

GUÍA N° 23 DE RETROALIMENTACIÓN

ESCUELA: ANTONIO PULENTA

CUE: 700043600

DOCENTE: PROF. ANDREA ABALLAY

GRADO: **QUINTO**

TURNO: JORNADA COMPLETA

ÁREA/S: ÁREAS INTEGRADAS

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **Transitamos el final del camino. ¡Adelante!**

CONTENIDOS: **Matemática:** Números decimales y fraccionarios: designación oral y representación escrita. Suma y resta de fracciones de igual denominador. **Ciencias Naturales:** Alimentación: Información nutricional.

INDICADORES DE EVALUACIÓN PARA LA NIVELACIÓN:

- Selecciona información confiable de diversas fuentes a partir del desafío.
- Reconocer números decimales en lectura, escritura para su uso en situaciones reales.
- Resolver situaciones que involucren sumas y restas de números naturales y expresiones fraccionarias.

DESAFÍO: DISEÑAR UN FOLLETO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

ACTIVIDADES

1-Observa las imágenes: ¡QUÉ RICAS PIZZAS!



A)-Escribe la fracción que representa cada entero.

2-Observa bien...y escribe la fracción de las partes que se están por comer...



3-Resuelve las siguientes situaciones.... ¡A COMER !

A) De una pizza, Juan comió $\frac{3}{12}$; Luisa $\frac{4}{12}$; Martín $\frac{4}{12}$. ¿Cuántas porciones se comieron en total? ¿Cuántas porciones quedaron?

4-Leer la información nutricional de la pizza... ¿Cuánto podemos comer?

En general es un alimento rico en carbohidratos (**25.8 gramos/100 gramos**), grasa (**11.5 gramos/100 gramos**) y proteína (**8.8 gramos/100 gramos**). Aproximadamente, **100 gramos** de **pizza** aportan unas 234 calorías y, por tanto, una ración pequeña puede ser apta incluso para dietas de adelgazamiento.

¿Cuáles son los principales nutrientes de la pizza?

Las **pizzas** aportan hidratos de carbono gracias a la masa; **vitaminas** y minerales por su salsa de tomate y verduras como, por ejemplo, pimiento, cebolla o los champiñones; calcio **que** aporta los distintos **tipos** de quesos **que** se emplean en su elaboración; y, por último, proteínas si las **pizzas** son elaboradas de pollo y/o atún.

Información nutricional

Pizza, con masa estándar de 36 cm

Las fuentes incluyen: [USDA](#)

Cantidad por 100 gramos	100 gramos <input type="text"/>
Calorías	266
Grasas totales	10 g
Ácidos grasos saturados	4,5 g

Ácidos grasos poliinsaturados 1,7 g			
Ácidos grasos monoinsaturados 2,6 g			
Ácidos grasos trans 0,2 g			
Colesterol 17 mg			
Sodio 598 mg			
Potasio 172 mg			
Carbohidratos 33 g			
Fibra alimentaria 2,3 g			
Azúcares 3,6 g			
Proteínas 11 g			
Vitamina A	358 IU	Vitamina C	1,4 mg
Calcio	188 mg	Hierro	2,5 mg
Vitamina D	0 IU	Vitamina B6	0,1 mg
Vitamina B12	0,4 µg	Magnesio	24 mg

- A) ¿Cuántos carbohidratos tiene la pizza?
- B) ¿Cuántas porciones de pizza se pueden comer en una dieta para adelgazar?
- C) ¿Las cantidades que están marcadas a que sistema de medida pertenecen?

Medidas de longitud.....

Medidas de capacidad.....

Medidas de peso.....

5-Copia todos los números que están en la información y escribe su nombre.

6-Averigua qué alimentos componen una “ALIMENTACIÓN SALUDABLE” y con esa información elabora un tríptico sobre:

“ALIMENTACIÓN SALUDABLE E HIGIENE”

Ejemplo de tríptico.



PAUTAS:

- Una hoja A4 la divides en 3 partes iguales, usa elementos de geometría.
- En cada parte debes escribir información que sea útil para una buena alimentación y las medidas de higiene que debemos tener al preparar los alimentos y al consumirlos.
- Acompaña la info con dibujos o recortes.

DOCENTE: PROF. ANDREA ABALLAY

CELULAR: 2645844943

DIRECTORA: MARÍA ALEJANDRA ZAPPALÁ