en distintos soportes.
- Favorecer la lectura, análisis, comprensión, producción y exposición de textos referidos a los beneficios del membrillo en persona con diabetes.
- Favorecer el reconocimiento de las distintas etapas del circuito productivo del membrillo.

Criterios:

- Resolver situaciones que involucre recolección, registro y organización de información.
- Producir y exponer un texto informativo, atendiendo al orden y jerarquización de la información referida a los beneficios del membrillo en la dieta de personas con diabetes
- Análisis de las etapas de un circuito productivo.
- Reconocer los beneficios del membrillo en la salud de las personas con diabetes.
- Resolver situaciones problemáticas utilizando las posibilidades de movimientos de su cuerpo.
- Identificar propiedades de formas tridimensionales para aprovecharlas en la producción de imágenes.

Indicadores:

- Organiza la información e interpreta gráficos estadísticos
- Expone de manera clara la información contenida en un determinado texto
- Produce un texto atendiendo a la normativa y estructura del mismo
- Identifica la función de la nutrición y su importancia para prevenir enfermedades
- Identifica las fases del circuito productivo
- Identifica la Energía Hidráulica como Energía renovable. Reconoce las partes de una central Hidroeléctrica

**Desafío:** Elaborar dulce de membrillo casero sin azúcar apto para el consumo de personas con diabetes. Diseñar folletos digitales con la receta de este producto para darlo a conocer en la comunidad educativa.

## ACTIVIDADES

**Día 1: lunes 31/05/21**

**Matemática** Los alumnos de 5º están realizando recolectando información para conocer cuánto se sabe acerca de la diabetes, para ello realizaron la siguiente encuesta.

1. Leemos la información recolectada y la organizamos en la siguiente tabla

PREGUNTAS	SI	NO
¿Sabes que es la diabetes?	10	23

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5ºGRADO-ÁREAS INTEGRADAS

¿Conoces alguna persona con esta enfermedad?	9	24
¿Sabe en qué consiste su alimentación?	5	28
Considera importante saber acerca de la diabetes	30	3

3- Elabora un gráfico de barras con la información recolectada.

4. Responde

¿Cuántas personas encuestadas conocen la diabetes?

¿Conocen los cuidados en la alimentación que debe tener una persona diabética?

¿Cuántas personas consideran que es importante conocer esta enfermedad?

¿Cuántas personas fueron encuestadas en total?

### Ciencias sociales

Lee atentamente la siguiente información

6- Observa la siguiente imagen



2- Lee atentamente la descripción de circuito productivo del membrillo

**COSECHA:** cuando el fruto presenta color verde, amarillo está apto para la cosecha.

**TRANSPORTE:** se realiza en cajones.

**LAVADO:** Se realiza en piletas grandes por inmersión; pasa por rodillos o cepillos.

**SELECCIÓN:** se elimina los membrillos magullados o partes del fruto en mal estado.

**PRE-COCCIÓN:** consiste en un pequeño tratamiento, en el cual se colocan los membrillos en una olla o piletas con agua caliente, lo cual facilita el pelado y triturado de los membrillos.

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5°GRADO-ÁREAS INTEGRADAS

MOLIENDA: El membrillo pasa por la tritadora, en la cual se separa la pulpa, semilla, piel y parte fibrosa.

AGRADO DE AZÚCAR: se agrega azúcar a la olla donde se encuentra la pulpa del membrillo.

ENVASADO: una vez tibio el dulce, se envasa en bandejas de plástico.

COMERCIALIZACIÓN: ya envasados, los productos se distribuyen para su comercialización

3- En casa con los materiales que tengas confecciona una maqueta del circuito productivo del membrillo.

**Día 2: martes 01/06/21**

### Lengua Ciencias Naturales

1- Lee la siguiente información

La diabetes es una enfermedad que afecta al modo en que el organismo utiliza la glucosa, un azúcar que es el la principal fuente de energía o "combustible" del cuerpo. Tu cuerpo necesita glucosa para seguir funcionando. Es así cómo debería funcionar: Comes, la glucosa procedente de los alimentos que ingieres entra en tu torrente sanguíneo, luego tu páncreas fabrica una hormona llamada insulina. La insulina ayuda a la glucosa a entrar en las células de tu cuerpo. Y, así, tu cuerpo obtiene la energía que necesita.

El páncreas fabrica insulina esta abre las puertas para acceder a las células del cuerpo y permite que penetre la glucosa en su interior. Pero, cuando alguien padece una diabetes, el organismo no fabrica insulina o bien la insulina que fabrica no funciona como debería funcionar. Puesto que la glucosa no puede entrar en las células con normalidad, las concentraciones de azúcar en sangre aumentan demasiado. Y una concentración elevada de azúcar en sangre hace que la gente se encuentre mal.

Aunque no hay una dieta específica para la diabetes, la alimentación es un elemento esencial del tratamiento para mejorar la salud.

EL membrillo: es una fruta que cumple con todos los requerimientos para el beneficio de los diabéticos. Esto se debe a que es una fruta que aporta pectina y taninos los cuales son muy beneficiosos para la salud física y mental, con esta fruta podemos obtener varios tipos de minerales y propiedades nutricionales, además tiene un índice glucémico bajo, es una fuente fibra y flavonoides. Esta fruta evita que nuestro nivel de azúcar en la sangre suba ralentizando su absorción.

El membrillo evita que nuestro nivel de azúcar en la sangre suba ralentizando su absorción

2- Busca en el diccionario el significado de los términos desconocidos.

3-Responde

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5°GRADO-ÁREAS INTEGRADAS

- a. ¿Qué es la diabetes? b. ¿Existe una dieta específica para esta enfermedad?
- 4- Subraya los beneficios del membrillo para esta enfermedad.
- 5- Busca más información sobre los beneficios de esta fruta.

### **Día 3: miércoles 02/06/21 Lengua y matemática**

1. Lee atentamente el siguiente texto.

#### **Dulce de membrillo sin azúcar**

##### **Ingredientes:**

1kg de membrillos

35gr de gelatina sin sabor

Una pizca de canela

El equivalente a 1kg de azúcar en tu edulcorante apto para cocción favorito.

##### **Preparación:**

- Colocamos en una cacerola los membrillos pelados y cortados, sin semillas y cubrimos apenas con agua (muy importante no poner agua demás). Agregamos el edulcorante y la pizca de canela.
- Hervimos durante 1 hora, retiramos del fuego y hacemos un puré dentro de la misma cacerola.
- Aparte diluimos muy bien la gelatina en 1 vaso de agua fría.
- Colocamos nuevamente el puré de membrillo al fuego y agregamos lentamente la gelatina diluida en agua, revolvemos hasta que quede homogéneo (poco tiempo para que no se quemé ni pegue), y por último la pasamos por la licuadora para que quede bien cremoso, en caso de no tener licuadora lo mezclamos lo mejor posible a mano.
- Ahora, apenas aceitamos un recipiente y colocamos el membrillo, dejamos enfriar unos minutos a temperatura ambiente y después en la heladera por lo menos 10hrs para que tome consistencia, y listo!

2. Responde

¿Qué tipo de texto es? ¿Para que utilizamos las recetas?

- 3- Para informarnos

Textos instructivos: son aquellos que indican los pasos precisos que se deben seguir para realizar una actividad o elaborar un producto.

- 4- Trabaja solo: Piensa y enumera los pasos para elaborar una limonada casera.

Matemática

- 1 –Observa la lista de ingredientes de la receta ¿sabes qué medidas son estas Kilo, Gramos?  
¿Cuándo las usamos? ¿Qué cosas compras por kilo en el almacén?
- 2- Para saber más

Medidas de masa

El Kilo es la unidad principal de masa.  
1Kg pesa 1000 g



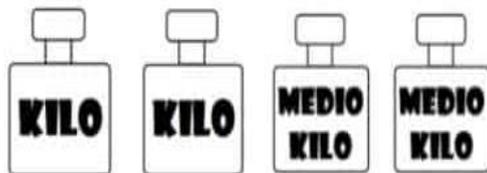
La mitad de un Kilo es medio Kilo que pesa 500 g



La cuarta parte de 1 kilo es 1 cuarto de Kilo que pesa 250 g



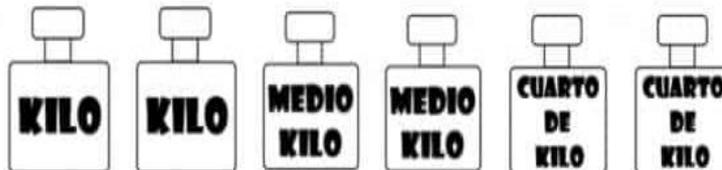
- 3- Une según corresponda



2 kilos



3 kilos y medio



3 kilos

Día 4: jueves 03/06/21

Lengua

- 4- Redacta la receta de tu comida favorita recuerda seguir las características del texto instructivo. No olvides colocar sus partes

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5°GRADO-ÁREAS INTEGRADAS

### Matemática

1- Resuelve las siguientes situaciones problemáticas

A- Roberto salió de compras y trajo en sus bolsas 2kg de azúcar y 1 kg de harina ¿Cuántos gramos pesaban sus bolsas?

B- María José uso en su receta 500gramos de azúcar, 1000gramos de harina y 1500 gramos de maicena ¿cuántos kg pasaban el total los ingredientes que usó?

**Día 5: viernes 040/6/21**

### Lengua y Ciencias Naturales

1- En casa con ayuda de una adulto elabora el dulce de membrillo sin azúcar (esta actividad corresponde al desarrollo del proyecto de feria de ciencias de 5º, por tal motivo los ingredientes serán facilitados a los alumnos para realizar el dulce en sus casa con supervisión y ayuda de un adulto responsable) recuerda tomar fotos del proceso.

### Educación Musical

PROPÓSITOS: Estimular el interés y motivación por las manifestaciones musicales culturales de nuestro país.

Propiciar la valoración del patrimonio cultural para la construcción de nuestra identidad nacional.

1-Escucha la canción "San Juan por mi sangre" en recordatorio de lo que será el día de la fundación de San Juan el 13 de junio. <https://www.youtube.com/watch?v=Q8D9z22Mtw4>

2- Lee el siguiente artículo sobre la música cuyana y responde a las siguientes preguntas.

[https://www.serargentino.com/argentina/musica/folklore-cuyano-entre-el-gato-la-cueca-y-la-tonada?gclid=CjwKCAjwqckKFBhAhEiwAfEr7zZK-1xGjv3Mky6QffEHVgSnN1sfxAkpcss27GRUIqLiKMs4B54qGrBoC\\_IYQAvD\\_BwE](https://www.serargentino.com/argentina/musica/folklore-cuyano-entre-el-gato-la-cueca-y-la-tonada?gclid=CjwKCAjwqckKFBhAhEiwAfEr7zZK-1xGjv3Mky6QffEHVgSnN1sfxAkpcss27GRUIqLiKMs4B54qGrBoC_IYQAvD_BwE)

- ¿Qué es el Folklore?
- ¿Qué es el folklore fusión?
- ¿Cuál es la identidad cuyana? ¿porque?
- Describe brevemente los estilos musicales que figuran en el artículo. Gato, Cueca, Tonada.

3-Canta con tu familia "San Juan por mi sangre".

### Educación Física

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5°GRADO-ÁREAS INTEGRADAS

**Propósitos:** Promover la producción motriz, con ajuste de las capacidades perceptivo-motriz de su cuerpo, el espacio, el tiempo y los objetos a situaciones problemáticas según lo requieran.

**Criterio:** Resolver situaciones problemáticas utilizando las posibilidades de movimiento de su cuerpo.

**Indicadores:**

- Identificar diferentes tipos de acciones o movimientos.
- realiza el circuito mencionado

**Actividad:**

Lee el siguiente texto “El Payaso” y completa los espacios vacíos con diferentes tipos de acciones o movimientos (empujar, saltar, zigzag, lanzar, transportar, equilibrio). Luego realiza el circuito utilizando los objetos y movimientos mencionados.

¡Bienvenidos niños y niñas a la mejor presentación del Payasito Chespirito! En la actuación de hoy Chespirito deberá \_\_\_\_\_ una silla, \_\_\_\_\_ entre botellas, \_\_\_\_\_ una pelota, \_\_\_\_\_ una mochila, \_\_\_\_\_ un palo de escoba y realizar \_\_\_\_\_ sobre una soga. ¡Que comience el espectáculo ;

### Educación Tecnológica

**Título:** La energía hidráulica, una energía renovable.

**Propósito:** Favorecer la identificación de las relaciones entre forma y función a través de análisis de máquinas que transforman el movimiento, identificando las partes que permiten producir el mismo, las que lo transmiten o transforman y las que actúan sobre el medio.

**Criterio:** Identificación de energías renovables.

**Indicadores:** Identificar la energía hidráulica como energía renovable. Reconoce las partes de una central hidroeléctrica.

**Actividades:**

ENERGIA HIDRAULICA: SE PRODUCE GRACIAS A LA ENERGIA MECANICA OBTENIDA POR EL AGUA LA CUAL HACE GIRAR UNA TURBINA, DESPUES UN GENERADOR CONVIERTE LA ENERGIA MECANICA EN ENERGIA ELECTRICA.

## ESCUELA REPÚBLICA DE CHILE-5°GRADO-ÁREAS INTEGRADAS

1. Observa la siguiente imagen y según lo trabajado en clases coloca las partes de una central hidroeléctrica.

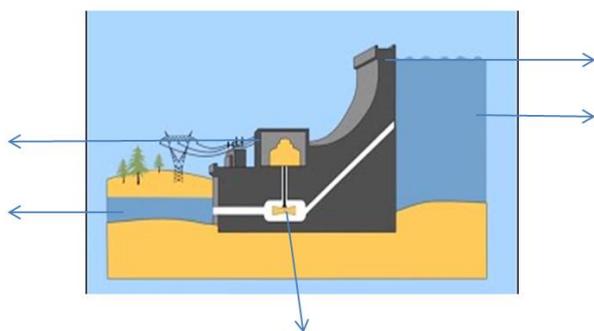
### Artes Visuales

**Título:** Figuras en bi y tridimensión.

**Propósito:** Promover diferentes habilidades mediante la exploración, experimentación, y reconocimiento de materiales, soportes, técnicas, recursos y procedimientos en los procesos de producción y recepción.

**Criterio:** Identificar propiedades de formas tridimensionales para aprovecharlas en la producción de imágenes.

**Indicadores:**



Producir forma bi y tridimensionales reconociendo las posibilidades a fin de adecuar su uso y realizar elecciones. Utilizar mezclas, identificar propiedades del color y realicen elecciones, sobre paletas en función de sus intereses creativos.

**Desafío:** Exposición en casa

**Actividad:**

**Materiales:** cajas reutilizables de cartón, cartón, tijera, plasticola, fibras, temperas.

1. Seleccionar material, para el armado en tridimensión.
2. Recortar, pegar, para el armado piezas del juego tangram (figuras geométricas) en tridimensión (cuerpo).
3. Se deben realizar dos triángulos, dos rectángulos, dos cuadrados, y dos figuras geométricas a elección.
4. Decoración con la utilización de colores primarios y secundarios.
5. Presentación del trabajo en casa.
6. ¡Dejemos volar la imaginación!

Directivo a cargo: Clemenceau María Alejandra